



Erasmus+



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "C.M. CARAFA"

Mazzarino e Riesi



I.I.S.S. "C.M. CARAFA" di Mazzarino e Riesi
Prot. 0003437 del 15/05/2026
V (Entrata)
P.T.O.C.



DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

Anno scolastico 2025/2026

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

Classe 5A - I.P.S.E.O.A.

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
7.1	Schede informative sulle singole discipline VEDI PAGINE DA 19 A 28	
8. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI		11
8.1	Criteri di valutazione	11
8.2	Criteri per l'attribuzione del voto di condotta	11
8.3	Criteri per l'attribuzione del credito scolastico	12
9. INDICAZIONI PER LA PREDISPOSIZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA		12
9.1	Caratteristiche della prova d'esame	13
10. ESAME DEI CANDIDATI CON DISABILITA' DSA E ALTRI BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI		14
10.1	Esame dei candidati con disabilità	14
10.2	Esame dei candidati con DSA e con altri bisogni educativi speciali	14
11. GRIGLIE DI VALUTAZIONE		15
11.1	Griglie di valutazione della prima prova scritta (Tipologia A, B e C)	16
11.2	Griglia di valutazione della seconda prova scritta	18
11.3	Griglia di valutazione del colloquio	18
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva		19
Laboratorio di servizi enogastronomici- settore cucina		20
Matematica		21
Lingua e letteratura italiana		21
Storia		22
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica		23
Laboratorio di servizi enogastronomici- settore sala bar		24
Francese		24
Inglese		26
Religione		26
Scienza e cultura dell'alimentazione		27
Scienze motorie e sportive		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^	
Lingua e Letteratura Italiana	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
Diritto ed Economia	2	2	-	-	-
Scienze Integrate (fisica/chimica/biologia)	2	2	-	-	-
ScienzeMotoriee Sportive	2	2	2	2	2
Religione o Attività alternative	1	1	1	1	1
Scienza degli alimenti	2	2	-	-	-
Scienze e Cultura Dell'Alimentazione	-	-	4	3	3
Laboratorio di Servizi Enogastronomici–Settore Cucina	2	2	7	5	6
Laboratorio di Servizi Enogastronomici–SettoreSala Bar	2	2	-	2	1
Laboratorio 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
Toscano Carmelina	Docente di Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva
Butera Giuseppa Maria	Docente di Matematica
La Russa Monia Andrea	Docente di Scienze Motorie e Sportive
LaRosa Giuseppe Salvatore	Docente di Laboratorio Di Servizi Enogastronomici–Settore Sala Bar
Piazza Maria Tina	Docente di Lingua e Letteratura Italiana e Storia
BuzziCarmenLara	Docente di Religione
Callari Enrico	Docente di Laboratorio di Servizi Enogastronomici-Settore Cucina COORDINATORE
Giarratana Lucia	Docente di Francese
Samra Yvone Maria Luisa	Docente di Lingua Inglese
Pera Francesco	Docente di Laboratorio di Servizi di accoglienza Turistica
Sanfilippo Maria Catena Angela	Docente di sostegno

3.2 Continuità docenti

Disciplina	3^ Classe	4^ Classe	5^ Classe
Docente di Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	Sanfilippo Sebastiana	Dantona Giuseppe Osvaldo	Toscano Carmelina
Docente di ScienzeMotoriee Sportive	Munda Salvatore	Aleo Anna Maria Calogera	La Russa Monia
Docente di Laboratorio di Servizi Enogastronomici-Settore Cucina	Callari Enrico	Callari Enrico	Callari Enrico
Docente di Laboratorio di Servizi Enogastronomici –Settore Sala Bar	La Rosa Giuseppe Salvatore	La Rosa Giuseppe Salvatore	La Rosa Giuseppe Salvatore
Docente di Religione	Paternò Claudio	Buzzi Carmen Lara	Buzzi Carmen Lara
Docente di Matematica	Butera Giuseppa Maria	Butera Giuseppa Maria	Butera Giuseppa Maria
Docente di Francese	Giarratana Lucia	Giarratana Lucia	Giarratana Lucia
Docente Scienze e Cultura dell'Alimentazione	Mattiolo Alessandra Francesca Emilia	Ievolella Stefania Francesca Emilia	Ievolella Stefania Francesca Emilia
Docente di Lingua e Letteratura Italiana	Piazza Maria Tina	Piazza Maria Tina	Piazza Maria Tina
Docente di lingua Inglese	Insinna Federica	Zito Maria Loredana	Samra Yvone Maria Luisa
Docente di Laboratorio di Servizi di accoglienza turistica	Sangiovanni Marianna	Sangiovanni Marianna	Pera Francesco

