



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.: F

Versione del 20.04.2026

SOMMARIO

PROFILO PROFESSIONALE.....	2
PERCORSO DIDATTICO E FORMATIVO DELLA CLASSE	3
QUADRO ORARIO.....	4
OBIETTIVI GENERALI DEL CORSO	5
OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO E/O RISULTATI PER L'INSEGNAMENTO TRASVERSALE... ..	6-7-8
DELL'EDUCAZIONE CIVICA.....	6-7-8
FORMAZIONE SCUOLA LAVORO (PCTO).....	9
CRITERI DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO	10
SCALA DI CORRISPONDENZA TRA VOTI E LIVELLI DI APPRENDIMENTO	11
CREDITO SCOLASTICO E CREDITO FORMATIVO	12
RIFERIMENTI PER LA PREDISPOSIZIONE DELLA SECONDA PROVA	13
GRIGLIA VALUTAZIONE SECONDA PROVA.....	14
ARTICOLAZIONE E MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL COLLOQUIO	15
UDA CLASSE	16 - 17
MODULI MATERIE DELLE SINGOLE DISCIPLINE.....	18- 48
ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO.....	49
FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE.....	50
MONITORAGGIO ALUNNO BES Allegato n.1-2-3-4	

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 "Servizi di sala e di vendita", il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni "Enogastronomia" e "Servizi di sala e di vendita", conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze. 1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. 2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. 3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

PERCORSO DIDATTICO E FORMATIVO DELLA CLASSE

1) Ripetenza e provenienza degli alunni

La classe è formata da 6 alunni (di cui uno di loro segue una programmazione differenziata), nel corso degli anni la classe è stata decimata a causa di bocciature e ritiri volontari. Attualmente ci sono due alunne che sono ripetenti negli anni precedenti, una delle due ha ripetuto per ben due volte la classe 3. Gli alunni provengono da famiglie dove alcune di loro non sempre sono state collaborative con i docenti; riguardo la loro provenienza ci sono due studenti che sono pendolari.

2) Continuità didattica dei docenti

I docenti sono per la maggior parte in continuità dell'anno precedente, solo in alcune materie ci sono stati dei cambiamenti.

3) Livelli di partenza (aspetti didattici)

Gli alunni sono motivati nel svolgere l'attività pratica in laboratorio e alcuni di loro partecipano vivamente anche alle attività enogastronomiche esterne all'istituto. Riguardo lo studio orale domestico non tutti dimostrano un impegno costante, in particolar modo coloro che provengono da bocciature degli anni precedenti.

4) Profilo comportamentale

La classe è stata facilmente gestibile considerato il numero di iscritti al 5 anno, nel complesso sono alunni che hanno dimostrato quasi sempre rispetto nei confronti dei docenti tranne in alcuni casi qualcuno ha avuto un atteggiamento oppositivo, e a volte non ha rispettato le regole di etica durante le esercitazioni pratiche in laboratorio.

Partecipazione alla vita scolastica

La loro partecipazione non sempre è stata attiva, tranne per alcuni, infatti una parte di alunni ha mostrato un interesse quasi passivo dovuto anche alle numerose assenze e alle ripetute entrate successive alla prima ora. Il coordinatore ha più volte invitato sia gli alunni (ormai maggiorenni) che le famiglie a limitare le entrate in ritardo.

5) Situazione finale della classe

Una parte della classe nel complesso ha raggiunto un grado di maturità didattico professionale discreto distinguendosi per l'impegno costante sia nello studio orale che pratico, partecipando anche ad eventi extra scolastici e concorsi inerenti alla disciplina professionale, altri invece hanno mostrato poco interesse e nella prima parte del percorso scolastico infatti la loro valutazione è stata insufficiente nella maggior parte delle discipline. Va inoltre elogiato l'alunno BES che grazie al contributo dell'insegnante di sostegno è riuscito a raggiungere un livello adeguato di apprendimento.

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)	-	2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	2 (2)	2 (2)	5	5	4
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 o 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. 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 dell'Alternanza Scuola-Lavoro (PCTO), gli alunni hanno frequentato stages presso strutture ristorative concludendo il loro percorso già negli anni precedenti, (tranne per due alunne che hanno dovuto completare le ore quest'anno a causa di assenze fatte negli anni precedenti durante il pcto) ivi maturando esperienze lavorative e ampliando le loro conoscenze di settore nel corso del triennio soprattutto durante il periodo estivo come lavoratori stagionali. Durante l'anno scolastico precedente due alunni hanno effettuato una parte delle ore anche all'estero con un progetto PNRR organizzato dalla scuola. 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 legger 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.

- Lettura del regolamento scolastico sull'uso dei dispositivi elettronici
- corso di educazione finanziaria in auditorium
- How to create a wine list
- PALLAVOLO
- concetti fondamentali: equazione e funzione
- Il ruolo del menu.
- La pace e il perdono.
- Analysing wine
- La phase gustative du vin et la température de service
- le fasi della produzione dello Champagne
- Il Presidente della Repubblica
- CORSO SUL RISPARMIO ENERGETICO
- I VALORI DELLO SPORT: FAIR PLAY E DOPING
- Partecipazione alla giornata internazionale contro la Violenza sulle Donne, in Aula Magna.

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 checked="" 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 type="checkbox"/> diritti umani | <input type="checkbox"/> pari opportunità |
| <input type="checkbox"/> pluralismo | <input checked="" type="checkbox"/> rispetto delle diversità |
| <input 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 |
| X sviluppo sostenibile | X benessere personale e sociale |
| X fair play nello sport | <input type="checkbox"/> sicurezza |
| <input type="checkbox"/> solidarietà e volontariato | <input type="checkbox"/> educazione stradale |
| <input type="checkbox"/> educazione finanziaria | X educazione alla salute |
| X contrasto alle dipendenze | X educazione al rispetto e alla parità di genere |
| <input type="checkbox"/> _____ | |

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.
- X 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.
- X Partecipare al dibattito culturale.
- XCogliere 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.
- X 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.

- X 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.
- 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 (PCTO)

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

L'attività di FSL (ex alternanza scuola lavoro) è stata svolta nel corso del triennio in strutture enogastronomiche del territorio.

Tutti gli alunni hanno svolto le ore previste, compreso le certificazioni di attestato sulla sicurezza e H.A.C.C.P.

Due alunni hanno svolto parte delle ore di FSL all'estero grazie ad un progetto PNRR dove la scuola ha organizzato uno stage di 15 g. presso la struttura Surf Mar situata a Loret De Mar (Spagna). La selezione di partecipazione è stata fatta in base al merito scolastico.

Attività da svolgere

Durante questo anno scolastico, un'alunna ha completato il percorso sulla sicurezza, e due alunne hanno completato le ore di FSL da svolgere on line

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

Conoscenza del mondo del lavoro: Sperimentare contesti reali (ristoranti, hotel, eventi) per comprendere le dinamiche, i ritmi e le opportunità del settore turistico - alberghiero.

