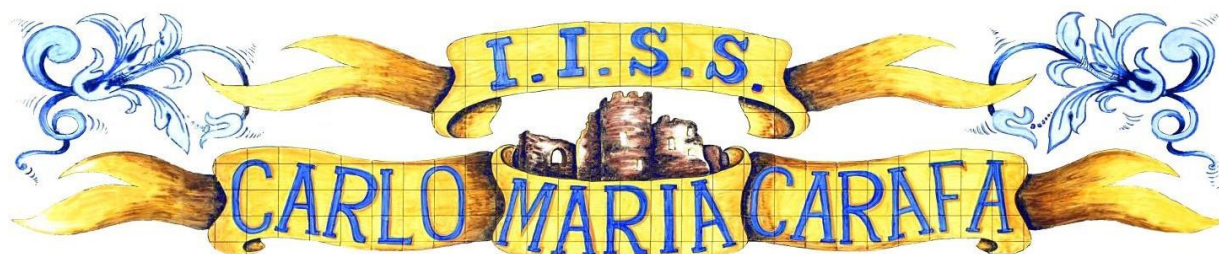


I.I.S.S. "C.M.CARAFÀ" di Mazzarino e

I.I.S.S. "C.M. CARAFÀ" di Mazzarino e Riesi

Prot. 0003438 del 15/05/2026

V (Entrata)



DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

(Art. 17, comma 1, del D. lgs. 62 del 13 aprile 2017)

Classe 5BI.P.S.E.O.A.

Anno scolastico 2025/2026

LA DIRIGENTE SCOLASTICA

Dott. ssa Adriana Quattrocchi

SOMMARIO	
1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE	
1.1 Breve descrizione del contesto	3
1.2 Presentazione dell'Istituto	3
2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO	3
2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo	3
2.2 Quadro orario settimanale	4
3. DESCRIZIONE DELLA SITUAZIONE DELLA CLASSE	4
3.1 Composizione del Consiglio di classe	4
3.2 Continuità docenti	4
3.3 Composizione e storia della classe	5
3.4 Elenco della classe	5
4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE	5
5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITA' DIDATTICA	6
5.1 Metodologie, strategie didattiche, strumenti, mezzi, spazi e tempi del percorso formativo	6
5.2 CLIL: attività e modalità di insegnamento	6
5.3 Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento	6
6. ATTIVITA' E PROGETTI	7
6.1 Attività di recupero e potenziamento	7
6.2 Educazione civica	7
6.2.1 Metodologia e mezzi	8
6.2.2 Verifica e valutazione	8
6.3 Prove INVALSI	9
6.4 Simulazione delle prove degli esami di Stato	9
6.5 Modulo orientamento formativo	10
7. INDICAZIONI SULLE DISCIPLINE	11
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	11
Laboratorio di servizi enogastronomici- settore cucina	12
Matematica	13
Lingua e letteratura italiana	13
Storia	15
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	15
Laboratorio di servizi enogastronomici- settore sala bar	16
Francese	18
Inglese	18
Religione	19
Scienza e cultura dell'alimentazione	19
Scienze motorie e sportive	20
8. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI	21
8.1 Criteri di valutazione	21
8.2 Criteri per l'attribuzione del voto di condotta	21
8.3 Criteri per l'attribuzione del credito scolastico	22
9. INDICAZIONI PER LA PREDISPOSIZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA	22
9.1 Caratteristiche della prova d'esame	23
10. ESAME DEI CANDIDATI CON DISABILITA' DSA E ALTRI BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI	24
10.1 Esame dei candidati con disabilità	24
10.2 Esame dei candidati con DSA e con altri bisogni educativi speciali	24
11. GRIGLIE DI VALUTAZIONE	25
11.1 Griglie di valutazione della prima prova scritta (Tipologia A, B e C)	26
11.2 Griglia di valutazione della seconda prova scritta	27

11.3 Griglia di valutazione del colloquio	28
COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
ALLEGATO 1 Relazioni finali docenti di sostegno	
ALLEGATO 2 Elenco della classe	

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE.

1.1 Breve descrizione del contesto

Il contesto socio – economico di provenienza degli alunni della nostra istituzione scolastica è piuttosto omogeneo. Il bacino di utenza del nostro Istituto attinge dai comuni di Riesi, Mazzarino, Barrafranca e Butera. L'attività economica dei quattro comuni è quella agricola e della forestazione, anche se negli ultimi anni si sono intraviste prospettive occupazionali nell'ambito della piccola e media imprenditoria, oltre che nel settore manifatturiero ed alimentare. Nonostante i recenti sforzi, comunque, il fenomeno della disoccupazione e della conseguente emigrazione continua a destare preoccupazione e costituisce un vero allarme sociale. I comuni risultano adeguatamente collegati e questo fa sì che il nostro Istituto sia frequentato da più di mille studenti.

1.2 Presentazione dell'Istituto

L'I.I.S.S. "C.M. Carafa di Mazzarino e Riesi comprende otto indirizzi di studio: il Liceo Classico, il Liceo Scientifico, il Liceo Linguistico, il Liceo delle Scienze Umane, l'Istituto Tecnico Economico indirizzo Amministrazione, Finanza e Marketing, l'Istituto Tecnico Tecnologico Costruzioni, Ambiente e Territorio, l'Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera, l'Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera serale, l'Istituto Professionale Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale.

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo

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. A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze. (Come da allegato C delle Linee Guida D. Lgs 24 maggio 2018)

Competenze dell'area di indirizzo

COMPETENZE IN USCITA (come da ALLEGATO C delle Linee Guida D.Lgs. 24 maggio 2018)	
1	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
2	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di

	vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
3	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
4	Predisporre prodotti, servizi e 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.
5	Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
6	Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
7	Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
8	Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
9	Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
10	Supportare le attività di budgetting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
11	Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

2.2 Quadro orario settimanale

Discipline	1^ biennio		2^ biennio		5^anno
	1^	2^	3^	4^	
LinguaeLetteraturaItaliana	4	4	4	4	4
Storia	1	2	2	2	2
Geografia	1	-	-	-	-
LinguaInglese	3	3	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
DirittoedEconomia	2	2	-	-	-
ScienzeIntegrate(fisica/chimica/biologia)	2	2	-	-	-
ScienzeMotoriee Sportive	2	2	2	2	2
ReligioneoAttivitàalternative	1	1	1	1	1
Scienzadegli alimenti	2	2	-	-	-
ScienzeeCulturaDell'Alimentazione	-	-	4	3	3
Laboratori di Servizi Enogastronomici – Settore Cucina	2	2	7	5	6
Laboratori di Servizi Enogastronomici – Settore Sala Bar	2	2	-	2	1
Laboratori di Servizi di accoglienza Turistica	3	2	1	1	1
Seconda Lingua Straniera (Francese)	2	2	3	3	3
Scienze e tecnologie informatiche	1	2			
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	-	-	3	4	4
Totale ore settimanali	32	32	32	32	32

3. DESCRIZIONE DELLA SITUAZIONE DELLA CLASSE

3.1 Composizione del Consiglio di classe

Cognome/Nome	Ruolo/Disciplina
Ievolella Stefania Francesca Emilia	Docente di Scienza e Cultura dell'Alimentazione (docente coordinatore)
Toscano Carmelina	Docenti di Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva
Butera Giuseppa	Docenti di Matematica
La Russa Monia	Docenti di Scienze Motorie e Sportive
La Rosa Giuseppe Salvatore	Docenti di Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Sala Bar
Sanacore Rosanna	Docenti di Lingua e Letteratura Italiana e Storia
Buzzi Carmen Lara	Docenti di Religione
Frisina Rosario	Docenti di Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Cucina
Giarratana Lucia	Docenti di Francese
Bognanni Sonia	Docente di Lingua Inglese
Pera Francesco	Docente di Laboratorio di Servizi di accoglienza Turistica
Lo Coco Maria Concetta	Docente di sostegno
Fiorenza Antonio	Docente di sostegno
Castellino Fabio	Docente di sostegno

3.2 Continuità docenti

Disciplina	3 ^a Classe	4 ^a Classe	5 ^a Classe
Docenti di Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	Sanfilippo Sebastiana	Dantona Giuseppe	Toscano Carmelina
Docenti di Scienze Motorie e Sportive	Munda Salvatore	Aleo Anna Maria Calogera	La Russa Monia
Docenti di Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Cucina	Frisina Rosario	Frisina Rosario	Frisina Rosario
Docenti di Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Sala Bar	La Rosa Giuseppe Salvatore	La Rosa Giuseppe Salvatore	La Rosa Giuseppe Salvatore
Docenti di Religione	Buzzi Carmen Lara	Buzzi Carmen Lara	Buzzi Carmen Lara
Docenti di Matematica	Vaspolli Lucia	Parla Vincenzo	Butera Giuseppa
Docenti di Francese	Giacchi Giovanni	Giarratana Lucia	Giarratana Lucia
Docente Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Ievolella Stefania Francesca Emilia	Ievolella Stefania Francesca Emilia	Ievolella Stefania Francesca Emilia
Docenti di Lingua e Letteratura Italiana	Sanacore Rosanna	Sanacore Rosanna	Sanacore Rosanna
Docenti di lingua Inglese	Caci Luigina	Zito Loredana	Bognanni Sonia
Docenti di Laboratorio di Servizi di accoglienza turistica	Sangiovanni Marianna	Sangiovanni Marianna	Pera Francesco

3.3 Composizione e storia della classe

La classe V B è composta da 16 studenti, 9 maschi e 6 femmine, il bacino di provenienza è Riesi e Mazzarino. Nella classe sono presenti quattro alunni con BES che hanno seguito una programmazione curricolare personalizzata con obiettivi differenziati (percorso C), le informazioni utili alla Commissione degli esami di Maturità per questi studenti sono contenute nell'Allegato riservato al Documento del 15 maggio.

La classe V B si presenta piuttosto eterogenea riguardo a prerequisiti, motivazione, impegno e capacità. Possiamo distinguere all'interno della classe tre diversi gruppi.

Un primo gruppo di studenti si è distinto per l'impegno costante e per la partecipazione attiva al dialogo educativo. Un secondo gruppo più nutrito invece ha partecipato con discontinuità al dialogo educativo e ha manifestato delle difficoltà a causa delle lacune pregresse e di un metodo di studio che ha spesso privilegiato la memorizzazione dei contenuti disciplinari piuttosto che la comprensione e la rielaborazione. Un terzo gruppo è costituito da alunni che hanno mostrato nel corso dell'anno scolastico un impegno minimo e in alcuni casi uno studio incostante e superficiale per alcune discipline. Alcuni studenti manifestano difficoltà nella forma scritta e parlata, soprattutto per quanto riguarda le lingue straniere. Va rilevato che qualche alunno ha avuto una frequenza discontinua durante tutto l'anno scolastico, che ha inciso profondamente sul profitto e sui risultati ottenuti. I rapporti interpersonali, fatta eccezione per alcuni alunni, sono stati improntati alla correttezza ed al rispetto reciproci.