3.3 Composizione e storia della classe

La classe è composta da nove alunni, sette maschi e due femmine, tutti provengono da Riesi. All'interno del gruppo classe è presente un'alunna che segue una programmazione personalizzata e per la quale è stato elaborato il PEI e due studenti con Disturbi Specifici dell'Apprendimento (DSA) che usufruiscono di un Piano Didattico Personalizzato (PDP).

L'alunna che segue una programmazione personalizzata è stata seguita dall'insegnante di sostegno per 18 ore settimanali, il Consiglio di classe ritiene che, in sede di esame di Maturità, sia necessaria la presenza della docente di sostegno che ha seguito l'alunna durante l'intero anno scolastico, viste le notevoli problematiche espositive e relazionali dell'alunna e la sua mancanza di sicurezza. Per i dettagli si rimanda all' Allegato riservato al Documento del 15 maggio e consegnato alla Commissione dell'esame di Maturità.

Per gli alunni con Disturbi Specifici dell'Apprendimento (DSA) il Consiglio di classe ha adottato strumenti compensativi e misure dispensative così come definiti nel Piano Didattico Personalizzato.

La classe si presenta piuttosto eterogenea riguardo ai prerequisiti, motivazione, impegno e capacità. Il rapporto con i docenti non sempre è stato di collaborazione e di rispetto, alcuni studenti hanno mostrato un impegno minimo e uno studio incostante e superficiale. Per questo il Consiglio di classe ha operato con una didattica flessibile, adattando metodologie e strumenti alle diverse esigenze di apprendimento. Tale approccio ha permesso di stimolare la partecipazione attiva e di favorire un progressivo consolidamento delle competenze, portando a un miglioramento complessivo del profitto in alcuni studenti. La frequenza non è risultata regolare per tutti gli alunni, in alcuni casi è stata frammentaria e incostante nonostante le continue segnalazioni alle famiglie.

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	

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 specifici si fa riferimento alla relazione di ciascuna disciplina sono stati utilizzati come supporti didattici libri 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 non linguistica in lingua straniera CLIL. Tale apprendimento consiste in 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 docenti di 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, Samra Yvone Maria Luisa 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. La tipologia 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 ex pcto) 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 Aziende del settore.

Gli alunni esporranno, durante l'esame orale, le esperienze svolte nell'ambito FSL (ex pcto), 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
Manifestazioni	X		
Concorsi			
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 solo 3 alunni hanno partecipato all'Erasmus, gli altri non hanno partecipato a nessuna 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 e 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 curricolare, 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 assumendone 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	<p>-Comprendere il valore costituzionale del lavoro concepito come diritto ma anche come dovere.</p> <p>-Assumere l'impegno, la diligenza e la dedizione nello studio e, più in generale, nel proprio operato, come momento etico di particolare significato sociale.</p>	<p>-La Costituzione e il Principio lavorista. (Art. 1-3-4).</p> <p>-Le competenze per le professioni del futuro.</p>	<p>Italiano 4 ore</p> <p>Storia 2 ore</p>
Competenza n. 2	<p>-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.</p> <p>-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.</p> <p>-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.</p>	<p>-I diritti economici e politici.</p> <p>-Obiettivo n.8 Agenda 2030.</p> <p>-Organizzazione delle Nazioni Unite.</p> <p>-La Dichiarazione universale dei diritti umani.</p> <p>-Carta dei Diritti Fondamentali dell'Unione Europea. Titolo II art. 15-16-17</p> <p>-Ordinamento della Repubblica italiana.</p>	<p>Diritto 4 ore</p> <p>Francese 3 ore</p>
Competenza n. 3	<p>-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.</p>	<p>-Le competenze per le professioni del futuro.</p>	<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. Comperderne 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</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 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 Culturadell'Alimentazione</i> 2 ore</p>

	umano delle risorse naturali rispetto alla capacità del territorio.		
Competenza n. 6	-Conoscere le diverse risorse energetiche, rinnovabili e nonrinnovabili e i relativi impatti ambientali, sanitari, di sicurezza, anche energetica. -Analizzare il proprio utilizzo energetico e individuare e applicare misure e strategie per aumentare l'efficienza e la sufficienza energetiche nella propria sfera personale.	-Consumo e produzione Responsabili. -L'attività sportiva e il benessere psicofisico.	Scienze Motorie e sportive 2 ore
Competenza n.8	-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.	- Le banche e gli intermediari finanziari	Accoglienza Turistica 2 ore