Consapevolezza delle proprie attitudini: Orientare lo studente verso future scelte lavorative o di specializzazione post-diploma, valorizzando le proprie inclinazioni personali.

Partecipazione degli alunni all'area di progetto

La partecipazione degli alunni è stata vissuta come momento formativo e realistico presso le attività enogastronomiche, nelle quali gli alunni hanno potuto confrontarsi realmente con l'attività lavorativa svolta in affiancamento al personale già presente nelle strutture.

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 - Punt		
	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 risconterà 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

Prova simulata delle due materie di indirizzo (sala e vendita, scienze degli alimenti), nella quale è stato richiesto agli alunni la definizione del concetto di filiera alimentare; procedendo alla classificazione delle diverse tipologie soffermandosi in particolare sulla filiera corta e su quella a km zero ed evidenziando l'importanza di queste filiere ai fini della sostenibilità ambientale; inoltre la promozione di una cantina di proprietà spiegando come valorizzarla e rilanciarla con eventi a tema.

Difficoltà incontrate

Alcuni di loro non hanno descritto a pieno la richiesta della traccia, una di loro non ha svolto il nucleo tematico dell'indirizzo di sala e vendita, dichiarando che non era a conoscenza di dover effettuare anche una relazione di sala

Esiti delle prove

Le prove sono risultate nella media sufficienti.

Altre osservazioni

La prova simulata è importante per gli alunni perché li mette davanti ad una seria simulazione per poter affrontare nel modo migliore gli esami di maturità

ESAMI DI MATURITA' 2025/2026
VALUTAZIONE SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA
NUCLEO 7 TIPOLOGIA B
Indirizzo IP 17: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'ALBERGHIERA

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi
alla Simulazione della 2^a prova scritta

Alunno/a _____

CLASSE _____

INDICATORI <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	DESCRITTORI	PUNTI	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	Completa e corretta	3	
	Non del tutto completa con qualche errore, ma sufficiente	2	
	Incompleta e/o molti errori	1	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline.	Completa	5-6	
	quasi completa, ma sufficiente	3-4	
	Incompleta	1-2	
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	completa ed elaborazione delle soluzioni corrette	7-8	
	quasi completa e/o elaborazione delle soluzioni non del tutto corrette	5-6	
	incompleta e/o elaborazione delle soluzioni non corrette	3-4	
	nulla e/o elaborazione delle soluzioni errate	1-2	
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	Esauriente, con corretto utilizzo del linguaggio specifico	3	
	Sufficiente, con sufficiente utilizzo del linguaggio specifico	2	
	Scarsa, con insufficiente utilizzo del linguaggio specifico	1	
TOTALE PUNTEGGIO PROVA (in ventesimi)		20/20

DATA

I Docenti

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.

UDA per le classi quinte Enogastronomia Sala e Vendita

5°F

Sequenza delle Unità di Apprendimento interdisciplinari per il raggiungimento delle competenze

<p>Temi individuati e competenze intermedie di riferimento</p>	<p>IL GIRO D'ITALIA ENOGASTRONOMICO</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenze trasversali</i>: redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali • <i>Competenze orientative</i>: Progettare il proprio futuro e declinarne lo sviluppo. - Costruirsi una prospettiva e progettare l'evoluzione della propria esperienza • <i>Competenze in chiave europea</i>: competenza multilinguistica; competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare
<p>Insegnamenti coinvolti e saperi essenziali che gli studenti acquisiranno (materie e contenuti)</p>	<p><i>Lab. Sala e vendita</i>: conoscere le produzioni tipiche e tradizionali delle varie regioni italiane, in particolare i marchi DOP e IGP <i>Lab. Enogastronomia Cucina</i>: saper riconoscere i piatti tipici regionali con uso di prodotti DOP e IGP <i>Scienze degli Alimenti</i>: valutare il valore nutrizionale dei piatti tipici regionali <i>Lingue estere (inglese e francese)</i>: descrivere in lingua estera il piatto tipico regionale <i>Diritto e tecniche amministrative/Ed. Civica</i>: calcolo del costo del piatto tipico e dell'impatto ambientale <i>Italiano e Storia</i>: predisporre un elaborato descrittivo del lavoro svolto con legami storico culturali delle produzioni tipiche regionali</p>
<p>Compito autentico di realtà e/o prodotto per ciascuna UdA (che cosa si chiede di fare agli studenti, con quali scopi e motivazioni)</p>	<p>Gli studenti dovranno ricercare, ognuno per la regione italiana assegnata, un piatto tipico con almeno un ingrediente molto identificativo della regione con marchio DOP o IGP, abbinargli un vino specificando le caratteristiche dell'abbinamento, valutare il valore nutrizionale del piatto costruendo una scheda tecnica, descrivere il piatto in lingua estera (scritto ed orale), calcolare il costo del piatto e valutare l'impatto ambientale per la produzione di esso, ricercare un legame storico culturale del piatto o del prodotto tipico con il territorio ed elaborare una relazione del lavoro svolto.</p>
<p>Tempi e modalità (lavoro individuale, di gruppo, collettivo, in aula, in laboratorio, extra scuola, ecc.)</p>	<p>Prima parte del secondo quadrimestre per un totale di 10 ore suddivise come scheda che segue. Lavoro di gruppo, studio in aula e in laboratorio esercitazioni pratiche. Strumenti utilizzati: libri di testo, risorse digitali.</p>
<p>Suddivisione delle fasi</p>	<p>Fase 1: presentazione dell'UDA in classe, con il docente di sala e vendita, abbinare le regioni agli studenti. (1 ora) Fase 2: gli studenti individuano un piatto/prodotto tipico della regione autonomamente e ne descrivono la ricetta con il supporto del docente di enogastronomia, viene abbinato un</p>

	<p>vino al piatto tipico e se ne descrive la motivazione con il supporto del docente di sala e vendita (2 ore)</p> <p>Fase 3: lo studente crea una scheda valori nutrizionali da inserire nell'elaborato finale con il supporto del docente di Scienze degli Alimenti. (1 ora)</p> <p>Fase 4: traduzione in lingua estera della descrizione del piatto tipico (1 ora)</p> <p>Fase 5: calcolo del costo pasto del piatto e valutazione dell'impatto ambientale per la produzione e servizio con breve relazione da inserire nell'elaborato finale con il docente di diritto ed educazione civica (1 ora)</p> <p>Fase 6: ricerca autonoma del legame storico-culturale del piatto o del prodotto tipico con il territorio, elaborazione della relazione finale del lavoro svoto e consegna al docente di italiano e storia (2 ore)</p> <p>(2 ore sono considerate lavoro di ricerca autonomo degli studenti da svolgere a casa)</p>
<p>Modalità di valutazione</p>	<p>Tenendo in considerazione l'interesse e l'impegno che verrà mostrato dagli studenti nelle varie fasi, ogni docente potrà fare delle valutazioni in riferimento alla propria fase.</p> <p>L'elaborato finale verrà valutato dal consiglio di classe</p>

Vengono allegati documenti riservati:

Allegato A per alunno BES

Moduli delle singole discipline

MATEMATICA

NOTA: una prima parte delle lezioni della durata di circa 15 ore è stata interessata dallo svolgimento in classe alla lavagna interattiva di prove invalsi di anni pregressi che hanno permesso un ripasso generale della materia ed un maggiore coinvolgimento della classe.