3.4 Elenco della classe

Con nota 21 marzo 2017, prot. n. 10719 il Garante per la protezione dei dati personali ricorda che le amministrazioni pubbliche, prima di mettere a disposizione sui propri siti istituzionali atti e documenti amministrativi contenenti dati personali, devono verificare che sia espressamente previsto l'obbligo di pubblicare anche dati personali ovvero valutare caso per caso, se tale diffusione sia effettivamente necessaria rispetto alle finalità sottese alla diffusione del documento. In un documento finalizzato ad orientare la commissione esaminatrice, il C.d.C. delibera all'unanimità di non inserire l'elenco dei nominativi degli studenti della classe, poiché non necessario alle finalità del documento in questione. L'elenco degli alunni della classe è contenuto nell'allegato al documento del 15 maggio. (ALLEGATO 2)

1 Omissis	
2 Omissis	
3 Omissis	
4 Omissis	
5 Omissis	
6 Omissis	
7 Omissis	
8 Omissis	
9 Omissis	
10 Omissis	
11 Omissis	
12 Omissis	
13 Omissis	
14 Omissis	
15 Omissis	
16 Omissis	

4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

Le strategie e i metodi per l'inclusione adottate dal consiglio di classe trovano legittimità nel Piano Annuale per l'Inclusività (P.A.I.), previsto dalla Direttiva del 27 dicembre 2012 e dalla C.M. n. 8/2013, che il nostro Istituto ha elaborato. Il C.d.C. al fine di diffondere la cultura dell'inclusione e per rispondere alle necessità di ogni alunno, ha sostenuto l'attività di partecipazione di tutti gli studenti al processo di apprendimento promuovendo culture e pratiche inclusive attraverso una stretta collaborazione fra tutte le componenti della comunità educante. Tenuto conto delle situazioni degli alunni, ha contribuito alla redazione di documenti importanti quali P.E.I. e P.D.P., che sono stati elaborati sulla base delle difficoltà delle alunne e degli alunni più fragili. Tali documenti sono scaturiti da un'attenta osservazione e da un continuo confronto. Il raggiungimento degli obiettivi definiti nei piani educativi individualizzati sono stati monitorati con regolarità. La scuola ha realizzato progetti ERASMUS ed E- twinning per favorire l'interculturalità e promuovere il concetto di cittadinanza europea. Gli interventi effettuati dai docenti per rispondere alle difficoltà di apprendimento degli studenti hanno avuto l'obiettivo di creare un clima inclusivo attraverso l'adeguamento degli obiettivi prefissati, la semplificazione e organizzazione dei materiali di studio, l'utilizzo di metodi di insegnamento alternativi, intercalati da pause didattiche. Il processo di inclusione nel corso dei cinque anni scolastici è stato perseguito con attività volte a valorizzare le potenzialità individuali favorendo la crescita formativa e emotiva del gruppo classe. In questo un ruolo importante hanno avuto i progetti, le visite guidate e i viaggi di istruzione.

5 INDICAZIONI GENERALI ATTIVITA' DIDATTICA

5.1 Metodologie, strategie didattiche, strumenti, mezzi, spazi e tempi del percorso formativo

Al fine di costruire un percorso formativo ed educativo che tenga conto, oltre che degli aspetti contenutistici, anche della necessità di contribuire all'armonico sviluppo dell'uomo e del cittadino tutti i componenti del consiglio di classe per ogni disciplina, hanno redatto una programmazione modulare, strumento indispensabile dell'attività docente, per consentire la piena efficacia dell'azione formativa rivolta all'alunno, e, al contempo, valorizzare la professionalità dello stesso docente. Nella piena condivisione delle nuove teorie pedagogiche, miranti a formare giovani che sappiano orientarsi nella vita con tutto il bagaglio di competenze che sono stati in grado di acquisire, sono state adoperate dai docenti metodologie didattiche flessibili e intellettualmente avvincenti, tali da contribuire in maniera efficace alla costruzione del profilo in uscita dell'allievo:

la lezione frontale, strutturata tenendo presente la naturale " curva dell'attenzione ", in cui si è cercato di graduare l'impegno e le difficoltà di apprendimento, in base ai tempi e agli stili cognitivi degli studenti; prima di ogni unità didattica sono stati esplicitati i percorsi, i contenuti e gli obiettivi da raggiungere.

la lezione di tipo dialogico, ovvero la lezione fatta di domande e di risposte reciproche; la presentazione degli argomenti è stata fatta in chiave problematica e interdisciplinare per suscitare domande nell'allievo, per stimolare l'interesse e le sue curiosità (BRAIN STORMING).

È stata utilizzata anche una metodologia basata sulla forza motivazionale derivante dalla scoperta, in modo da abituare l'alunno ad organizzare e utilizzare le informazioni di cui dispone per poter risolvere problemi (PROBLEM SOLVING).

Il lavoro didattico è stato adeguatamente monitorato in itinere, attraverso verifiche formative ed eventualmente adattato alle reali inclinazioni, potenzialità ed acquisizioni degli alunni.

Fermo restando che per quanto riguarda strumenti, e metodi di lavoro specificisi fa riferimento alla relazione di ciascuna disciplina sono stati utilizzati come supporti didatticilibrari di testo, quaderno degli appunti, fotocopie di materiale integrativo, internet, fonti statistiche, dizionari, attrezzi ginnici disponibili, lavagna, software didattico, calcolatrice tascabile, modulistica, codice civile, manuali tecnici, video proiettore, LIM.

5.2 CLIL: attività e modalità di insegnamento

Nell'ultimo anno degli istituti professionali è previsto l'insegnamento di una disciplina nonlinguistica in linguastranieraCLIL. Tale apprendimento consistein un "impianto didattico"per mezzo del quale vengono trasmessi contenuti nuovi in una lingua diversa da quella in cui sono insegnate tutte le discipline curriculari. L'apprendimento CLIL potenzia la competenza comunicativa e la competenza linguistica nelle sue diverse accezioni: lessicale, grammaticale, semantica, fonologica, ortografica.

Il Consiglio, pur in assenza di docentidi discipline non linguistiche con i requisiti richiesti, ha individuato come figura di riferimento la Docente di Scienze e Cultura dell'Alimentazione, prof.ssa Ievolella Stefania F. E. che con il supporto della docente di Inglese, Bognanni Sonia hanno sviluppato un percorso formativo dal titolo "**Piramide alimentare**"che ha visto la sinergia della disciplina di Scienze e Cultura dell'Alimentazione con il supporto della lingua Inglese. Latipologia delle connessioni, tempi e contenuti, obiettivi, verifiche e valutazioni sono riferibili alla programmazione disciplinare dei docenti.

5.3 Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento

Il nostro Istituto valorizza la metodologia dell'alternanza scuola-lavoro (FSL) che mira a far maturare, in una realtà produttiva esterna, alcune competenze previste dai Profili educativi culturali e professionali dei corsi di studio.

Considerato che le diverse attività ed esperienze svolte dai nostri alunni convergono tutte intorno alle dinamiche del mondo del lavoro, il percorso base proposto dall'Istituto ha permesso agli studenti di: verificare le abilità acquisite nel curriculum, sviluppare l'autonomia operativa e la capacità decisionale durante le attività svolte, promuovere interventi destinati ad educare alla cultura del lavoro, consolidare i rapporti tra scuola, Istituzioni ed aziende del territorio, orientare le future scelte in campo lavorativo/formativo.

L'Alternanza nasce dal rapporto costante con i processi produttivi presenti nel territorio, nella consapevolezza che la qualità della formazione degli studenti venga elevata da esperienze formative significative realizzate presso le imprese, pertanto, la classe, a partire dal secondo biennio, ha effettuato un tirocinio formativo in Azienda del settore.

Gli alunni esporranno, durante l'esame orale, le esperienze svolte nell'ambito FSL, sviluppando una riflessione in un'ottica orientativa sulla significatività e sulla ricaduta di tali attività sulle opportunità di studio e /o lavoro post – diploma. Rimangono a disposizione della Commissione, depositati presso la segreteria dell'Istituto, i documenti attestanti le attività svolte dagli studenti.

Sintesi delle attività FSL ex PCTO svolte nel triennio			
	a.s. 2023/24	a.s. 2024/25	a.s. 2025/26
Esperienze lavorative/Stage	X	X	
Manifestazioni	X	X	X
Concorsi	X	X	X
Incontri con esperti	X	X	X

Le attività di FSL ex PCTO sono state precedute da una attività di formazione che ha coinvolto tutti gli studenti che ha riguardato:

la sicurezza sul lavoro: MIUR

l'HACCP: studio professionale CIAN

sicurezza sul lavoro: Randstat Italia spa

6. ATTIVITA' E PROGETTI

Durante l'anno scolastico gli alunni hanno partecipato alle seguenti attività:

VIAGGI DI ISTRUZIONE

Tutta la classe ha partecipato al viaggio d'istruzione "Crociera nel Mediterraneo"

ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO

Università degli studi di Palermo

Università degli studi di Catania

Nissolino

Kore di Enna

Cattolica

INCONTRI

Rappresentanti della Federazione Nazionale dei Maestri del lavoro

Responsabili AVIS Caltanissetta

Le forze dell'ordine "Conoscenza delle sostanze stupefacenti il loro uso, il loro abuso e i rischi penali"

CONFERENZE

Alimentazione sana ed equilibrata

Violenza sulle donne

"Nessuno dimentichi" (Giornata della memoria)

"Il contributo di Riesi alla Resistenza Partigiana e all'Antifascismo Siciliano"

6.1 Attività di recupero e potenziamento

Al fine di prevenire il manifestarsi del disagio scolastico, ciascun docente è intervenuto con immediate strategie di recupero sulle aree di carenza individuate attraverso la verifica frequente e puntuale degli apprendimenti degli studenti; essa ha consentito anche di autovalutare l'efficacia dell'azione didattica e di apportare variazioni nella programmazione. Per il recupero delle insufficienze rilevate nello scrutinio del primo trimestre, sono stati effettuati interventi di recupero in itinere, in orario curriculare, attraverso diverse tipologie di interventi.

6.2 Educazione civica

La legge 92 del 20 agosto 2019 ha introdotto l'insegnamento dell'Educazione Civica, in tutti gli indirizzi di studio, per un minimo di 33 ore annuali da ricavare all'interno del quadro orario complessivo previsto dal monte ore annuale. La norma richiama il principio di trasversalità del nuovo

insegnamento, anche in ragione della pluralità degli obiettivi di apprendimento e delle competenze attese, non ascrivibili ad una singola disciplina e neppure esclusivamente disciplinari. L'Educazione Civica, pertanto, supera i canoni di una tradizionale disciplina assumendo più propriamente, come affermano le Linee guida, una matrice trasversale che va coniugata con le discipline di studio, in modo da sviluppare processi di interconnessioni tra saperi disciplinari ed extra disciplinari.