3. CITTADINANZA DIGITALE

Competenze (Nuove Linee guida)	Obiettivi di apprendimento	Contenuti	Trasversalità disciplinare
Competenza n.10	-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. -Acquisire, valutare criticamente e organizzare informazioni ricavate dalla lettura di "Open Data". - Conoscere i principali documenti italiani ed europei per la regolamentazione dell'intelligenza artificiale.	-L'identità digitale. -Le piattaforme digitali della pubblica amministrazione. -L'intelligenza artificiale nella vita dei cittadini.	Inglese 3 ore
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 *problem solving*, 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. 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 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 ricordare 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;

costituirsì 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,ricevimento 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 -shoah giorno della memoria		4 ^h
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

In allegato 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: VEDI ALLEGATI

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 da i dipartimenti con scala da 1 a 10. Nella valutazione finale i docenti hanno tenuto conto dei seguenti elementi:

- conoscenza dei contenuti;
- competenze acquisite;
- livello di approfondimento;
- interesse e partecipazione;
- impegno e buona volontà dimostrati;
- progressi compiuti rispetto al livello di partenza.

8.2 Criteri per l'attribuzione del voto di condotta

COMPORAMENTO 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
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

✓ **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.

Letture 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 DISABILITÀ 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 posti nella consegna: lunghezza, forma parafrasata o sintetica della rielaborazione	Consegne e vincoli scarsamente rispettati Consegne e vincoli adeguatamente rispettati Consegne e vincoli pienamente rispettati	1-2 3-4 5-6	
Capacità di comprendere il testo	Comprensione quasi del tutto errata o parziale Comprensione parziale con qualche imprecisione Comprensione globale corretta ma non approfondita Comprensione approfondita e completa	1-2 3-6 7-8 9-12	
Analisi lessicale, sintattica, stilistica ed eventualmente retorica	Analisi errata o incompleta degli aspetti contenutistici e formali, molte imprecisioni Analisi sufficientemente corretta e adeguata con alcune imprecisioni Analisi completa, coerente e precisa	1-4 5-6 7-10	
Interpretazione del testo	Interpretazione quasi del tutto errata Interpretazione e contestualizzazione complessivamente parziali e imprecise Interpretazione e contestualizzazione sostanzialmente corrette Interpretazione e contestualizzazione corrette e ricche di riferimenti culturali	1-3 4-5 6-7 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 Organizzazione degli argomenti inadeguata e/o disomogenea Organizzazione adeguata degli argomenti attorno ad un'ideadi fondo Ideazione e organizzazione del testo efficaci, adeguata articolazione degli argomenti	1-5 6-9 10-11 12-16	
Coesione e coerenza testuale	Piano espositivo non coerente, nessi logici inadeguati Piano espositivo coerente, imprecisioni nell'utilizzo dei connettivi testuali Piano espositivo coerente e coeso con utilizzo adeguato dei connettivi Piano espositivo ben articolato, utilizzo appropriato e vario dei connettivi	1-5 6-9 10-11 12-16	
Correttezza grammaticale; uso adeguato ed efficace della punteggiatura; ricchezza e padronanza testuale	Gravi e diffuse errori formali, inadeguatezza del repertorio lessicale Presenza di alcuni errori ortografici e/o sintattici, lessico non sempre adeguato Forma complessivamente corretta dal punto di vista ortografico e sintattico, repertorio lessicale semplice, punteggiatura non sempre adeguata Esposizione corretta, scelte stilistiche adeguate. Buona proprietà di linguaggio e utilizzo efficace della punteggiatura.	1-3 4-6 7-8 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 Conoscenze e riferimenti culturali modesti, giudizi critici poco coerenti Conoscenze e riferimenti culturali essenziali, adeguata formulazione di giudizi critici Conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e significativi, efficace formulazione di giudizi critici	1-5 6-9 10-11 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