<p>MOD.</p> <p>N.1 e 2 RICHIAMI concetti pregressi di matematica</p>	ABILITA'	Conoscere gli elementi fondamentali del calcolo algebrico.
	CONOSCENZE	Conoscere gli elementi fondamentali dei singoli argomenti.
	COMPETENZE	<p>L1 Padronanza della lingua italiana: Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti</p> <p>L2 Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.</p> <p>M1 Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;</p> <p>M2 Individuare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;</p>
	TEMPO IN ORE	20
	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. Sicercherà 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; libro di testo, raccolta di appunti, testi alternativi, fotocopie, lavagna
<p>MOD.</p> <p>N.3 DERIVATE DI UNA FUNZIONE</p>	ABILITA'	<p>Conoscere il significato geometrico della derivata.</p> <p>Conoscere il rapporto incrementale (definizione analitica).</p> <p>Conoscere le derivate fondamentali e le regole di derivazione (somma, prodotto e quoziente di funzioni, derivazione composta).</p>
	CONOSCENZE	Conoscere gli elementi fondamentali dei singoli argomenti.
	COMPETENZE	<p>L1 Padronanza della lingua italiana: Padroneggiare gli strumenti espressivi ed</p>

		<p>argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti</p> <p>L2 Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.</p> <p>M1 Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;</p> <p>M2 Individuare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;</p>
	TEMPO IN ORE	20
	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. Sicercherà 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; libro di testo, raccolta di appunti, testi alternativi, fotocopie, lavagna
MOD. N.4 STUDIO DI FUNZIONI	ABILITA'	<p>Conoscere il significato di funzione differenziando con il significato di equazione.</p> <p>Conoscere il significato fisico-geometrico di una funzione attraverso il suo diagramma.</p> <p>Distinguere i diversi tipi di funzione (funzione razionale intera - funzione razionale fratta - funzione irrazionale)</p>
	CONOSCENZE	Conoscere gli elementi fondamentali dei singoli argomenti.
	COMPETENZE	<p>L1 Padronanza della lingua italiana: Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti</p> <p>L2 Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.</p> <p>M1 Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;</p> <p>M2 Individuare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;</p>
	TEMPO IN ORE	25
	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. Sicercherà 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; libro di testo, raccolta di appunti, testi alternativi, fotocopie, lavagna

Modulo ancora da completare: i limiti (cenni – durata 5 ore)

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	10
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale – Peer tutoring – Problem solving -Debate
	MEZZI	Documenti autentici visionati ed ascoltati con QR Code – Libro di testo - Lavagna interattiva -

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 Soft skills : Gestire le informazioni Problem solving, motivazione nel conseguire gli obiettivi e spirito di iniziativa. Gestire le responsabilità
	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	10
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale – Peer tutoring – Problem solving -Debate
	MEZZI	Documenti autentici visionati ed ascoltati con QR Code – Libro di testo - Lavagna interattiva -

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 Soft skills : Gestire le informazioni Problem solving, motivazione nel conseguire gli obiettivi e spirito di iniziativa. Gestire le responsabilità.
	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 Produrre in modo corretto e originale testi scritti di carattere quotidiano e specialistico
	TEMPO IN ORE	10
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale – Peer tutoring – Problem solving -Debate
	MEZZI	Documenti autentici visionati ed ascoltati con QR Code – Libro di testo - Lavagna interattiva -

MOD. N.4 La	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
--------------------------	----------	--

Mondialisation	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 Produrre in modo corretto e originale testi scritti di carattere quotidiano e specialistico
	TEMPO IN ORE	10
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale – Peer tutoring – Problem solving -Debate
	MEZZI	Documenti autentici visionati ed ascoltati con QR Code – Libro di testo - Lavagna interattiva -

MOD. N. 5: Histoire de France	ABILITA'	Realizzare presentazioni multimediali, realizzare percorsi multidisciplinari in un'ottica di comparazione multiculturale Soft skills : Team work, creatività, pensiero critico, abilità relazionali.
	CONOSCENZE	Conoscere gli aspetti teorici essenziali in L2 che sottendono all'area di 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	10
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale – Peer tutoring – Problem solving -Debate
	MEZZI	Documenti autentici visionati ed ascoltati con QR Code – Libro di testo - Lavagna interattiva -

Modulo da svolgere

MOD. N. 6: Argumenter	ABILITA'	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 Soft skills : gestire le informazioni, gestire il tempo, organizzare il lavoro e prendere decisioni

		responsabili.
CONOSCENZE		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
COMPETENZE		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
TEMPO IN ORE		10
METODOLOGIE ADOTTATE		Lezione frontale – Peer tutoring – Problem solving -Debate
MEZZI		Documenti autentici visionati ed ascoltati con QR Code – Libro di testo - Lavagna interattiva -

ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

MATERIA: _____ ITALIANO _____

MOD. N.1	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Orientarsi nel contesto storico-culturale del secondo Ottocento; • Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del Naturalismo e del Verismo; • Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo delle forme narrative; • Saper rapportare le forme della narrativa tardo-Ottocentesca al loro contesto storico e culturale; • Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore; • Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera;
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Orientarsi nel contesto storico-culturale del secondo Ottocento; • Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del Naturalismo e del Verismo; • Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo delle forme narrative; • Saper rapportare le forme della narrativa tardo-ottocentesca al loro contesto storico e culturale; • Saper cogliere la novità e centralità di Verga nel panorama letterario del suo tempo; • Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore; • Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera;
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • La vita di Verga nel suo tempo; • La poetica; • Lo stile; • Vita dei campi; • Novelle rusticane; • I Malavoglia; • Mastro don Gesualdo;

	TEMPO IN ORE	30
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, cooperative learning, role-playing, visione di video e mappe concettuali.
	MEZZI	Libro di testo, appunti, video e slides.

MOD. N. 2	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Orientarsi nel contesto storico-culturale del secondo Ottocento; • Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del Decadentismo; • Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie delle Avanguardie; • Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo delle forme poetiche e narrative; • Saper rapportare le forme della narrativa e della poesia tardo-Ottocentesche al loro contesto storico e culturale; • Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore; • Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera; • Saper riconoscere e analizzare i principali sistemi metrici italiani;
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Orientarsi nel contesto storico-culturale del secondo primo Novecento; • Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del Decadentismo; • Saper ricostruire l'evoluzione delle opere e degli autori del Decadentismo; • Saper rapportare le forme della poesia tardo-dei primi del Novecento al loro contesto storico e culturale; • Saper cogliere la novità e centralità di Pascoli nel panorama letterario del suo tempo; • Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore; • Saper cogliere la novità e centralità di d'Annunzio nel panorama letterario del suo tempo; • Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera; • Saper riconoscere e analizzare i principali sistemi metrici italiani;
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • La vita di Pascoli nel suo tempo; • La poetica; • Lo stile; • Il nido e il fanciullino; • Myricae; • La vita di d'Annunzio nel suo tempo;

		<ul style="list-style-type: none"> • La poetica; • Lo stile; • L'estetismo, il superomismo e il panismo; • Il Piacere; • L'Alcione; • Uno nessuno centomila;
	TEMPO IN ORE	25
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, cooperative learning, role-playing, visione di video e mappe concettuali.
	MEZZI	Libro di testo, appunti, video e slides.