Consiglio di classe ha realizzato, in coerenza con gli obiettivi del PTOF le seguenti attività per l'acquisizione delle competenze di Educazione civica:

1. COSTITUZIONE

Competenze (Nuove Linee guida)	Obiettivi di apprendimento	Contenuti	Trasversali tà disciplinare
Competenza n. 1	<ul style="list-style-type: none"> -Comprendere il valore costituzionale del lavoro concepito come diritto ma anche come dovere. -Assumere l'impegno, la diligenza e la dedizione nello studio e, più in generale, nel proprio operato, come momento etico di particolare significato sociale. 	<ul style="list-style-type: none"> -La Costituzione e il Principio lavorista. (Art. 1-3-4). -Le competenze per le professioni del futuro. 	<p>Italiano 4 ore</p> <p>Storia 2 ore</p>
Competenza n. 2	<ul style="list-style-type: none"> -Analizzare le previsioni costituzionali di valorizzazione e tutela del lavoro e di particolari categorie di lavoratori individuando le principali norme presenti nell'ordinamento (tutela delle lavoratrici madri, tutela della sicurezza sul lavoro...) e spiegandone il senso. Individuare e commentare nel testo le norme a tutela della libertà di opinione. -Analizzare le norme a tutela della libertà di iniziativa economica privata e della proprietà privata, anche considerando la nuova normativa della Carta dei diritti fondamentali dell'Unione europea che la collega al valore della libertà. -Individuare, attraverso il testo costituzionale, il principio della sovranità popolare quale elemento caratterizzante il concetto di democrazia e la sua portata; i poteri dello Stato e gli Organi che li detengono, le loro funzioni e le forme della loro elezione o formazione. 	<ul style="list-style-type: none"> -I diritti economici e politici. -Obiettivo n.8 Agenda 2030. -Organizzazione delle Nazioni Unite. -La Dichiarazione universale dei diritti umani. -Carta dei Diritti Fondamentali dell'Unione Europea. Titolo II art. 15-16-17 -Ordinamento della Repubblica italiana. 	<p>Diritto 4 ore</p> <p>Francese 3 ore</p>
Competenza n. 3	<ul style="list-style-type: none"> -Individuare i fattori di rischio nell'ambiente scolastico, domestico, dei contesti di vita e di lavoro; conoscere e applicare le disposizioni a tutela della sicurezza e della salute nei contesti generali e negli ambienti di lavoro. 	<ul style="list-style-type: none"> -Le competenze per le professioni del futuro. 	<p>Religione 2 ore</p>

2. SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITÀ

Competenze (Nuove Linee guida)	Obiettivi di apprendimento	Contenuti	Trasversalità disciplinare
Competenza n. 5	<p>-Conoscere in modo approfondito le condizioni che favoriscono la crescita economica. Comprenderne gli effetti anche ai fini del miglioramento della qualità della vita e della lotta alla povertà.</p> <p>--Comprendere l'impatto positivo che la cultura del lavoro, della responsabilità individuale e dell'impegno hanno sullo sviluppo economico.</p> <p>-Comprendere i principi dell'economia circolare e il significato di "impatto ecologico" per la valutazione del consumo umano delle risorse naturali rispetto alla capacità del territorio.</p>	<p>-Come avviare un'attività di impresa.</p> <p>-Lavoro dignitoso e crescita economica.</p> <p>Le imprese socialmente responsabili. La sharing economy.</p> <p>Conoscere e applicare le disposizioni a disposizione a tutela della sicurezza e della salute nei contesti generali e negli ambienti di lavoro.</p>	<p>Lab. servizi di enog. Settore cucina 2 ore</p> <p>Lab. servizi di enog. Settore sal/bar 2 ore</p> <p><i>Scienza e Cultura dell'Alimentazione</i> 2 ore</p>
Competenza n. 6	<p>-Conoscere le diverse risorse energetiche, rinnovabili e non rinnovabili e i relativi impatti ambientali, sanitari, di sicurezza, anche energetica.</p> <p>-Analizzare il proprio utilizzo energetico e individuare e applicare misure e strategie per aumentare l'efficienza e la sufficienza energetiche nella propria sfera personale.</p>	<p>-Consumo e produzione Responsabili.</p> <p>-L'attività sportiva e il benessere psicofisico.</p>	<p>Scienze Motorie e sportive 2 ore</p>
Competenza n.8	<p>-Individuare responsabilmente i propri bisogni e aspirazioni, in base alle proprie disponibilità economiche, stabilire priorità e pianificare le spese, attuando strategie e strumenti di tutela e valorizzazione del proprio patrimonio.</p>	<p>- Le banche e gli intermediari finanziari</p>	<p>Accoglienza Turistica 2 ore</p>

3. CITTADINANZA DIGITALE

Competenze (Nuove Linee guida)	Obiettivi di apprendimento	Contenuti	Trasversalità disciplinare
Competenza n.10	<p>-Sviluppare contenuti digitali all'interno della rete globale in contenuti digitali, in modo critico, responsabile e consapevole applicando le diverse regole su copyright e licenze.</p> <p>-Acquisire, valutare criticamente e organizzare informazioni ricavate dalla lettura di "Open Data".</p> <p>- Conoscere i principali documenti italiani ed europei per la</p>	<p>-L'identità digitale.</p> <p>-Le piattaforme digitali della pubblica amministrazione.</p> <p>-L'intelligenza artificiale nella vita dei cittadini.</p>	<p>Inglese 3 ore</p>

	regolamentazione dell'intelligenza artificiale.		
Competenza n. 11	-Tenere conto delle diversità culturali e generazionali che caratterizzano le persone che accedono agli ambienti virtuali, adeguando di conseguenza le strategie di comunicazione.	-Il divario digitale	Matematica 3 ore
Competenza n. 12	- Individuare e spiegare gli impatti ambientali delle tecnologie digitali e del loro utilizzo.	-L'impatto ambientale delle tecnologie digitali.	Francese 2 ore
ORE COMPLESSIVE: 33			

6.2.1 Metodologia e mezzi

Per il suo carattere di trasversalità, l'insegnamento dell'Educazione Civica non si presta ad una metodologia tradizionale, per tale motivo nel suo insegnamento è stata privilegiata una metodologia attiva, una pluralità di mezzi espressivi, atti a motivare il lavoro di produzione ed elaborazione compiuto dagli studenti. Si è utilizzato, pertanto la didattica per *problemsolving*, la didattica esperienziale e l'utilizzo del *brain storming* come strumento d'interazione utile all'espressione individuale e al confronto di gruppo.

6.2.2 Verifica e valutazione

Così come previsto dalla normativa, l'insegnamento dell'Educazione Civica sarà oggetto di valutazione finale. Il docente coordinatore, dopo avere acquisito gli elementi conoscitivi dai docenti coinvolti nell'insegnamento della disciplina, formulerà la proposta di voto. Le verifiche non sono state necessariamente di tipo tradizionale. La valutazione scaturirà da prove strutturate e non, ma soprattutto si terrà conto, nella valutazione finale, dell'interesse mostrato dagli allievi per le attività proposte, dell'attenzione, dell'autonomia nel promuovere iniziative, della maturazione registrata in relazione ad alcuni aspetti quali la dignità della persona, l'alterità, e la relazione.

La valutazione sarà espressa in decimi. Il voto di Educazione Civica contribuirà all'ammissione all'Esame di Stato e all'assegnazione del credito scolastico. L'attribuzione del voto avverrà secondo la seguente griglia di valutazione.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE EDUCAZIONE CIVICA								
INDICATORI	Molto carente 1-3	Insufficiente e. 4	Mediocre 5	Sufficiente 6	Discreto 7	Buono 8	Ottimo 9	Eccellente 10
Si impegna e dimostra interesse per le attività svolte								
Partecipa in modo attivo e responsabile e alla vita scolastica, riconoscendo il valore di diritti e di doveri								

Ha consapevolezza e dimostra di avere interiorizzato i valori che stanno alla base dell'insegnamento dell'educazione civica.								
Conosce i nuclei tematici affrontati								
E' capace di sviluppare i contenuti appresi con autonomia e senso critico, inserendoli in un contesto pluridisciplinare								

6.3 Prove INVALSI

Gli alunni hanno svolto le prove INVALSI riguardanti le seguenti discipline:

PROVA INVALSI MATEMATICA espletata il 16 marzo 2026;

PROVA INVALSI LINGUA INGLESE espletata il 17 marzo 2026;

PROVA INVALSI ITALIANO espletata il 20 marzo 2026.

6.4 Simulazioni delle prove degli esami di Stato

COLLOQUIO

1. 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.

2. 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.

SIMULAZIONE DEL COLLOQUIO : 05/06/2026

PRIMA PROVA SCRITTA

Per quanto riguarda la prima prova scritta, dal momento che gli studenti si sono esercitati durante l'anno scolastico nelle tipologie A, B, e C che verranno proposte all'Esame di Stato, la simulazione non è stata prevista.

6.5 Modulo orientamento formativo

Con il PNRR è stata avviata un'importante riforma dell'orientamento scolastico che ha l'obiettivo di valorizzare i talenti e le inclinazioni di ciascuno, di promuovere il ruolo del merito nel successo formativo, di dare supporto a studenti e famiglie per consentire loro di fare scelte consapevoli per il futuro, nello studio e nel lavoro. Il D.M.328/2022 ha istituito, nella scuola secondaria di secondo grado due nuove figure: il docente tutor e il docente orientatore. Il docente tutor svolge due attività principali:

- aiutare ogni studente a creare un E-port-folio personale;
- costituirsi consigliere delle famiglie nei momenti di scelta dei percorsi formativi o delle prospettive professionali dello studente, anche alla luce dei dati territoriali e nazionali e delle informazioni contenute nella piattaforma digitale unica per l'orientamento.

Il docente tutor della classe è il professore Giovanni Luigi Liberale

Le Linee guida per l'orientamento, allegate al Decreto Ministeriale n. 328 del 22/12/2022, prevedono a partire dall'anno scolastico 2023/2024, Moduli di orientamento formativo degli studenti. Il Consiglio di classe ha realizzato nel corrente anno scolastico il seguente Modulo:

Titolo: Il mio progetto di vita tra formazione e lavoro

Competenze	Obiettivi	Attività	Soggetti coinvolti	Tempi
LIFE COMP	Imparare ad imparare	Didattica orientativa Corsi di recupero e potenziamento	C.d.C.	2 ^h
COMPETENZE Scienze degli alimenti, Sala,Cucina, Ricevimento	Imparare dall'esperienza	Potenziamento delle competenze	Cucina,sala,ri cevimento scienze degli alimenti	2 ^h
DIGI COMP	Creazione di contenuti digitali Comunicazione e collaborazione	Ricerca e comprensione di testi dalla rete e valutazione dell'affidabilità delle fonti	C.d.C.	2 ^h
ENTRE COMP	Lavorare su se stessi e sulla motivazione	Accesso ai contenuti della piattaforma: https://www.planyourfuture.eu/questionari#intro	C.d.C.	2 ^h
		-Progetti PTOF a carattere orientativo (educ. alla salute e alla legalità) -giornata contro la violenza sulle donne		4 ^h

		-shoah giorno della memoria		
Collaborazione e maturità mentale	Lavorare sulle capacità comunicative	-Esercitazioni sul public speaking -Organizzazione di gare di debate	C.d.C.	2 ^h
SENSO DEL FUTURO	Lavorare sullo spirito di iniziativa e sulla capacità imprenditoriali	orientamento sul territorio	C.d.C.	4 ^h
Riconoscere le opportunità	Conoscere la formazione superiore	L'offerta universitaria Le altre agenzie formative Incontri con figure professionali del mondo del lavoro e delle Università	C.d.C.	4 ^h
Competenza di cittadinanza	Partecipare pienamente e con consapevolezza alla vita civica, culturale e sociale della comunità	Educazione civica Laboratori didattici finalizzati alla cittadinanza attiva e alla sostenibilità	C.d.C.	4 ^h
Capacità di progettare	Essere capace di definire progetti per raggiungere obiettivi definiti	Attività tecnico pratico inerenti al percorso FSL	TUTOR FSL	4 ^h

7.INDICAZIONI SULLE DISCIPLINE

Di seguito vengono presentati i consuntivi che i docenti hanno elaborato per ciascuna disciplina, nei quali sono esplicitati: obiettivi disciplinari raggiunti, contenuti, metodi, mezzi, strumenti di verifica e valutazione.