GRIGLIA DICORREZIONE DELLA PRIMA PROVA: TIPOLOGIA B																			
INDICATORI		DESCRITTO RISPECIFICI DITIPOLOGIA B															PUNTI		
Capacità di individuare tesi e argomentazioni		Mancato riconoscimento di tesi e argomentazioni															1-4		
		Individuazione parziale di tesi e argomentazioni															5-9		
		Adeguata 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 errati 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'ideadi 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 deiconnettivi 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		Gravi e diffuse errori formali, in adeguatezza 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. 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		
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

GRIGLIA DI CORREZIONE DELLA PRIMA PROVA: TIPOLOGIA C																					
INDICATORI		DESCRITTORI SPECIFICI DI TIPOLOGIA C															PUNTI				
Pertinenza rispetto alla traccia, coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione		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 paragrafazione coerenti															12-16				
Capacità espositive		Esposizione confusa, inadeguatezza dei nessi logici															1-2				
		Esposizione non sempre chiara, nessi logici talvolta inadeguati															3-6				
		Esposizione complessivamente chiara e lineare															7-8				
		Esposizione chiara ed efficace, ottimo uso di linguaggi 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				
		Ottima padronanza dell'argomento, ricchezza di riferimenti culturali frutto di conoscenze personali o di riflessioni con collegamenti interdisciplinari															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 vario dei connettivi															12-16				
Correttezza grammaticale; uso adeguato ed efficace della punteggiatura; ricchezza e padronanza testuale		Gravi e 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. Espressione di giudizi critici		Conoscenze e riferimenti culturali assenti o inadeguati, superficialità															1-5				
		delle informazioni; giudizi critici non presenti																			
		Conoscenze e riferimenti culturali modesti, giudizi critici poco coerenti															6-9				
		Conoscenze e riferimenti culturali essenziali, adeguata formulazione di giudizi critici															10-11				
Punteggi grezzo		Conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e significativi, efficace formulazione di giudizi critici															12-16				
		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

AllegatoA

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 utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i relativi metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i relativi metodi.	5	
Capacità di utilizzare e ricordare 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 ricordare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato. Si esprime in modo scorretto e/o stentato.	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e ricordare le conoscenze acquisite con difficoltà e solo se guidato. Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato.	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati raccordi tra le discipline. Si esprime utilizzando un lessico complessivamente corretto, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare articolata. Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e preciso.	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita. Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	5	
Capacità di argomentare in 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 responsabilità raggiunto al termine del percorso di studio	I	Ha raggiunto un grado di maturazione molto parziale e un livello di autonomia e responsabilità incompleto.	0.50-1	
	II	Ha raggiunto un limitato grado di maturazione e di autonomia; necessita di guida e di supporto per gestire scelte e responsabilità.	1.50-2.50	
	III	Ha aggiunto un apprezzabile livello di maturazione; è in grado di assumere decisioni autonome e gestire con sicurezza scelte personali.	3-3.50	
	IV	Ha raggiunto un alto grado di maturazione, autonomia e responsabilità; è capace di riflettere criticamente sulle proprie scelte e sul proprio agire.	4-4.50	

	V	Ha raggiunto un elevato grado di autonomia e maturazione personale; sa gestire responsabilità significative in modo esemplare per gli altri.	5	
Punteggio totale della prova				

ISCIPLINA	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
DOCENTE	Carmelina Toscano
LIBRO DI TESTO	Gestire le imprese ricettive up 3 –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 business plan</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>problem solving</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 cognitive 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. Enrico Callari
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. 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. Saper effettuare collegamenti tra tutte le micro lezioni.</p> <p>Conoscere l'igiene professionale nonché le condizioni igienico-sanitarie dei locali di lavoro; 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. 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>I prodotti del territorio</u> U.D. 1: Il territorio nei piatti U.D.2: Storia della cucina U.D.3: La ricetta: lo spartito del cuoco</p> <p><u>la globalizzazione nella cucina dei localismi</u> U.D.1: Prodotti tipici Il cuoco e la qualità oggettiva e soggettiva U.D.1: Marchi di qualità U.D.2: Laboratorio del gusto U.D.3: Presentazione di un piatto</p> <p><u>La sicurezza nel processo produttivo</u> U.D.1: Sicurezza sul lavoro U.D.2: Prevenzione degli infortuni U.D.3: Principali attrezzature antincendio U.D.4: Sicurezza alimentare: sistema HACCP U.D.5: Contaminazioni U.D.6: Metodi di cottura U.D.6: metodi di conservazione U.D.7: Intolleranze alimentari</p> <p><u>L'arte del banqueting e del Catering</u> U.D.1: Le tecniche di Catering U.D.2: Un catering all inclusive: il Banqueting U.D.3: Il menù</p>
METODO	Lezione frontale - Problem-solving - Didattica laboratoriale Esercitazioni individuali - Esercitazioni di gruppo Somministrazione di test
MEZZI	Aula / computer / Laboratorio
VERIFICA E VALUTAZIONE	Strumenti di verifica: colloqui / prove strutturate e semi-strutturate; relazioni su visite, esperienze lavorative, ecc. / risoluzione di casi specifici. La valutazione terrà conto degli obiettivi trasversali, quali la puntualità, l'impegno, la partecipazione e l'applicazione teorica/pratica.
DISCIPLINA	MATEMATICA
DOCENTE	BUTERA GIUSEPPA MARIA
LIBRI DI TESTO	COLORI DELLA MATEMATICA EDIZIONE BIANCA VOLUME A Leonardo Sasso Ilaria Fragni Dea scuola/Petrini
	Conoscenze Conoscere i vari tipi di funzione.