MOD. N. 3	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Orientarsi nel contesto storico-culturale del Novecento; • Assimilare i caratteri della narrativa psicologica • Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo delle forme poetiche e narrative; • Saper rapportare le forme della narrativa del Novecento al loro contesto storico e culturale; • Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore; • Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera;
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Orientarsi nel contesto storico-culturale del secondo primo Novecento; • Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del Decadentismo; • Saper ricostruire l'evoluzione delle opere e degli autori del Decadentismo; • Saper rapportare le forme della poesia tardo-dei primi del Novecento al loro contesto storico e culturale; • Saper cogliere la novità e centralità di Pascoli nel panorama letterario del suo tempo; • Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore; • Saper cogliere la novità e centralità di d'Annunzio nel panorama letterario del suo tempo; • Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera; • Saper riconoscere e analizzare i principali sistemi metrici italiani;
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • La vita di Italo Svevo nel suo tempo; • La poetica; • Lo stile; • L'inetto; • Una vita, Senilità e La coscienza di Zeno;
	TEMPO IN ORE	20
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, cooperative learning, role-playing, visione di video e mappe concettuali.
	MEZZI	Libro di testo, appunti, video e slides.

MOD. N.4	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Orientarsi nel contesto storico-culturale del secondo Ottocento e i primi due decenni del Novecento; • Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del Decadentismo; • Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie delle Avanguardie; • Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo delle forme narrative; • Saper rapportare le forme della narrativa tardo-ottocentesca e degli inizi del Novecento al loro contesto storico e culturale; • Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore <p>Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera;</p>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Orientarsi nel contesto storico-culturale del secondo Ottocento e degli inizi del Novecento; • Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del Decadentismo; • Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo delle forme narrative; • Saper rapportare le forme della narrativa tardo-Ottocentesca e degli inizi del Novecento al loro contesto storico e culturale; • Saper cogliere la novità e centralità di Pirandello nel panorama letterario del suo tempo; • Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore; • Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera;
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • La vita di Pirandello nel suo tempo; • La poetica; • Lo stile; • L'umorismo; • Il fu Mattia Pascal; • Novelle per un anno; • Uno nessuno centomila;
	TEMPO IN ORE	30
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, cooperative learning, role-playing, visione di video e mappe concettuali.
	MEZZI	Libro di testo, appunti, video e slides.

MOD. N.5	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Orientarsi nel contesto storico-culturale della prima metà del Novecento; • Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie dell'Ermetismo e del romanzo italiano degli anni trenta e quaranta; • Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo delle forme poetiche e narrative; • Saper rapportare le forme della narrativa e della poesia della prima metà del Novecento al loro contesto storico e culturale;
-------------	----------	--

		<ul style="list-style-type: none"> • Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore; • Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera; • Saper riconoscere e analizzare i principali sistemi metrici italiani.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Il contesto storico: dal 1918 alla Seconda Guerra Mondiale; • Le Avanguardie; • Esistenzialismo e marxismo; • Il romanzo al tempo del fascismo; • L'Ermetismo; • La vita di Ungaretti nel suo tempo; • La poetica; • Lo stile; • Il porto sepolto; • Naufragi; • Orientarsi nel contesto storico-culturale della prima metà del Novecento; • Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie dell'Ermetismo; • Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo; • delle forme poetiche; • Saper rapportare le forme della poesia della prima metà del Novecento al loro contesto storico e culturale; • Saper cogliere la novità e centralità di Ungaretti nel panorama letterario del suo tempo; • Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore; • Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera;
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Contestualizzare autori e opere; • Stabilire collegamenti e confronti; • Comprendere e interpretare un testo; • Produrre varie tipologie di testi; • Argomentare il proprio punto di vista; • Produrre varie tipologie di testi; • Argomentare il proprio punto di vista;
	TEMPO IN ORE	20
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, cooperative learning, role-playing, visione di video e mappe concettuali.
	MEZZI	Libro di testo, appunti, video e slides.

MOD. N.6	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Orientarsi nel contesto storico-culturale del Novecento; • Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo delle forme poetiche;
-------------	----------	--

		<ul style="list-style-type: none"> • Saper rapportare le forme di poesia del Novecento al loro contesto storico e culturale; • Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore <p>Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera;</p>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Orientarsi nel contesto storico-culturale del Novecento; • Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie durante le guerre; • Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo delle forme poetiche; • Saper rapportare le forme della poesia del Novecento al loro contesto storico e culturale; • Saper cogliere la novità e centralità di Montale nel panorama letterario del suo tempo; • Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore; • Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera;
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • La vita di Montale nel suo tempo; • La poetica; • Lo stile; • Ossi di seppia;
	TEMPO IN ORE	15
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, cooperative learning, role-playing, visione di video e mappe concettuali.
	MEZZI	Libro di testo, appunti, video e slides.

MATERIA: STORIA

MOD. N.1	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Saper interpretare rappresentazioni schematiche; • Saper sintetizzare e collegare i contenuti principali; • Saper cogliere la significatività del passato per la comprensione del presente; • Saper localizzare i fenomeni nello spazio e nel tempo; • Saper analizzare le fonti; • Saper analizzare e confrontare le carte;
	CONOSCENZE	<p>Cultura positivista, cambia cambi dei costumi, rivoluzione industriale, scoperte e invenzioni. Società di massa e catena di montaggio. Neutralità dello Stato, lotte dei lavoratori, riforme sociali nell'Italia liberale. Colonialismo, crisi sociale, nuove alleanze e antichi rancori.</p>
	COMPETENZE	<p>Individuare le connessioni tra la <i>Belle époque</i> e la scienza e l'economia. Conoscere la dimensione geografica in cui si inseriscono la Rivoluzione industriale, la società di massa, la catena di montaggio, la corsa agli armamenti, le premesse della Prima guerra mondiale. Collegare l'economia, la società e le istituzioni politiche del primo '900 ai contesti globali e locali, in un costante rimando sia al territorio sia allo scenario internazionale.</p>
	TEMPO IN ORE	16
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, cooperative learning, role-playing, visione di video e mappe concettuali.
MEZZI	Libro di testo, appunti, video e slides.	