7.1 Schede informative sulle singole discipline:

DISCIPLINA	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
DOCENTE	Carmelina Toscano
LIBRO DI TESTO	Gestire le imprese ricettive <i>up 3</i> –S.Rascioni – F- Ferriello - Tramontana
OBIETTIVI DISCIPLINARI RAGGIUNTI in termini di:	<p>Conoscenze Gli alunni conoscono: caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale enti e organismi interni e internazionali normativa nazionale, internazionale e comunitaria di settore tecniche di marketing turistico marketing pubblico, privato e integrato tecniche e strumenti di web marketing strategia dell'impresa e scelte strategiche pianificazione e programmazione aziendale vantaggio competitivo controllo di gestione budget e controllo budgetario businessplan</p> <p>Competenze e abilità Gli alunni sanno: identificare le caratteristiche del mercato turistico analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato individuare la normativa internazionale e comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica utilizzare le tecniche di <i>marketing</i> con particolare attenzione agli strumenti digitali operare scelte di <i>marketing</i> strategico utilizzare le leve del <i>marketing mix</i> realizzare in semplici situazioni operative un piano di <i>marketing</i></p>
CONTENUTI	<p>Modulo A: IL MERCATO TURISTICO Il mercato turistico internazionale Gli organismi e le fonti normative internazionali Il mercato turistico nazionale Gli organismi e le fonti normative interne Le nuove tendenze del turismo</p> <p>Modulo B: IL MARKETING Il <i>marketing</i>: aspetti generali Il <i>marketing</i> strategico Il <i>marketing</i> operativo Il <i>web marketing</i> Il <i>marketing plan</i></p> <p>Modulo C: PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE La pianificazione e la programmazione Il <i>budget</i> Il <i>business plan</i></p>
METODO	Accanto alla tradizionale lezione frontale, è stata largamente utilizzata la lezione interattiva, il <i>problemsolving</i> , lo studio di casi aziendali, esercitazioni individuali e in gruppo guidate, mappe concettuali.
MEZZI	Oltre al tradizionale libro di testo sono stati utilizzati: il codice civile, la calcolatrice, la lavagna di ardesia, la LIM, materiale vario fornito dal docente (esercitazioni, approfondimenti, aggiornamenti, mappe concettuali ecc.), computer.
VERIFICA E VALUTAZIONE	Sono stati utilizzati i seguenti strumenti di verifica: interrogazioni orali individuali; interventi informali per una rilevazione sistemica del processo di apprendimento; esercizi assegnati a casa e corretti con l'insegnante; esercitazioni in classe individuali; prove scritte. La valutazione ha tenuto conto dei risultati delle verifiche scritte e orali, della partecipazione al lavoro scolastico, della capacità di organizzare lo studio, del raggiungimento degli obiettivi cognitivi e comportamentali fissati, dei progressi manifestati in termini di conoscenze e competenze. La valutazione delle verifiche scritte e orali è avvenuta sulla base delle griglie di valutazione concordate in sede di dipartimento.

DISCIPLINA	Laboratorio Di Servizi Enogastronomici –Settore Cucina
DOCENTE	Prof. Rosario Frisina
LIBRO DI TESTO	Smart Chef secondo biennio e quinto anno “Giovanni Salviani” HOEPLI
OBIETTIVI DISCIPLINARI RAGGIUNTI in termini di :	<p>Acquisire i contenuti minimi della disciplina, le esperienze e conoscenze trasmesse nel quinquennio.</p> <p>Conoscere l'organizzazione dell'azienda nei suoi principali aspetti e orientarsi tra i vari settori che la caratterizzano, consapevole del ruolo e dei rapporti con il mercato della ristorazione.</p> <p>Saper effettuare collegamenti tra tutte le micro lezioni.</p> <p>Conoscere l'igiene professionale nonché le condizioni igienico-sanitarie dei locali di lavoro;</p> <p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Realizzare prodotti funzionali alle esigenze della clientela con problemi e intolleranze alimentari.</p> <p>Operare nel rispetto del piano di HACCP.</p> <p>Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p>
CONTENUTI	<p><u>La cucina italiana</u> U.D. 1: La cucina regionale italiana U.D.2: Storia della cucina italiana</p> <p><u>La cucina internazionale</u> U.D.1: La cucina europea U.D.2: La cucina araba, nordafricana e mediterranea. U.D.3: La cucina orientale. U.D.4: La cucina americana</p> <p><u>La sicurezza nel processo produttivo</u> U.D.1: Sicurezza sul lavoro U.D.2: Sicurezza alimentare: sistema HACCP U.D.3: Contaminazioni U.D.4: Metodi di conservazione U.D.5: Intolleranze alimentari</p> <p><u>La ristorazione contemporanea</u> U.D.1: Ristorazione commerciale, collettiva e catering. U.D.2: IlCatering e il Banqueting U.D.3: Il menù</p>
METODO	<p>Lezione frontale Problem-solving Didattica laboratoriale Esercitazioni individuali Esercitazioni di gruppo Somministrazione di test</p>
MEZZI	Aula / computer / Laboratorio
VERIFICA E VALUTAZIONE	<p>Strumenti di verifica: colloqui; prove strutturate e semi-strutturate; relazioni su visite, esperienze lavorative, ecc.;</p> <p>risoluzione di casi specifici.</p> <p>La valutazione terrà conto degli obiettivi trasversali, quali la puntualità, l'impegno, la partecipazione e l'applicazione teorica.</p>

DISCIPLINA	MATEMATICA
DOCENTE	BUTERA GIUSEPPA MARIA
LIBRI DI TESTO	COLORI DELLA MATEMATICA EDIZIONE BIANCA VOLUME A Leonardo Sasso Ilaria Fragni Dea scuola/Petrini
OBIETTIVI DISCIPLINARI PROGRAMMATI in termini di :	<p>Conoscenze</p> <p>Conoscere i vari tipi di funzione.</p> <p>Saper determinare il campo di esistenza.</p> <p>Saper determinare il limite di una funzione finito o infinito</p> <p>Riconoscere una funzione continua in un punto o in un intervallo.</p> <p>Sapere determinare gli asintoti verticali e orizzontali di una funzione.</p> <p>Sapere determinare la derivata di una funzione.</p> <p>Sapere determinare i Massimi e i minimi di una funzione.</p>
CONTENUTI	<p>Concetto di funzione, classificazione delle funzioni. Campo di esistenza di funzioni intere, fratte, irrazionali intere; funzioni pari o dispari.</p> <p>Approccio intuitivo al concetto di limite.</p> <p>Limite finito ed infinito di una funzione in un punto.</p> <p>Limite di una funzione all'infinito. Semplici esercizi.</p> <p>Asintoti verticali e orizzontali.</p> <p>Funzioni continue in un punto e in un intervallo.</p> <p>Concetto di derivata.</p> <p>Derivata di funzioni elementari.</p> <p>Derivata di una somma, di un prodotto, di un quoziente. Applicazione in semplici esercizi.</p> <p>Criteri di ricerca del massimo e del minimo di funzioni algebriche intere.</p>
METODO	Lezione frontale.
MEZZI	Il libro di testo, lavagna
VERIFICA E VALUTAZIONE	Verifiche orali e scritte.

DISCIPLINA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
DOCENTE	SANACORE ROSARIA
LIBRI DI TESTO	B. Panebianco, M. Gineprini, S. Seminara: VIVERE LA LETTERATURA DAL SECONDO OTTOCENTO A OGGI, Zanichelli VOL.3°
OBIETTIVI DISCIPLINARI PROGRAMMATI I in termini di	<p>Conoscenze</p> <p>I quadri storico-culturali di riferimento dei testi e degli autori trattati</p> <p>Gli autori più significativi dell'Ottocento e dell'inizio del Novecento</p> <p>Le linee generali di evoluzione del sistema letterario</p> <p>Le tematiche e le problematiche letterarie dei secoli XIX e di parte del XX, attraverso la lettura e l'analisi testuale delle opere lette</p> <p>Competenze</p> <p>Saper condurre una lettura diretta del testo letterario, come prima forma di interpretazione del suo significato</p> <p>Saper collocare il testo letterario in un quadro di confronti e relazioni riguardanti il contesto, la tradizione dei codici formali, altre opere dello stesso autore o di autori coevi</p> <p>Riconoscere gli elementi che, nelle diverse realtà storiche, entrano in relazione a determinare il fenomeno letterario</p> <p>Saper cogliere, attraverso gli autori più rappresentativi, le linee fondamentali della prospettiva storica nelle tradizioni letterarie italiane</p> <p>Saper eseguire un discorso orale in forma grammaticalmente corretta e priva di stereotipi</p> <p>Produrre testi di diverso tipo sapendo padroneggiare i linguaggi specifici</p>
CONTENUTI	<p><u>Positivismo, Naturalismo, Verismo</u>: caratteri generali</p> <p>G. Verga: <i>vita, pensiero</i></p> <p>Da Vita dei Campi:</p> <p><i>Rosso Malpelo</i></p> <p><i>da Novelle rusticane:</i></p> <p><i>La roba</i></p> <p>Il ciclo dei Vinti:</p> <p><i>I Malavoglia</i>: Trama</p>

	<p><u>L'Età del Decadentismo</u> <i>Il Decadentismo</i> <i>Giovanni Pascoli: vita, poetica.</i> <i>Il Fanciullino: caratteri generali.</i> <i>Myricae: caratteri generali:</i> <i>da Myricae:</i> <i>Temporale</i> <i>X Agosto.</i> <i>Gabriele D'Annunzio: vita, poetica.</i> <i>Il Piacere, struttura complessiva del romanzo</i> <i>Le Laudi: struttura e composizione dell'opera.</i> <i>da Alcyone:</i> <i>La pioggia nel pineto</i> <u>Il romanzo del primo '900 : Luigi Pirandello</u> <i>Luigi Pirandello: vita</i> <i>La poetica dell'umorismo</i> <i>da L'umorismo:</i> <i>"Avvertimento e sentimento del contrario" (La vecchia imbellettata)</i> <i>da le Novelle per un anno:</i> <i>L'uomo dal fiore in bocca;</i> <i>La patente</i> <i>Il treno ha fischiato</i> <i>Il Fu Mattia Pascal, struttura complessiva del romanzo</i> <u>La poesia italiana tra le due guerre</u> <i>Ermetismo: caratteri generali</i></p> <p>Autori da svolgere dopo il 15 maggio Giuseppe Ungaretti: la vita, la poetica. <i>da L'allegria:</i> <i>Veglia</i> <i>Soldati</i> <i>Mattina</i> <i>Salvatore Quasimodo: Vita</i> <i>da Giorno dopo giorno:</i> <i>Alle fronde dei salici</i> <i>Uomo del mio tempo</i></p> <p>Cittadinanza e Costituzione: La Costituzione e il Principio lavorista. (Art. 1-3-4).</p>
METODO	Lezione frontale e lezione partecipata
MEZZI	Libro di testo, dispense e appunti prodotti dall'insegnante. Link per video lezioni reperibili in rete
VERIFICA E VALUTAZIONE	Colloqui individuali in classe e in videoconferenza. Discussione con la partecipazione di tutta la classe. Prove strutturate. Analisi e commenti letterari di testi. Analisi del testo. Tema tradizionale. Tipologie Esami di Stato. Per la valutazione formativa si è tenuto conto, non solo dei risultati delle verifiche, ma anche della restituzione dei lavori in itinere; degli interventi personali, della loro qualità e originalità, oltre che dei progressi rispetto alla situazione di partenza; della partecipazione al lavoro scolastico, della capacità di organizzare lo studio, degli obiettivi cognitivi e comportamentali fissati, dei progressi manifestati in termini di conoscenze e abilità.

DISCIPLINA	STORIA
DOCENTE	SANACORE ROSARIA
LIBRO DI TESTO	Paolo Di Sacco: AGENDA STORIA – IL NOVECENTO E L'ETÀ ATTUALE - vol. 3 La scuola SEI
OBIETTIVI DISCIPLINARI PROGRAMMATI in termini di	<p>Conoscenze Conoscere eventi storici dell'età contemporanea</p> <p>Competenze Collocare gli eventi studiati secondo corrette coordinate spazio-temporali Orientarsi e saper operare confronti tra i diversi fenomeni storici Usare in maniera appropriata il lessico e le categorie proprie della disciplina Rielaborare i temi trattati in modo articolato e attento alle loro relazioni,</p>

	sviluppando un'adeguata autonomia di pensiero
CONTENUTI	<p>Il tempo della bella Epoque Taylorismo e Fordismo rivoluzionano la produzione industriale L'Italia di Giolitti Gli opposti nazionalismi alla vigilia del 1914 La Prima guerra mondiale Un bilancio del conflitto e la pace insoddisfacente La rivoluzione russa Il difficile dopoguerra in Europa La Germania di Weimar L'URSS di Stalin Il fascismo La crisi del 1929 e il New Deal La Germania di Hitler Argomenti da svolgere dopo il 15 maggio La seconda guerra mondiale Due tragedie: la shoah e l'olocausto nucleare</p> <p>Cittadinanza e Costituzione: Le competenze per le professioni del futuro.</p>
METODO	<p>lezione frontale ed omogenea di comprensione. Metodo induttivo-deduttivo, ricerca, discussione, dibattito, problem-solving</p>
MEZZI	Libro di testo, dispense e appunti prodotti dall'insegnante. Link per video lezioni reperibili in rete
VERIFICA E VALUTAZIONE	Verifica orale sugli argomenti man mano trattati. Discussioni guidate, valorizzazione della partecipazione e del dialogo interattivo

DISCIPLINA	LAB. ACCOGLIENZA TURISTICA
DOCENTE	Pera Francesco
LIBRI DI TESTO	Nuovo professione accoglienza - Tecnica e pratica di accoglienza turistica
<i>OBIETTIVI DISCIPLINARI PROGRAMMATI in termini di :</i>	<p>Conoscenze Conoscere le tecniche di gestione del turista sostenibile Conoscere le caratteristiche del turismo responsabile Conoscere le caratteristiche del turismo accessibile le normative nazionali e comunitarie del settore relative alla sicurezza e alla tutela dell'ambiente La guest experience L'hospitality Manager L'ospitalità oggi Le aspettative dell'ospite La personalizzazione dei servizi La web reputation</p>
CONTENUTI	<p>Agenda 2030 , turismo sostenibile, il turista sostenibile, le strutture ricettive sostenibili , turismo sostenibile e turismo accessibile. L'ospitalità oggi, la personalizzazione dei servizi , la web reputation, gli elementi della guest experience</p>
METODO	Lezione frontale, lezione interattiva, esercitazioni in classe e per casa, problem solving.
MEZZI	Il libro di testo, lavagna, computer, modulistica
VERIFICA E VALUTAZIONE	Verifiche orali, esercitazione di prove mediante tipologia strutturata e semi-strutturata

DISCIPLINA	SALA E VENDITA
DOCENTE	LA ROSA GIUSEPPE SALVATORE
LIBRO DI TESTO	SALA E VENDITA PER CUCINA "PLAN EDIZIONI"
OBIETTIVI DISCIPLINARI PROGRAMMATI IN TERMINI DI	<p>Conoscenze: Gli alunni hanno dimostrato buone conoscenze per gli argomenti trattati. Tuttavia Essi hanno potuto acquisire abilità e competenze sul punto di vista pratico.</p> <p>Competenze: Gli alunni sanno stilare un contratto per un evento speciale; Sanno usare la cucina di sala; Sanno usare gli attrezzi del Barman; Sanno usare gli attrezzi del Sommelier e inoltre, sanno effettuare la decantazione, degustazione e abbinamento dei vari tipi vini alle diverse pietanze; Sanno effettuare il calcolo del FoodCost e del Drink Cost; Sanno effettuare il taglio dei vari tipi di formaggi e abbinarli ai vari tipi di frutta, ortaggi, miele e vini; Sanno spillare correttamente la Birra.</p>
CONTENUTI	<p>Modulo 1. Il ristorante e i suoi reparti. Classificazione con le stelle. La brigata di Sala-Ristorante. I Metodi di Servizi.</p> <p>Modulo 2. Qualità e ristorazione.</p> <p>Modulo 3. Il menù.</p> <p>Modulo 4. La preparazione e la vendita di un evento speciale. La pianificazione del lavoro.</p> <p>Modulo 5. L'evoluzione storica della cucina di sala.</p> <p>Modulo 6. Il vino novello: U.D 1. La produzione del vino novello con macerazione carbonica; U.D 2. La cantina. Come si classificano i vini. Disciplinare di produzione.</p> <p>Modulo 7. I vini speciali: U.D 1. I vini speciali; U.D 2. Le fasi di produzione dello Champagne e Spumante con metodo Champenois o Classico, il servizio; U.D 3. Le fasi di produzione dello Spumante con metodo Charmat o Martinotti. Il servizio.</p>
CONTENUTI	<p>Modulo 8. Il Bar: U.D 1. Il Bar. Le sue aree di lavoro e la brigata; U.D 2. I Cocktails: Definizione, Composizione e Classificazione; U.D 3. Il Calcolo del Drink Cost.</p> <p>Modulo 9. La produzione del formaggio. Classificazione e abbinamento con miele, frutta e vino.</p> <p>Modulo 10. La birra. La storia. Classificazione.</p>
METODO	Lezione frontale e commento sui vari argomenti trattati in classe. Attività di recupero e approfondimento.
MEZZI	Libro di testo in adozione. Dispense fornite dal docente. Lezioni in CDR e DVD con PC in classe e su You tube
VERIFICHE E VALUTAZIONI	<p>Le verifiche svolte in classe sono state in modalità orale e scritte per l'intero anno scolastico.</p> <p>Le valutazioni degli alunni sono state fatte sulla base delle verifiche orali e scritte.</p>

DISCIPLINA	LINGUA E LETTERATURA FRANCESE
DOCENTE	Prof.ssa Lucia Giarratana
LIBRI DI TESTO	Mariella Olivieri, Philippe Beaupart "Saveurs&Cuisine"- HUB (Casa editrice)
	<p>Conoscenze</p> <p>Conoscere le differenti tecniche di conservazione degli alimenti e i principali alimenti a rischio;</p> <p>l'importanza dei 5 sensi nel rapporto con gli alimenti</p> <p>conoscere e saper parlare del sistema HACCP;</p> <p>conoscere e saper parlare delle etichette di qualità, della relativa regolamentazione europea;</p>

<p>OBIETTIVI in termini di:</p>	<p>conoscere le principali strategie di marketing per promuovere una struttura ricettiva; l'uso dei social per promuovere e pubblicizzare una struttura ricettiva conoscere la differenza tra l'organizzazione di un banchetto e quella dei differenti tipi di buffet Competenze Descrivere in modo chiaro processi e situazioni relativi agli argomenti di studio, utilizzando anche la micro-lingua specifica; utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere per interagire in diversi ambiti e contesti sociali e culturali, di studio e di lavoro; interagire con relativa spontaneità in brevi conversazioni su argomenti noti inerenti alla sfera dell'enogastronomia; comprendere idee principali e specifici dettagli di testi riguardanti il settore d'indirizzo; comprendere globalmente filmati divulgativi e interviste su tematiche note; produrre brevi relazioni sintetiche e commenti coerenti e coesi utilizzando un lessico appropriato; Trovare concetti e parole chiavi per improvvisare una semplice idea sull'argomento o sul tema proposto</p>
<p>CONTENUTI</p>	<p>Langue, culture et civilisation Verbesêtre et avoir Verbesreguliers et irreguliers aux quatre temps Parler de son caractère Le monde dutravail Stage pour la recherche d'emploi La recherche d'un emploi Éducation et formation “Laissez courir la rumeur” Le CV Parler de son stage Le recrutement Mots clésdans le recrutement L'entretiend'embauche Les différentescatégoriesd'entretien Réussir un entretiend'embauche Les différent types de recrutement Recrutement sur skype Organigramme de l'entreprise La cuisineau Maghreb Les aliments à risque Attention au poisson cru Les modifications organoleptiques Les dates limites de consommation Pasteur et les méthodes de conservazione des aliments Conserver par le froid La refrigerazione, la congelation et la surgelation La conservationmixte L' EFSA dans l'UE L'HACCP Marketing Marketing mix La promotion et la publicité Le dépliant Le métierdurestaurateur <i>Banquet et buffet</i></p>
<p>METODO</p>	<p>Lezione frontale e “Brainstorming” Interpretazione guidata dei testi Discussione e attualizzazione Ricerca dei concetti e delle parole chiavi Schemi-mappe</p>
<p>MEZZI</p>	<p>Libri di testo Lezione multimediale Sezione didattica digitale del registro elettronico</p>
	<p>Verifiche scritte ed orali individuali e collettive. Discussione guidata.</p>

VERIFICA E VALUTAZIONE	Prove strutturate e semi-strutturate Analisi di documenti di cultura e civiltà estrapolati dal libro di testo con ripercussioni a fatti e luoghi reali
DISCIPLINA	LINGUA INGLESE
DOCENTE	Sonia Bognanni
LIBRI DI TESTO	COOKING SHOW! Skills, Duties, and Culture in theKitchen ed. HOEPLI, di Alison Bennet, ElianaCaminada, MariaGiroto, Miriam Jane Hogg, Antonietta Meo, PaolaPeretto/Fotocopie
OBIETTIVI	<p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper affrontare discussioni in L2 su argomenti specifici del settore cucina. • Saper riconoscere ed analizzare un testo in L2 dal punto di vista linguistico, formale semantico. • Saper cogliere il significato generale e l'idea principale di un testo. • Saper esprimere le proprie opinioni oralmente e per iscritto in modo chiaro e corretto. • Saper comprendere e produrre un breve testo scritto. • Saper utilizzare la lingua straniera nello studio di argomenti provenienti da discipline non linguistiche. <p>Abilità</p> <p>Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o d'attualità o di lavoro con strategie compensative.</p> <p>Identificare diversi tipi di testo, inclusi quelli tecnico professionali, in base a caratteristiche, come compilazione di menu, prenotazioni e moduli.</p> <p>Utilizzare tecniche di produzione e gestione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi.</p> <p>Utilizzare strumenti di comunicazione espressiva, visiva e multimediale in rete.</p> <p>Utilizzare un lessico appropriato al contesto di lavoro.</p> <p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere il problema dei rischi alimentari e conoscere le procedure di igiene e sicurezza (HACCP) • Tecniche di base di conservazione degli alimenti • Elementi di dietetica e nutrizione • Diversi tipi di menù
CONTENUTI	<p>FoodSafety</p> <p>Principi essenziali di <i>foodsafety</i> e igiene professionale.</p> <p>Sistema <i>HACCP</i> e applicazione dei <i>sevenprinciples</i>.</p> <p>Tecniche di base di <i>foodpreservation</i> e prevenzione della <i>cross-contamination</i>.</p> <p>HealthyEating</p> <p>Elementi fondamentali di <i>balanceddiet</i>.</p> <p>Riferimenti alla <i>Mediterraneandiet</i> e alla <i>foodpyramid</i>.</p> <p>Tipologie di <i>menu</i> nel settore ristorativo (<i>à la carte, table d'hôte, tasting menu, buffet</i>).</p> <p>Competenze Professionali</p> <p>Richiamo ai principali <i>cookingmethods</i>.</p> <p>Utilizzo del <i>professional English</i> per il contesto alberghiero.</p> <p>Grammar: potenziamento delle principali strutture grammaticali di base; consolidamento dei tempi verbali fondamentali; introduzione e applicazione del tempo passato di base.</p>
METODO	La metodologia ha integrato approcci frontali, interattivi e cooperativi. La lezione frontale è stata impiegata per introdurre l'argomento e attivare le conoscenze pregresse; quella interattiva ha previsto discussioni guidate, brainstorming, attività di <i>oralcomprehension</i> e momenti di domanda/risposta per favorire partecipazione e costruzione condivisa dei significati. Il lavoro guidato di gruppo ha sostenuto collaborazione, negoziazione e responsabilizzazione degli studenti, all'interno di un percorso graduale con materiali progressivi e costante <i>recycling</i> dei contenuti, collegati alle esperienze professionali del settore alberghiero. Sono state adottate strategie di <i>cooperative learning</i> e <i>peer to peer</i> per sviluppare supporto reciproco e competenze comunicative.
MEZZI	Libro di testo in adozione; fotocopie e materiale didattico fornito dall'insegnante; dizionario bilingue; lavagna interattiva; computer, tablet e collegamento a internet; materiali digitali e FAD del Registro Archimede; materiali cartacei e digitali.
VERIFICA E VALUTAZIONE	Interrogazioni individuali, discussioni guidate e prove scritte periodiche, strutturate e semi-strutturate, comprensione di testi con quesiti a risposta aperta. La valutazione, di tipo formativo in itinere, ha considerato i livelli di partenza, i progressi nelle conoscenze e competenze, la continuità dell'impegno, la partecipazione alle lezioni e la puntualità nelle consegne.