MOD N. 2	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Saper interpretare rappresentazioni schematiche; • Saper sintetizzare e collegare i contenuti principali; • Saper cogliere la significatività del passato per la comprensione del presente; • Saper localizzare i fenomeni nello spazio e nel tempo; • Saper analizzare le fonti; • Saper analizzare e confrontare le carte; • Saper riconoscere e analizzare i principali sistemi metrici italiani
	CONOSCENZE	<p>Il nuovo assetto geopolitico, il principio di autodeterminazione, la Società delle nazioni.</p> <p>La Rivoluzione Russa, il comunismo di Lenin e il totalitarismo di Stalin.</p> <p>L'Italia nel dopoguerra: biennio rosso, avvento del fascismo, nascita del partito comunista.</p> <p>Il fascismo.</p> <p>La crisi del '29.</p> <p>Il nazismo;</p> <p>La Seconda Guerra Mondiale;</p> <p>Il secondo dopoguerra;</p>
	COMPETENZE	<p>Individuare le connessioni tra i totalitarismi e la scienza, l'economia e la tecnologia.</p> <p>Conoscere la dimensione geografica in cui si inserisce la Rivoluzione russa, lo stalinismo, il fascismo, la crisi del '29 e il nazismo.</p> <p>Collegare le caratteristiche peculiari dei totalitarismi e della crisi del '29 ai contesti globali e locali.</p>
	TEMPO IN ORE	30
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, cooperative learning, role-playing, visione di video e mappe concettuali.
	MEZZI	Libro di testo, appunti, video e slides.

MOD N.3	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Saper interpretare rappresentazioni schematiche; • Saper sintetizzare e collegare i contenuti principali; • Saper cogliere la significatività del passato per la comprensione del presente; • Saper localizzare i fenomeni nello spazio e nel tempo; • Saper analizzare le fonti; • Saper analizzare e confrontare le carte;
	CONOSCENZE	<p>Le dinamiche politiche, militari ed economiche della Seconda guerra mondiale.</p> <p>Gli atroci stermini: soluzione finale e foibe.</p> <p>L'Italia fascista in guerra: difficoltà militari, caduta del</p>

		<p>fascismo e Resistenza.</p> <p>Il nuovo assetto mondiale e l'Europa divisa in due blocchi.</p> <p>Gli scontri indiretti durante la guerra fredda: la divisione della Corea.</p> <p>Il comunismo in Cina e il maccartismo negli USA.</p>
	COMPETENZE	<p>Individuare le connessioni tra la Seconda guerra mondiale e la scienza l'economia e la tecnologia.</p> <p>Conoscere la dimensione geografica in cui si inseriscono le battaglie della Seconda Guerra mondiale e la Resistenza.</p> <p>Collegare le dinamiche della guerra ai contesti globali e locali in un costante rimando sia al territorio sia allo scenario internazionale</p>
	TEMPO IN ORE	20
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, cooperative learning, role-playing, visione di video e mappe concettuali.
	MEZZI	Libro di testo, appunti, video e slides.

*DA ULTIMARE

Per i moduli ancora da svolgere, fare l'annotazione.

MATERIA: LINGUA INGLESE E INGLESE TECNICO LINGUA INGLESE

MOD. N. 1 Grammar revision	ABILITA'	- Talking about routines - Talking about recent and past actions - Temporary actions - Future plans and intentions - Talking about hypothesis
	CONOSCENZE	- Present simple - Present continuous - Past simple - Perfect conditional - Future - If clauses - Giving personal information - Making hypothesis
	COMPETENZE	Saper utilizzare la lingua straniera a scopo comunicativo e operativo Saper produrre testi di vario tipo a scopo comunicativo
	TEMPO IN ORE	10
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione interattiva, con lavori a coppie/di gruppo, lettura/ascolto di testi, brainstorming, ricerca e produzione individuale. Ogni modulo è stato sviluppato in tre fasi: presentazione, pratica e produzione, verifica e valutazione.
	MEZZI	Libro di testo, fotocopie, lettori audio

MOD. N. 2 Health and	ABILITA'	Acquisire la conoscenza del sistema Haccp
	CONOSCENZE	HACCP La sicurezza alimentare
	COMPETENZE	Saper utilizzare la lingua straniera a scopo comunicativo e operativo

safety		
	TEMPO IN ORE	10
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione interattiva, con lavori a coppie/di gruppo, lettura/ascolto di testi, brainstorming, ricerca e produzione individuale. Ogni modulo è stato sviluppato in tre fasi: presentazione, pratica e produzione, verifica e valutazione.
	MEZZI	Libro di testo, fotocopie, lettori audio

MOD. N.3 Diet and nutrition	ABILITA'	Saper distinguere il cibo biologico e quello geneticamente modificato Saper distinguere tra diversi tipi di dieta Distinguere i principi nutritivi degli alimenti
	CONOSCENZE	La dieta e la nutrizione - The eatwell plate - The Mediterranean diet – Sustainable food and organic food
	COMPETENZE	Saper utilizzare la lingua straniera a scopo comunicativo e operativo
	TEMPO IN ORE	12
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione interattiva, con lavori a coppie/di gruppo, lettura/ascolto di testi, brainstorming, ricerca e produzione individuale. Ogni modulo è stato sviluppato in tre fasi: presentazione, pratica e produzione, verifica e valutazione.
	MEZZI	Libro di testo, fotocopie, lettori audio

MOD. N. 4 Wine and beer	ABILITA'	Saper nominare e descrivere i diversi tipi di vino Saper nominare e descrivere i diversi tipi di birra
	CONOSCENZE	Il vino e le sue caratteristiche e varietà La birra e le sue caratteristiche e varietà Wine and beer. Understating and serving wine. Beer, spirits and liqueurs.
	COMPETENZE	Saper utilizzare la lingua straniera a scopo comunicativo e operativo
	TEMPO IN ORE	10

	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione interattiva, con lavori a coppie/di gruppo, lettura/ascolto di testi, brainstorming, ricerca e produzione individuale. Ogni modulo è stato sviluppato in tre fasi: presentazione, pratica e produzione, verifica e valutazione.
	MEZZI	Libro di testo, fotocopie, lettori audio

MOD. N. 5 Food preservation	ABILITA'	Saper distinguere tra i vari metodi di conservazione
	CONOSCENZE	Phisysical methods, chemical methods, physico-chemical and biological methods. Food contamination. Food packaging. Food poisoning
	COMPETENZE	Saper utilizzare la lingua straniera a scopo comunicativo e operativo
	TEMPO IN ORE	10
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione interattiva, con lavori a coppie/di gruppo, lettura/ascolto di testi, brainstorming, ricerca e produzione individuale. Ogni modulo è stato sviluppato in tre fasi: presentazione, pratica e produzione, verifica e valutazione.
	MEZZI	Libro di testo, fotocopie, lettori audio

EDUCAZIONE CIVICA: EATING	ABILITA'	Saper distinguere tra diversi tipi di dieta Distinguere i principi nutritivi degli alimenti
	CONOSCENZE	THE MEDITERRANEAN DIET
	COMPETENZE	Saper utilizzare la lingua straniera a scopo comunicativo e operativo
	TEMPO IN ORE	3

DISORDERS	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione interattiva, con lavori a coppie/di gruppo, lettura/ascolto di testi, brainstorming, ricerca e produzione individuale. Ogni modulo è stato sviluppato in tre fasi: presentazione, pratica e produzione, verifica e valutazione.
	MEZZI	Fotocopie

Moduli tematici di sala e vendita

MATERIA: SALA E VENDITA

MOD. 1 I vini nel mondo	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> Lo studente sa collocare il vino nel Paese d'origine e sa consigliare i vini delle principali aree vinicole del mondo
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> Lo studente conosce i diversi vitigni impiegati e le zone di produzione di vino dei vari Paesi del mondo Conosce i sistemi di certificazione di qualità dei vini vigenti nei principali Paesi produttori di vino nel mondo Conosce i criteri per la stesura di una carta dei vini
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> Lo studente è in grado di progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità tradizionali e locali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy
	TEMPO IN ORE	25
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, cooperative visione di video Pratica in laboratorio
	MEZZI	Libro di testo, appunti, video e slides.