DISCIPLINA	RELIGIONE
DOCENTE	BUZZI CARMEN LARA
LIBRO DI TESTO	INCONTRO ALL'ALTRO PLUS - SERGIO BOCCHINI ISBN:8810614372
OBIETTIVI	<p>Conoscenze</p> <p>Portare gli allievi alla scoperta di Dio nella realtà in cui si vive, come rapporto intersoggettivo e personale tra gli uomini e Dio stesso, in modo da non intendere Dio come un'entità astratta. Competenze e capacità</p> <p>Comprendere il valore dell' "AMORE" nella nostra esistenza, intesa come forza indispensabile e fondamentale per un vivere civile e cristiano.</p> <p>Prendere coscienza del limite e della fragilità dell'uomo nel mondo di oggi, dove risulta sempre più difficile il discernimento tra il bene e il male.</p> <p>Acquisire consapevolezza di sé, della propria originalità e bellezza, delle proprie potenzialità</p> <p>Accettare se stessi (riconoscimento dei punti di forza e punti di debolezza)</p> <p>Crescere nell'autostima -Accogliere l'altro (empatia) .</p>
CONTENUTI	<p>Unità didattiche svolte Dio si rivela all'uomo. Il mistero dell'uomo L'avere e l'essere.</p> <p>Attraverso la decisione l'uomo esercita la libertà.</p> <p>Cristo si Chiesa no.</p> <p>Il bene il male la legge.</p> <p>Le azioni umane</p> <p>Amore, un cammino affascinante.</p> <p>I valori della vita.</p> <p>Il rapporto dei giovani con Dio</p> <p>Il Conclave</p> <p>Lo stato vaticano</p> <p>Ed: Civica: L'ONU, La Dichiarazione Universale dei diritti umani</p>
METODO	<p>Sono stati esposti volta per volta gli argomenti delle varie unità invitando i discenti a contribuire ad arricchire il contenuto in questione con le loro personali esperienze.</p> <p>Le letture proposte hanno avuto lo scopo di aiutare didatticamente l'allievo alla comprensione del testo e ad un'interpretazione critica del medesimo, oltre che a dare una ulteriore informazione sull'argomento in oggetto.</p> <p>Lezioni frontali e da remoto in video conferenza in sincrono o asincrono con l'uso di dinamiche interpersonali;</p> <p>Lavoro personale su se stessi, per iscritto, orale, attraverso tecniche di animazione</p> <p>Utilizzo di materiale audio – video</p> <p>Dialogo aperto con la classe su problematiche emergenti, in presenza con piccoli gruppi</p>
MEZZI	<p>Libro di testo, materiale audiovisivo, uso della Lim, PowerPoint, Personal computer/smartphone/tablet</p> <p>Collegamento a internet, link</p> <p>FAD del RegistroArchimede, WhatsApp</p>
VERIFICA E VALUTAZIONE	Discussioni orali individuali e di gruppo.

DISCIPLINA	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
DOCENTE	IEVOLELLA STEFANIA FRANCESCA EMILIA
LIBRI DI TESTO	A. Machado
OBIETTIVI DISCIPLINARI PROGRAMMATI in termini di :	<p>Conoscenze :</p> <p>Conoscono le cause di contaminazione biologica e le principali malattie alimentari trasmesse da microrganismi.</p> <p>Conoscono le cause di inquinamento alimentare, le possibili alternative, le misure preventive e le norme legislative per operare scelte consapevoli.</p> <p>Hanno acquisito informazioni utili al fine di mantenere l'organismo in stato di benessere</p> <p>Comprendono che la scienza degli alimenti offre l'opportunità di prevenire e curare diverse malattie</p> <p>Conoscono le diete alimentari fin dall'età scolare</p> <p>Comprendono l'importanza della prima colazione</p> <p>Comprendono che una buona educazione alimentare (con più frutta e ortaggi preferibilmente Bio) sin dallo svezzamento e un corretto stile di vita potrebbero aiutare a prevenire alcune delle malattie del terzo millennio (diabete ,obesità, malattiecvascolari, tumori ecc.) e che i fattori di rischio di tali malattie sono anche i contaminanti chimici e gli additivi chimici se introdotti in quantità eccessive.</p> <p>Competenze :</p>

	Hanno acquisito un corretto comportamento nella manipolazione degli alimenti. Sanno operare scelte consapevoli. Riescono ad elaborare diete equilibrate in relazione alle condizioni fisiologiche e patologiche di un individuo
CONTENUTI	UDA N.1 Cibo e religioni, nuovi prodotti alimentari UDA N.2 La Dieta nelle diverse condizioni fisiologiche, Diete e stili alimentari UDA N.3 L'alimentazione nella ristorazione collettiva, La Dieta nelle malattie cardiovascolari UDA N.4 La Dieta nelle malattie metaboliche, la Dieta nelle malattie dell'apparato digerente UDA N.5 Allergie e intolleranze alimentari, Alimentazione e tumori, Disturbi Alimentari UDA N.6 Contaminazione fisico-chimica degli alimenti, contaminazione biologica degli alimenti UDA N.7 Additivi alimentari,coadiuvanti tecnologici, sistema HACCP e certificazioni di qualità
METODO	Lezione frontale, lezione partecipata, lavori individuali e di gruppo, partecipazioni a convegni e manifestazioni, ricerche bibliografiche, conversazioni guidate e questionari. Attività di recupero e di approfondimento.
MEZZI	Libro di testo/web, tabelle operative, fotocopie di materiali integrativi, riviste e testi specializzati del settore.
VERIFICA E VALUTAZIONE	Prove scritte, verifiche orali e test oggettivi.

DISCIPLINA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
DOCENTE	La Russa Monia Andrea
LIBRO DI TESTO	G. Fiorini, S. Coretti, N. Lovecchio, S. Bocchi Educare al movimento, DeA Scuola
OBIETTIVI	<p>Conoscenze Riconoscere le diverse caratteristiche personali in ambito motorio e sportivo. Conoscere gli effetti positivi generati dai percorsi di preparazione fisica e sportiva specifici; conoscere e decodificare tabelle di allenamento con strumenti tecnologici e multimediali. Conoscere gli aspetti della comunicazione non verbale per migliorare l'espressività e l'efficacia delle relazioni interpersonali. Approfondire la conoscenza delle tecniche dei giochi degli sport. Sviluppare le strategie tecnico tattiche dei giochi degli sport. Padroneggiare terminologie, regolamento tecnico, fair-play modelli organizzativi (tornei, feste sportive...). Conoscere i protocolli vigenti rispetto alla sicurezza e al primo soccorso degli specifici infortuni. Approfondire gli aspetti scientifici e sociali delle problematiche alimentari, delle dipendenze e dell'uso di sostanze illecite. Approfondire gli effetti positivi di uno stile di vita attivo per il benessere fisico e socio-relazionale.</p> <p>Competenze Gli alunni devono: Saper gestire le esperienze motorie e sportive e possedere le abilità dei principali giochi e sport, dimostrando competenze tecnico-tattiche, rispettare le regole e il ruolo arbitrale. Praticare i valori del fair play, attivare relazioni positive rispettando le diversità e le caratteristiche personali nelle scelte strategiche per la realizzazione di un obiettivo comune. Saper utilizzare gli aspetti comunicativi del movimento. Condurre uno stile di vita attivo praticando attività motorie funzionali al proprio benessere. Applicare i principi fondamentali dell'igiene e di prevenzione per la sicurezza e la salute.</p>
CONTENUTI	Esercizi di adattamento fisiologici (di resistenza-forza-velocità) Esercizi di mobilità articolare I principi dell'allenamento. Cenni storici sugli sport e regolamenti Pratica della pallavolo; Pratica della pallacanestro; Pratica del calcio a 5; Pratica del Badminton; Ginnastica artistica e Atletica Letecnica di primo soccorso e rianimazione. IL regime alimentare; Le dipendenze; Il doping nello sport; Anatomia e fisiologia relativi agli apparati: Scheletrico, Muscolare, Cardiocircolatorio e Respiratorio Conoscenza e approfondimento dei principali traumi tipici della pratica dell'attività sportiva.
METODO	Lezione frontale (per la parte teorica). Metodologia mista: stile globale e stile analitico (per la parte pratica).
MEZZI	Grandi e piccoli attrezzi presenti in palestra e nei campi gioco esterni. Libro di testo Appunti forniti dal docente Materiali reperiti in internet Chat di gruppo, FAD registro elettronico.

VERIFICA E VALUTAZIONE	Per gli apprendimenti pratici: test motori criteriali o normativi e prove pratiche. Per gli apprendimenti teorici: verifiche orali (semplici domande e interventi spontanei durante lo svolgimento delle lezioni, tradizionali interrogazioni).
------------------------	--

8. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

8.1 Criteri di valutazione

Le verifiche hanno inteso accertare le conoscenze e le competenze raggiunte dagli alunni e valutare l'efficacia dei metodi usati rispetto alla situazione della classe. Le verifiche, costanti e diversificate, sono state effettuate con:

interrogazioni formali;

domande informali durante la lezione;

prove di laboratorio;

prove scritte (prove strutturate e non, questionari, analisi del testo, componimenti, prove pratiche);

prove di comprensione e rielaborazione in lingua straniera;

esercitazione prima prova;

esercitazione seconda prova scritta.

Tutte le prove sono state valutate secondo griglie prodotte dai dipartimenti con scala da 1 a 10. Nella valutazione finale i docenti hanno tenuto conto dei seguenti elementi:

conoscenza dei contenuti;

competenze acquisite;

livelli di approfondimento;

interesse e partecipazione;

impegno e buona volontà dimostrati;

progresso compiuto rispetto al livello di partenza.