MOD. 2 LA GASTRONOMIA ITALIANA	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> Lo studente sa spiegare le caratteristiche dei piatti esaltandone la regionalità Sa presentare il piatto sia sotto l'aspetto della preparazione e della tecnica di cottura sia spiegandone la tradizionalità
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> Lo studente conosce le varietà enogastronomiche italiane Conosce le preparazioni principali di ogni regione italiana Conosce i prodotti DOP e IGP italiani
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> Lo studente è in grado di progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità tradizionali e locali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy Sa predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari) perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
	TEMPO IN ORE	30
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, cooperative visione di video Pratica in laboratorio
	MEZZI	Libro di testo, appunti, video e slides.

MATERIA: SALA E VENDITA

MOD. N.3 Il mondo in cucina	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> Lo studente sa comporre un semplice menu etnico Sa abbinare fra loro alcuni prodotti della cultura europea
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> Lo studente conosce i prodotti tipici e le principali preparazioni della cucina dei diversi paesi europei Conosce i prodotti tipici e i piatti delle più note cucine del mondo
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> Lo studente sa 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 Sa progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità tradizionali e locali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy
	TEMPO IN ORE	30
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, cooperative visione di video Pratica in laboratorio
	MEZZI	Libro di testo, appunti, video e slides.

MOD. N.4 Degustazione di cibi e bevande. *	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> Lo studente è in grado di effettuare analisi visive, olfattive e gustative dei prodotti in degustazione Lo studente sa riconoscere le caratteristiche fisiche e organolettiche di un prodotto Lo studente sa valutare la qualità alimentare di un prodotto sulla base delle analisi effettuate
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> Lo studente conosce le caratteristiche fisiche e organolettiche dei prodotti Lo studente conosce le tecniche di degustazione e sa descrivere un prodotto sotto l'aspetto visivo, olfattivo e gustativo.
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> Lo studente sa 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 Sa progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità tradizionali e locali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy
	TEMPO IN ORE	25
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, cooperative visione di video Pratica in laboratorio
	MEZZI	Libro di testo, appunti, video e slides.

*** MODULO ANCORA DA SVOLGERE**

MOD. Pratica in laboratorio	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • L'alunno deve essere in grado di svolgere un servizio al tavolo>; • L'alunno deve essere in grado di svolgere un servizio al buffet • L'alunno deve essere in grado di aprire, fare l'analisi sensoriale di un vino e relativo servizio • L'alunno deve essere in grado di preparare bevande calde e bevande miscelate (cocktail) • L'alunno deve saper accogliere e soddisfare il cliente
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenze delle figure professionali di sala e bar • Conoscenze delle attrezzature e il loro utilizzo • Conoscenza del servizio in sala • Conoscenza delle varie tipologie di mise en place • Conoscenza dei principali vitigni e vini e relativo servizio • Conoscenza delle tecniche di miscelazione dei cocktail
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • L'alunno sa organizzare un evento sia a buffet che con servizio al tavolo • L'alunno sa progettare un evento e relativa organizzazione • L'alunno sa organizzare un percorso enogastronomico
	TEMPO IN ORE	35
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, cooperative visione di video Pratica in laboratorio
	MEZZI	Libro di testo, appunti, video e slides, pratica in laboratorio

Per i moduli ancora da svolgere, fare l'annotazione.

MODULI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Titolo: <i>SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEL CONSUMATORE</i>		
MOD. N.1	ABILITA'	Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP
	CONOSCENZE	La filiera agroalimentare Normativa igienico – sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP Contaminazione biologica, chimico-fisica degli alimenti
	COMPETENZE	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 in uscita n. 3 - Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
	TEMPO IN ORE	30 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione dialogata o multimediale, ricerche individuali o di gruppo, problem solving, brainstorming, dibattito, apprendimento cooperativo
	MEZZI	Libro di testo, LIM

Titolo: <i>LA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI</i>		
MOD. N. 2	ABILITA'	Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
	CONOSCENZE	I nuovi prodotti alimentari
	COMPETENZE	Competenza in uscita 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
	TEMPO IN ORE	5
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione dialogata o multimediale, ricerche individuali o di gruppo, problem solving, brainstorming, dibattito, apprendimento cooperativo
	MEZZI	Libro di testo, LIM

	Titolo: <i>L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISILOGICHE</i>	
MOD. N. 3	ABILITA'	Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura
	CONOSCENZE	L'alimentazione nelle diverse fasi della vita Diete e stili alimentari
	COMPETENZE	Competenza in uscita 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 in uscita 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
	TEMPO IN ORE	35
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione dialogata o multimediale, ricerche individuali o di gruppo, problem solving, brainstorming, dibattito, apprendimento cooperativo
	MEZZI	Libro di testo, LIM

	Titolo: <i>L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE</i>	
MOD. N. 4	ABILITA'	Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari
	CONOSCENZE	L'alimentazione nelle malattie metaboliche (diabete, obesità) Allergie e intolleranze alimentari
	COMPETENZE	Competenza in uscita 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 in uscita 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
	TEMPO IN ORE	20
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione dialogata o multimediale, ricerche individuali o di gruppo, problem solving, brainstorming, dibattito, apprendimento cooperativo
	MEZZI	Libro di testo, LIM

MATERIA: Diritto, economia e tecnica amministrativa

Titolo: <i>IL TURISMO</i>		
MOD. N.1	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche Distinguere i fattori che influenzano il fenomeno turistico Calcolare gli indicatori del turismo Individuare gli aspetti principali della normativa italiana e internazionale Progettare attività di turismo territoriale
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> Soggetti, evoluzione e strumenti di analisi del turismo Organismi, fonti normative e andamento del turismo internazionale Organismi, fonti normative e andamento del turismo in Italia Turismo territoriale: nuove forme di turismo, offerta turistica e sviluppo economico nei territori
	COMPETENZE	<p>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</p> <p>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</p> <p>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</p>
	TEMPO IN ORE	30 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione dialogata o multimediale, ricerche individuali o di gruppo, problem solving, brainstorming, dibattito, apprendimento cooperativo
	MEZZI	Libro di testo, LIM

Titolo: <i>IL MARKETING</i>		
MOD. N. 2	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> Individuare le attività svolte dalla funzione marketing nelle imprese del settore Interpretare le dinamiche del marketing turistico territoriale Utilizzare le fonti informative per l'analisi di marketing Segmentare la clientela e individuare il target Distinguere gli elementi che compongono i prodotti/ servizi delle imprese turistiche e ristorative Determinare i prezzi dei prodotti turistici e ristorativi Utilizzare le diverse forme di comunicazione a cui fanno ricorso le imprese turistiche e ristorative Redigere un piano di marketing
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> Marketing strategico: analisi interna ed esterna, segmentazione della clientela, scelte del target, del posizionamento e degli obiettivi Marketing operativo: prodotto, prezzo, distribuzione, comunicazione Marketing digitale: caratteristiche e strumenti Marketing plan: analisi, scelte strategiche, scelte operative, controllo
	COMPETENZE	<p>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</p>

		<p>dietetiche</p> <p>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</p> <p>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</p>
	TEMPO IN ORE	36
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione dialogata o multimediale, ricerche individuali o di gruppo, problem solving, brainstorming, dibattito, apprendimento cooperativo
	MEZZI	Libro di testo, LIM

	Titolo: <i>PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE</i>	
MOD. N. 4	ABILITA’	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare gli elementi dell’ambiente generale e dell’ambiente specifico • Costruire una matrice SWOT • Interpretare il significato della vision e della mission aziendale • Distinguere la pianificazione e la programmazione dell’impresa • Individuare le fasi del procedimento di revenue management • Calcolare gli indicatori di performance • Individuare le fasi del procedimento di benchmarking • Riconoscere le tipologie di budget • Redigere il budget degli investimenti, i budget settoriali e il budget economico • Determinare e analizzare gli scostamenti nei costi e nei ricavi • Redigere il business plan • Redigere il Business Model Canvas
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Analisi interna ed esterna all’impresa, vision e mission aziendale, scelte strategiche, vantaggio competitivo • Revenue management e benchmarking • Costi standard • Budget degli investimenti, budget settoriali e budget economico • Analisi degli scostamenti • Business plan: funzioni e contenuto • Business Model Canvas (BMC)
	COMPETENZE	<p>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</p> <p>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</p> <p>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</p>
	TEMPO IN ORE	46
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione dialogata o multimediale, ricerche individuali o di gruppo, problem solving, brainstorming, dibattito, apprendimento cooperativo
	MEZZI	Libro di testo, LIM

Laboratorio di Cucina – Moduli tematici

Competenze di riferimento (PECUP)

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione, commercializzazione dei servizi enogastronomici.
- Valorizzare, promuovere e presentare prodotti enogastronomici del territorio.
- Applicare correttamente il sistema HACCP e le normative vigenti.
- Progettare menu coerenti con il contesto e il target di clientela.
- Collaborare in modo efficace tra cucina e sala per garantire la qualità del servizio.

1. Valorizzazione del territorio e cucina italiana contemporanea

Sviluppo di competenze nella selezione e valorizzazione delle materie prime locali e dei prodotti certificati. Applicazione di tecniche di rivisitazione della tradizione in chiave moderna.

Competenze in uscita: promozione del territorio e identità culturale enogastronomica.

2. Tecniche di cottura e innovazione in cucina

Applicazione di tecniche di cottura avanzate (bassa temperatura, sottovuoto) e gestione della produzione in funzione del servizio.

Competenze in uscita: utilizzo di tecniche professionali e innovative.

3. Sicurezza alimentare e qualità del processo produttivo

Applicazione operativa del sistema HACCP, controllo delle fasi produttive e rispetto delle normative igienico-sanitarie.

Competenze in uscita: garanzia della sicurezza e qualità alimentare.

4. Alimentazione, salute e diete speciali

Realizzazione di preparazioni adeguate a esigenze nutrizionali specifiche (allergie, intolleranze, regimi alimentari particolari).

Competenze in uscita: attenzione al benessere del cliente e personalizzazione del servizio.

5. Sostenibilità e gestione responsabile delle risorse

Adozione di pratiche di cucina sostenibile, riduzione degli sprechi e utilizzo consapevole delle materie prime.

Competenze in uscita: responsabilità sociale e ambientale nel settore ristorativo.

6. Progettazione del menu e food cost

Elaborazione di menu in relazione a stagionalità, contesto e target. Calcolo del costo piatto e definizione del prezzo di vendita.

Competenze in uscita: gestione economica e organizzativa del servizio.

7. Cucina internazionale e competenze interculturali

Conoscenza e realizzazione di piatti appartenenti a diverse tradizioni gastronomiche.

Competenze in uscita: apertura al contesto internazionale e adattamento al cliente.

8. Integrazione cucina-sala e abbinamento enogastronomico

Collaborazione operativa tra cucina e sala nella costruzione dell'offerta ristorativa e negli abbinamenti cibo-vino.

Competenze in uscita: lavoro di squadra e qualità del servizio.

9. Presentazione e comunicazione del prodotto gastronomico

Cura dell'impiattamento e sviluppo di competenze comunicative nella presentazione del piatto.

Competenze in uscita: valorizzazione commerciale e comunicativa del prodotto.

10. Catering, banqueting e organizzazione eventi

Pianificazione e gestione di eventi ristorativi complessi con coordinamento tra brigata di cucina e personale di sala.

Competenze in uscita: organizzazione e gestione del servizio in contesti strutturati.

MOD. N. 1 La percezione di sé ed il completamento dello sviluppo delle capacità motorie ed espressive.	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> - Coordinare azioni efficaci in situazioni complesse (Soft Skills); - Eseguire un brano completo a ritmo velocizzando la musica.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli apparati e i sistemi del corpo umano, in particolare quelli che generano il movimento; - Conoscere le funzioni dei meccanismi energetici, di controllo, biomeccanici dell'apparato locomotore; - Conoscere ed applicare semplici tecniche di espressione corporea per rappresentare idee e stati d'animo - Conoscere i brani adatti per lezioni a ritmo di musica ed interpretarli.
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Accrescere la padronanza di sé; - Saper valutare le proprie prestazioni e svolgere attività di diversa durata ed intensità (Soft Skills); - Coordinarsi col tempo musicale.
	TEMPO IN ORE	12
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, lavori di gruppo.
	MEZZI	Libro di testo, presentazioni multimediali.

MOD. N. 3 Salute, benessere, sicurezza e prevenzione.	ABILITA'	- Assumere comportamenti finalizzati al miglioramento della salute.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il concetto di salute con regole di vita corretta e Prevenzione (Soft Skills); - Conoscere le norme igienico sanitarie sulla sessualità (Soft Skills). - Conoscere i principi fondamentali di prevenzione ed attuazione della sicurezza personale e altrui (Soft Skills).
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Saper applicare le regole dello star bene con un corretto stile di vita e idonee prevenzioni; - Essere consapevoli dei danni alla salute di alcune sostanze nocive; - Essere consapevoli dei danni alla salute causati dalla sedentarietà (Soft Skills).