8.2 Criteri per l'attribuzione del voto di condotta

COMPORTAMENTO E RISPETTO DEL REGOLAMENTO DI ISTITUTO			
E' corretto nei rapporti con tutti. Rispetta gli altri ed i loro diritti nel riconoscimento delle differenze individuali. Non ha a suo carico né richiami, né provvedimenti disciplinari.			10
Rispetta ed è corretto nei rapporti con tutti. Rispetta gli altri ed i loro diritti nel riconoscimento delle differenze individuali. Riceve ogni tanto qualche invito all'attenzione.			9
E' abbastanza corretto nel rapporto con tutti, anche se talvolta riceve richiami verbali.			8
Sebbene si dimostri disponibile a migliorare, talvolta è scorretto nei rapporti e riceve richiami verbali e scritti. (note e/o ammonizioni)			7
E' scorretto e irrispettoso nei rapporti con gli altri. Riceve richiami verbali e scritti (note e ammonizioni) ed è stato sanzionato con una sospensione dalla partecipazione alla vita scolastica.			6
FREQUENZA			
GIORNI DI ASSENZA	ORE DI ASSENZA	ORE DI ASSENZA PER I NON AVVALENTI IRC	
≤ 20 giorni	≤ 106 ore	≤ 102 ore	10
≤ 25 giorni	107 – 132 ore	103 – 128 ore	9

≤ 30 giorni	133 – 158 ore	129 – 153 ore	8
≤35 giorni	159 – 185 ore	154 – 179 ore	7
≤ 35 giorni ma con note disciplinari o > 35 giorni	Oltre 185 ore	Oltre 179 ore	6
PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO			
Dimostra massima partecipazione e interesse per le attività didattiche. Collabora in modo propositivo. E' impegnato in attività scolastiche ed extrascolastiche. Collabora con i compagni e assume spesso ruolo di tutor tra pari.			10
Dimostra massime partecipazione e interesse per le attività didattiche.			9
Dimostra un livello discreto di interesse e partecipazione nelle attività didattiche.			8
Si dimostra passivo e non collaborativo nelle attività didattiche.			7
Non dimostra alcun interesse per le attività didattiche alle quali tende a non partecipare arrecando disturbo durante le lezioni.			6
Media aritmetica (Somma di tutti i punteggi diviso 3)			
VOTO DI CONDOTTA 5			
L'alunno si è reso responsabile di atteggiamenti e comportamenti che hanno richiesto interventi di natura sanzionatoria comportante l'allontanamento dall'Istituto per un periodo superiore ai 15 giorni in violazione delle norme stabilite dal Regolamento di Istituto. Successivamente all'irrogazione della sanzione, lo studente NON ha mostrato segni apprezzabili e concreti di modifica del suo comportamento.			

8.3 Criteri per l'attribuzione del credito scolastico art. 11 O.M. n.54 del 26/03/2026

Ai sensi dell'art. 15, co.1, del d. lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo. L'art. 15, co. 2 *bis*, del d.lgs. 62/2017 prevede che il punteggio più alto più alto nell'ambito della fascia di attribuzione del credito scolastico spettante sulla base della media dei voti riportata nello scrutinio finale possa essere attribuito se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi.

Il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017

Tabella attribuzione credito scolastico

Media dei voti	Fasce di credito III anno	Fasce di credito IV anno	Fasce di credito V anno
M = 6	7-8	8-9	9-10
6<M≤7	8-9	9-10	10-11
7<M≤8	9-10	10-11	11-12
8<M≤9	10-11	11-12	13-14
9<M≤10	11-12	12-13	14-15

Le attività valutabili ai fini dell'integrazione del credito sono le seguenti:

partecipazione ad attività pomeridiane organizzate dalla scuola (durante l'anno scolastico in corso), certificate da una valutazione finale e che evidenzino un impegno significativo da parte dello studente; -

esperienze significative acquisite al di fuori della scuola (nel periodo estivo antecedente l'anno scolastico in corso e/o durante il suddetto anno scolastico) dalle quali derivino competenze coerenti con il corso di studi e/o di significativo valore culturale e formativo, che verranno opportunamente valutate da ogni singolo consiglio di classe.

9. INDICAZIONI PER LA PREDISPOSIZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

La seconda prova scritta negli istituti professionali di nuovo ordinamento è disciplinata dall'articolo 20 comma 3 e 5 dell'O.M. n. 55 del 22/03/2024 che vengono qui di seguito riportati:

3. Negli istituti professionali di nuovo ordinamento, la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali di nuovo ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica:

la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164);

il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.

5. La prova di cui al comma 3 è predisposta secondo le due seguenti modalità, alternative tra loro, in relazione alla situazione presente nell'istituto:

A. Se nell'istituzione scolastica è presente, nell'ambito di un indirizzo, un'unica classe di un determinato percorso, l'elaborazione delle proposte di traccia è effettuata dai docenti della commissione/classe titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nel documento del consiglio di classe.

B. Se nell'istituzione scolastica sono presenti più classi quinte che, nell'ambito dello stesso indirizzo, seguono lo stesso percorso e hanno perciò il medesimo quadro orario ("classi parallele"), i docenti titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova di tutte le commissioni/classi coinvolte elaborano collegialmente le proposte di traccia per tali classi quinte, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nei documenti del consiglio di classe di tutte le classi coinvolte. In questo caso, poiché la traccia della prova è comune a più classi, è necessario utilizzare, per la valutazione della stessa, il medesimo strumento di valutazione, elaborato collegialmente da tutti i docenti coinvolti nella stesura della traccia in un'apposita riunione, da svolgersi prima dell'inizio delle operazioni di correzione della prova.

9.1 Caratteristiche della prova d'esame

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

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

TIPOLOGIA A

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

TIPOLOGIA B

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

TIPOLOGIA C

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

TIPOLOGIA D

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

La traccia sarà predisposta, nella modalità di seguito specificata, in modo da proporre temi, situazioni problematiche, progetti ecc. che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese in esito all'indirizzo e quelle caratterizzanti lo specifico percorso.

La parte nazionale della prova indicherà la tipologia e il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo cui la prova dovrà fare riferimento. La Commissione d'esame declinerà le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO di riferimento, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

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

In quest'ultimo caso, ferma restando l'unicità della prova, la Commissione d'esame, tenuto conto delle dotazioni logistiche e delle esigenze organizzative dell'Istituto, può riservarsi la possibilità di far svolgere la prova in due giorni per una eventuale integrazione di tipo laboratoriale, fornendo ai candidati le specifiche consegne all'inizio di ciascuna giornata d'esame. Pertanto, la Commissione può disporre la durata della prova scritta in 4 ore, tenuto presente che per l'integrazione laboratoriale del giorno successivo, al fine di garantire l'esecuzione individuale e la presenza dell'intera Commissione, si debba adottare un modello organizzativo "per turni" della durata massima di 8 ore.

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze

Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimenti i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.

Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.

Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.

Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.

Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.

Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.

Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.

Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

Obiettivi della prova

Individuare le tematiche e/o le problematiche di riferimento nel testo proposto o nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato

Elaborare, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla trattazione della tematica o alla soluzione del caso o alla costruzione del progetto

Utilizzare strumenti teorici e/o operativi nello sviluppo dell'elaborato o nella realizzazione e promozione di prodotti e/o servizi, formulando anche proposte innovative

Saper argomentare e collegare conoscenze e abilità nell'elaborazione di tematiche o nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, fornendo le motivazioni delle scelte operate

Possedere adeguate e corrette conoscenze della strumentazione tecnologica, dei quadri storico – culturali e di quelli normativi di riferimento delle filiere, ove questi siano richiesti.

10. ESAME DEI CANDIDATI CON DISABILITA' DSA E ALTRI BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI

10.1 Esame dei candidati con disabilità'

Per gli studenti con disabilità presenti nella classe, si applicherà quanto disposto dall'art. 24 comma 1 dell'O.M. n. 54 del 26/03/2026:

1. Gli studenti con disabilità sono ammessi a sostenere l'esame di maturità secondo quanto disposto dall'articolo 3. Il consiglio di classe stabilisce la tipologia delle prove d'esame, se con valore equipollente o non equipollente, in coerenza con quanto previsto all'interno del piano educativo individualizzato (PEI).

2. Ai sensi dell'art. 20 del d. lgs. n. 62 del 2017, la commissione/classe, sulla base della documentazione fornita dal consiglio di classe relativa alle attività svolte, alle valutazioni effettuate e all'assistenza prevista

per l'autonomia e la comunicazione, predispone una o più prove differenziate, in linea con gli interventi educativo-didattici attuati sulla base del piano educativo individualizzato e con le modalità di valutazione in esso previste.

3. Le prove d'esame, ove di valore equipollente, determinano il rilascio del titolo di studio conclusivo del secondo ciclo di istruzione. Nel diploma non è fatta menzione dello svolgimento delle prove equipollenti.

4. Per la predisposizione, lo svolgimento e la correzione delle prove d'esame, la commissione/classe può avvalersi del supporto dei docenti e degli esperti che hanno seguito lo studente durante l'anno scolastico. Il docente di sostegno e le eventuali altre figure a supporto dello studente con disabilità sono nominati dal presidente della commissione sulla base delle indicazioni del documento del consiglio di classe, acquisito il parere della commissione/classe.

11. GRIGLIE DI VALUTAZIONE

GRIGLIA DI CORREZIONE DELLA PRIMA PROVA: TIPOLOGIA A																			
INDICATORI		DESCRITTORI SPECIFICI DI TIPOLOGIA A															PUNTI		
Rispetto dei vincoli postinella consegna: lunghezza, forma parafrasata osintetica dell'elaborazione		Consegne e vincoli scarsamente rispettati															1-2		
		Consegne e vincoli adeguatamente rispettati															3-4		
		Consegne e vincoli pienamente rispettati															5-6		
Capacità di comprendere il testo		Comprensione quasi del tutto errata o parziale															1-2		
		Comprensione parziale con qualche imprecisione															3-6		
		Comprensione globale corretta ma non approfondita															7-8		
		Comprensione approfondita e completa															9-12		
Analisi lessicale, sintattica, stilistica e eventualmente retorica		Analisi errata o incompleta degli aspetti contenutistici e formali, molte imprecisioni															1-4		
		Analisi sufficientemente corretta e adeguata con alcune imprecisioni															5-6		
		Analisi completa, coerente e precisa															7-10		
Interpretazione del testo		Interpretazione quasi del tutto errata															1-3		
		Interpretazione e contestualizzazione complessivamente parziale e imprecise															4-5		
		Interpretazione e contestualizzazione sostanzialmente corrette															6-7		
		Interpretazione e contestualizzazione corrette e ricche di riferimenti culturali															8-12		
INDICATORI		DESCRITTORI GENERALI DI PRIMA PROVA															PUNTI		
Capacità di ideare e organizzare un testo		Scelta e organizzazione degli argomenti scarsamente pertinenti alla traccia e degli argomenti inadeguata e/o disomogenea															1-5		
		Organizzazione adeguata degli argomenti attorno ad un'idea di fondo															6-9		
		Ideazione e organizzazione del testo efficaci, adeguata articolazione degli argomenti															10-11 12-16		
Coesione e coerenza testuale		Piano espositivo non coerente, nessi logici inadeguati															1-5		
		Piano espositivo coerente, imprecisioni nell'utilizzo dei connettivi testuali															6-9		
		Piano espositivo coerente e coeso con utilizzo adeguato dei connettivi															10-11		
		Piano espositivo ben articolato, utilizzo appropriato e vario dei connettivi															12-16		
Correttezza grammaticale; uso adeguato ed efficace della punteggiatura; ricchezza e padronanza testuale		Gravie diffuse errori formali, inadeguatezza del repertorio lessicale															1-3		
		Presenza di alcuni errori ortografici/osintattici, lessico non sempre adeguato															4-6		
		Forma complessivamente corretta dal punto di vista ortografico e sintattico, repertorio lessicale semplice, punteggiatura non sempre adeguata															7-8		
		Esposizione corretta, scelte stilistiche adeguate. Buona proprietà di linguaggio e utilizzo efficace della punteggiatura.															9-12		
Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici		Conoscenze e riferimenti culturali assenti o inadeguati, superficialità delle informazioni; giudizi critici non presenti															1-5		
		Conoscenze e riferimenti culturali modesti, giudizi critici poco coerenti															6-9		
		Conoscenze e riferimenti culturali essenziali, adeguata formulazione di giudizi critici															10-11		
		Conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e significativi, efficace formulazione di giudizi critici															12-16		
Punteggi grezzo	7-12	13-17	18-22	23-27	28-32	33-37	38-42	43-47	48-52	53-57	58-62	63-67	68-72	73-77	78-82	83-87	88-92	93-97	98-100
Punteggio attribuito	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

GRIGLIA DI CORREZIONE DELLA PRIMA PROVA: TIPOLOGIA B																			
INDICATORI		DESCRITTORI SPECIFICI DI TIPOLOGIA B																PUNTI	
Capacità di individuare tesi e argomentazioni		Mancato riconoscimento di tesi e argomentazioni																1-4	
		Individuazione parziale di tesi e argomentazioni																5-9	
		Adeguate individuazione degli elementi fondamentali del testo argomentativo																10-11	
		Individuazione di tesi e argomentazioni completa, corretta e approfondita																12-16	
Organizzazione del ragionamento e uso dei connettivi		Articolazione del ragionamento non efficace, utilizzo errato dei connettivi																1-2	
		Articolazione del ragionamento non sempre efficace, alcuni connettivi inadeguati																3-6	
		Ragionamento articolato con utilizzo adeguato dei connettivi																7-8	
		Argomentazione efficace con organizzazione incisiva del ragionamento, utilizzo di connettivi diversificati e appropriati																9-12	
Utilizzo di riferimenti culturali congruenti a sostegno della tesi		Riferimenti culturali irrati e non congruenti per sostenere la tesi																1-3	
		Riferimenti culturali a sostegno della tesi parzialmente congruenti																4-5	
		Riferimenti culturali adeguati e congruenti a sostegno della tesi																6-7	
		Ricchezza di riferimenti culturali a sostegno della tesi																8-12	
INDICATORI		DESCRITTORI GENERALI DI PRIMA PROVA																PUNTI	
Capacità di ideare e organizzare un testo		Scelta e organizzazione degli argomenti scarsamente pertinenti alla traccia																1-5	
		Organizzazione degli argomenti inadeguata e/o disomogenea																6-9	
		Organizzazione adeguata degli argomenti attorno ad un'idea di fondo																10-11	
		Ideazione e organizzazione del testo efficaci, adeguata articolazione degli argomenti																12-16	
Coesione e coerenza testuale		Piano espositivo non coerente, nessi logici inadeguati																1-5	
		Piano espositivo coerente, imprecisioni nell'utilizzo dei connettivi testuali																6-9	
		Piano espositivo coerente e coeso con utilizzo adeguato dei connettivi																10-11	
		Piano espositivo ben articolato, utilizzo appropriato e variato dei connettivi																12-16	
Correttezza grammaticale; uso adeguato ed efficace della punteggiatura; ricchezza e padronanza testuale		Gravie diffuse errori formali, inadeguatezza del repertorio lessicale																1-3	
		Presenza di alcuni errori ortografici/ sintattici, lessico non sempre adeguato																4-6	
		Forma complessivamente corretta dal punto di vista ortografico e sintattico, repertorio lessicale semplice, punteggiatura non sempre adeguata																7-8	
		Esposizione corretta, scelte stilistiche adeguate. Buona proprietà di linguaggio e utilizzazione efficace della punteggiatura.																9-12	
Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressioni di giudizi critici		Conoscenze e riferimenti culturali assenti o inadeguati, superficialità delle informazioni; giudizi critici non presenti																1-5	
		Conoscenze e riferimenti culturali modesti, giudizi critici poco coerenti																6-9	
		Conoscenze e riferimenti culturali essenziali, adeguata formulazione di giudizi critici																10-11	
		Conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e significativi, efficace formulazione di giudizi critici																12-16	
Punteggio grezzo	7-12	13-17	18-22	23-27	28-32	33-37	38-42	43-47	48-52	53-57	58-62	63-67	68-72	73-77	78-82	83-87	88-92	93-97	98-100
Punteggio attribuito	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

		GRIGLIADICORREZIONEDELLAPRIMAPROVA: TIPOLOGIAC																		
INDICATORI		DESCRITTORISPECIFICI DITIPOLOGIAC																PUNTI		
Pertinenza alla traccia, nella formulazione del titolo edell'eventualeparagrafa zione	rispetto coerenza del	Elaborato non pertinente alla traccia, titolo inadeguato, consegne disattese																1-4		
		Elaborato parzialmente pertinente alla traccia, titolo inadeguato																5-9		
		Elaborato adeguato alle consegne della traccia con titolo pertinente																10-11		
		Efficace sviluppo della traccia, con eventuale titolo e paragrafo coerenti																12-16		
Capacità positive		Esposizione confusa, inadeguatezza dei nessi logici																1-2		
		Esposizione non sempre chiara, nesso logico talvolta inadeguato																3-6		
		Esposizione complessivamente chiara e lineare																7-8		
		Esposizione chiara ed efficace, ottimo uso di linguaggio e registri specifici																9-12		
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali		Conoscenze e riferimenti culturali prevalentemente errati e non pertinenti																1-3		
		Conoscenze e riferimenti culturali parzialmente corretti																4-5		
		Conoscenze e riferimenti culturali essenziali e corretti																6-7		
		Ottimo padronanza dell'argomento, ricchezza di riferimenti culturali e fruttoli di conoscenze personali e di riflessioni con collegamenti interdisciplinari																8-12		
INDICATORI		DESCRITTORI GENERALI DI PRIMAPROVA																PUNTI		
Capacità di ideare e organizzare un testo		Scelta e organizzazione degli argomenti scarsamente pertinenti alla traccia																1-5		
		Organizzazione degli argomenti inadeguata e/o disomogenea																6-9		
		Organizzazione adeguata degli argomenti attorno ad un'idea di fondo																10-11		
		Ideazione e organizzazione del testo efficaci, adeguata articolazione degli argomenti																12-16		
Coesione e coerenza testuale		Piano espositivo non coerente, nesso logico inadeguato																1-5		
		Piano espositivo coerente, imprecisioni nell'utilizzo dei connettivi testuali																6-9		
		Piano espositivo coerente e coeso con utilizzo adeguato dei connettivi																10-11		
		Piano espositivo ben articolato, utilizzo appropriato e vario dei connettivi																12-16		
Correttezza grammaticale ; uso adeguato ed efficace della punteggiatura; ricchezza e padronanza testuale		Gravie diffuse errori formali, inadeguatezza del repertorio lessicale																1-3		
		Presenza di alcuni errori ortografici e/o sintattici, lessico non sempre adeguato																4-6		
		Forma complessivamente corretta dal punto di vista ortografico e sintattico, repertorio lessicale semplice, punteggiatura non sempre adeguata																7-8		
		Esposizione corretta, scelte stilistiche adeguate. Buona proprietà di linguaggio e utilizzo efficace della punteggiatura.																9-12		
Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressioni e giudizi critici		Conoscenze e riferimenti culturali assenti o inadeguati, superficialità delle informazioni; giudizi critici non presenti																1-5		
		Conoscenze e riferimenti culturali modesti, giudizi critici poco coerenti																6-9		
		Conoscenze e riferimenti culturali essenziali, adeguata formulazione di giudizi critici																10-11		
		Conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e significativi, efficace formulazione di giudizi critici																12-16		
Punteggio grezzo	7-12	13-17	18-22	23-27	28-32	33-37	38-42	43-47	48-52	53-57	58-62	63-67	68-72	73-77	78-82	83-87	88-92	93-97	98-100	
Punteggio attribuito	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	

11.2 Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi per la seconda prova scritta

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

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

11.3 Griglia di valutazione del colloquio

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle quattro discipline oggetto del colloquio	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e/o incompleto, e li utilizza in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e li utilizza in modo consapevole e relativo ai metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e li utilizza con piena padronanza e relativo ai metodi.	5	
Capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite; padronanza lessicale e semantica, anche con riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore (eventualmente anche in lingua straniera)	I	Non è in grado di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato. Si esprime in modo scorretto e/o ostentato.	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite con difficoltà e solo se guidato. Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato.	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo un adeguato raccordo tra le discipline. Si esprime utilizzando un lessico complessivamente corretto, anche con riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare articolata. Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e preciso.	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite e accordandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita. Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche con riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	5	
Capacità di argomentare in modo critico e personale	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico.	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e/o solo in relazione a specifici argomenti.	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, rielaborando correttamente i contenuti acquisiti.	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti.	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti.	5	
Grado di maturazione personale, di autonomia e di	I	Ha raggiunto un grado di maturazione molto parziale e un livello di autonomia e responsabilità incompleto.	0.50-1	
	II	Ha raggiunto un limitato grado di maturazione e di autonomia; necessita di guida e di supporto per gestire scelte e responsabilità.	1.50-2.50	

responsabilità raggiunto al termine del percorso di studio	III	Ha raggiunto un apprezzabile livello di maturazione; è in grado di assumere decisioni autonome e gestire con sicurezza scelte personali.	3-3.50	
	IV	Ha raggiunto un alto grado di maturazione, autonomia e responsabilità; è capace di riflettere criticamente sulle proprie scelte e sul proprio agire.	4-4.50	
	V	Ha raggiunto un elevato grado di autonomia e maturazione personale; sa gestire responsabilità significative in modo esemplare per gli altri.	5	
Punteggi totali dell'approva				

Composizione del Consiglio di Classe

		Cognome	Nome	Ruolo/Disciplina	Firma
1	Prof. ssa	Ievolella	Stefania Francesca Emilia	Docente di Scienza e Cultura dell'Alimentazione	<i>Ievolella Stefania F.E.</i>
2	Prof. ssa	Toscano	Carmelina	Docente di Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	<i>C. Toscano</i>
3	Prof. ssa	Butera	Giuseppa	Docente di Matematica	<i>Butera Giuseppa</i>
4	Prof. ssa	La Russa	Monia	Docente di Scienze Motorie e Sportive	<i>La Russa Monia</i>
5	Prof.	La Rosa	Giuseppe Salvatore	Docente di Laboratorio Di Servizi Enogastronomici - Settore Sala Bar	<i>Giuseppe Salvatore La Rosa</i>
6	Prof. ssa	Sanacore	Rosanna	Docente di Lingua e Letteratura Italiana e Storia	<i>Rosanna Sanacore</i>
7	Prof. ssa	Buzzi	Carmen Lara	Docente di Religione	<i>Buzzi Lara</i>
8	Prof.	Frisina	Rosario	Docente di Laboratorio di Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	<i>Frisina Rosario</i>
9	Prof. ssa	Giarratana	Lucia	Docente di Francese	<i>Lucia Giarratana</i>
10	Prof. ssa	Bognanni	Sonia	Docente di Lingua Inglese	<i>Sonia Bognanni</i>
11	Prof.	Pera	Francesco	Docente di Laboratorio di Servizi di accoglienza Turistica	<i>Pera Francesco</i>
12	Prof. ssa	Lo Coco	Maria Concetta	Docente di sostegno	<i>Lo Coco Maria Concetta</i>
13	Prof.	Fiorenza	Antonio	Docente di sostegno	<i>Fiorenza Antonio</i>
14	Prof.	Castellino	Fabio	Docente di sostegno	<i>Castellino Fabio</i>
15	Signora	Stuppia	Patrizia	Rappresentante dei genitori	<i>Stuppia Patrizia</i>
16	Alunno	Celestri	Vincenzo	Rappresentante degli alunni	<i>Celestri Vincenzo</i>
17	Alunna	Genduso	Jasmine Maria	Rappresentante degli alunni	<i>Genduso Jasmine Maria</i>

Il docente Coordinatore

Prof.ssa Ievolella Stefania F. E. *Ievolella Stefania F.E.*

La Dirigente scolastica

Dott. ssa Quattrocchi Adriana *Quattrocchi Adriana*