TEMPO IN ORE	12
METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, lavori di gruppo.
MEZZI	Libro di testo, presentazioni multimediali.

MOD. N. 2 Lo sport, le regole e il fair play.	ABILITA'	- Collaborazione nell'organizzazione di giochi, di competizioni sportive e della loro direzione arbitrale (Soft Skills).
	CONOSCENZE	- Approfondimento delle conoscenze relative alle tecniche e tattiche degli sport di squadra ed individuali; - Teoria dell'allenamento; - Tornei, giochi, partite (Soft Skills); - Sport in ambiente urbano, aerobica, step, cardiofitness. - Storia delle olimpiadi
	COMPETENZE	- Affinare le tecniche e le tattiche di almeno due degli sport programmati nei ruoli congeniali alle proprie attitudini (Soft Skills).
	TEMPO IN ORE	24
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, lavori di gruppo.
	MEZZI	Libro di testo, presentazioni multimediali.

MOD. N.4 Il movimento e la sua relazione con l'ambiente naturale e tecnologico.	ABILITA'	- Sapersi muovere in sicurezza in diversi ambienti.
	CONOSCENZE	- Conoscere il concetto di salute con regole di vita corretta e prevenzione (Soft Skills); - Conoscere le norme igienico sanitarie sulla sessualità (Soft Skills). - Conoscere i principi fondamentali di prevenzione ed attuazione della sicurezza personale e altrui (Soft Skills).
	COMPETENZE	- Saper applicare le regole dello star bene con un corretto stile di vita e idonee prevenzioni; - Essere consapevoli dei danni alla salute di alcune sostanze nocive; - Essere consapevoli dei danni alla salute causati dalla sedentarietà (Soft Skills).
	TEMPO IN ORE	4
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, lavori di gruppo.
	MEZZI	Libro di testo, presentazioni multimediali.

<p>MOD. ED.CIV. "Io cittadino attento"</p> <p>Tecniche di primo soccorso</p>	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> - Sapere eseguire la PLS (Posizione Laterale di Sicurezza) (Soft Skills); - Sapere eseguire le Manovre di Disostruzione Heimlich (Soft Skills); - Sapere eseguire il Massaggio Cardiaco (RCP) (Soft Skills).
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere la tecnica per mettere un paziente in Posizione Laterale di Sicurezza (Soft Skills); - Conoscere la corretta gestione dell'ostruzione delle vie aeree da corpo estraneo attraverso le tecniche di base (Soft Skills); - Conoscere la gestione di un arresto cardiaco attraverso la realizzazione di una serie di interventi per favorire la "Catena della Sopravvivenza" (Soft Skills).
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere ed agire in maniera tempestiva ad un evento che può essere potenzialmente causa di morte per un soggetto che è incosciente ma respira, che sta soffocando ma respira, che è incosciente e non respira e quindi in arresto cardiorespiratorio (Soft Skills); <li style="padding-left: 20px;">- Sicurezza ambientale e chiamata di aiuto in genere e del soccorso sanitario avanzato (118); - Effettuare qualcosa è meglio del non fare nulla.
	TEMPO IN ORE	8
	METODOLOGIE ADOTTATE	<p>Conoscenza del DAE e sua applicazione seguendo questa sequenza:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Valutare la sicurezza 2. Controllare lo stato di coscienza e il respiro 3. Allertare i soccorsi 4. Iniziare la RCP 5. Applicare il DAE 6. Videolezioni
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> - Presentazione, conoscenza ed utilizzo del defibrillatore semiautomatico DAE (Defibrillatore Automatico/Semiautomatico Esterno) utilizzabile da personale formato (BLS Supporto Vitale di Base e Defibrillazione), che guida l'operatore via voce e agisce in sicurezza. -Videolezioni

Per i moduli ancora da svolgere, fare l'annotazione.

ELENCO ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO A.S. 2025/2026

ATTIVITÀ CLASSI						
CLASSE	ATTIVITÀ	AREA D'AZIONE	ATTORI	LUOGO	TEMPI	N. ORE SVOLTE
Tutta la classe	Fiera "OrientaPuglia"	Conoscere le opportunità di istruzione e di formazione terziaria	Rappresentanti di enti e istituti di istruzione e formazione terziaria	Fiera di Foggia	28 ottobre 2025	5
Tutta la classe	Pranzo a scuola per convegno su rete scolastica con la presenza di dirigenti scolastici	Approfondimento del servizio al tavolo	Dirigenti scolastici della rete scolastica	Laboratorio di sala dell'Istituto	29/09/2025	4
Tutta la classe	allestimento buffet e servizio di welcomm coffe in occasione del convegno sull'integrazione	Approfondimento del servizio al tavolo	Ospiti vari	Laboratorio di sala dell'Istituto	16/10/2025	4
Tutta la classe	Incontro ADMO in aula magna	Conoscere l'importanza della donazione del midollo osseo	Referenti ADMO	Aula Magna dell'Istituto	04/11/2025	2
Tutta la classe	Laboratorio Open Week Unifg "Il cielo è sempre più DAFNE"	Conoscere le opportunità di istruzione e formazione terziaria	Docenti Università di Foggia	Università di Foggia – Dipartimento di Scienze Agrarie e Alimenti	27 febbraio 2026	4
Tutta la classe	Partecipazione all'evento Molino Spadoni day presso l'auditorium	Conoscenza delle diverse tipologie di farine e il loro utilizzo nella trasformazione gastronomica.	Rappresentanza dell'azienda Mulino Spadoni	Aula Magna dell'Istituto	21/11/2025	4
Tutta la classe	Coffe break presso la provincia nuova	Approfondimento del servizio al buffet	Rappresentanti della Provincia	Palazzo della Provincia	11/12/2025	4
Tutta la classe	Allestimento buffet presso la Prefettura di Foggia	Approfondimento del servizio al buffet	Massimi esponenti delle istituzioni	Prefettura di Foggia	18/12/2025	4
Tutta la classe	Incontro di orientamento con l'IRFIP sui corsi ITS	Conoscere le opportunità di istruzione e formazione terziaria	Docenti IRFIP	Istituto Einaudi	Aprile 2026	1

FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIE	DOCENTI	FIRMA
ITALIANO E STORIA	Vigilante Michele	
MATEMATICA	Zannella Michele	
INGLESE	Ricciardi Angela	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Mariella Ciro	
IRC	De Rosa Rosario	
LINGUA STRANIERA FRANCESE	Troiano Anna	
LABORATORIO DI CUCINA	Angino Giuseppe	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Siani Valentina	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	Izzi Sergio	
LABORATORIO DI SALA	Petrillo Vincenzo	
LABORATORIO DI SALA <i>Compresenza</i>	Consoletti Ivano	
EDUCAZIONE CIVICA	Iorio Romina	
SOSTEGNO	Petrino Francesca	