OBIETTIVI DISCIPLINARI PROGRAMMATI in termini di :	Saper determinare il campo di esistenza. Saper determinare il limite di una funzione finito o infinito Riconoscere una funzione continua in un punto o in un intervallo. Saper determinare gli asintoti verticali e orizzontali di una funzione. Saper determinare la derivata di una funzione. Saper determinare i Massimi e i minimi di una funzione.
CONTENUTI	Concetto di funzione, classificazione delle funzioni. Campo di esistenza di funzioni intere, fratte, irrazionali intere; funzioni pari o dispari. Approccio intuitivo al concetto di limite. Limite finito ed infinito di una funzione in un punto. Limite di una funzione all'infinito. Semplici esercizi. Asintoti verticali e orizzontali. Funzioni continue in un punto e in un intervallo. Concetto di derivata. Derivata di funzioni elementari. Derivata di una somma, di un prodotto, di un quoziente. Applicazione in semplici esercizi. Criteri di ricerca del massimo e del minimo di funzioni algebriche intere.
METODO	Lezione frontale.
MEZZI	Il libro di testo, lavagna
VERIFICA E VALUTAZIONE	Verifiche orali e scritte.

DISCIPLINA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
DOCENTE	PIAZZA MARIA TINA
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 Gli autori più significativi dell'Ottocento e dell'inizio del Novecento Le linee generali di evoluzione del sistema letterario 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 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 Riconoscere gli elementi che, nelle diverse realtà storiche, entrano in relazione a determinare il fenomeno letterario Saper cogliere, attraverso gli autori più rappresentativi, le linee fondamentali della prospettiva storica nelle tradizioni letterarie italiane Saper eseguire un discorso orale in forma grammaticalmente corretta e priva di stereotipi Produrre testi di diverso tipo sapendo padroneggiare i linguaggi specifici</p>
	<p><u>Positivismo, Naturalismo, Verismo</u>: caratteri generali</p> <p>G. Verga: <i>vita, pensiero</i> Da Vita dei Campi: "<i>Rosso Malpelo</i>" da <i>Novelle rusticane</i>: "<i>La roba</i>"</p> <p>Il ciclo dei Vinti: <i>I Malavoglia</i>: Trama <u>L'Età del Decadentismo</u> <i>Il Decadentismo</i> <i>Giovanni Pascoli</i>: <i>vita, poetica</i>. <i>Il Fanciullino</i>: <i>caratteri generali</i>. <i>Myricae</i>: <i>caratteri generali</i>: da <i>Myricae</i>: "<i>Il lampo</i>", "<i>Il tuono</i>", "<i>X Agosto</i>". <i>Gabriele D'Annunzio</i>: <i>vita, poetica</i>. <i>Il Piacere</i>, <i>struttura complessiva del romanzo</i> <i>Le Laudi</i>: <i>struttura e composizione dell'opera</i>.</p>

CONTENUTI	<p>da <i>Alcyone</i>: "La pioggia nel pineto". <u>Il romanzo del primo '900</u> : Luigi Pirandello <i>Luigi Pirandello: vita</i> <i>La poetica dell'umorismo</i> da <i>L'umorismo</i>: "Avvertimento e sentimento del contrario" (<i>La vecchia imbellettata</i>) da le <i>Novelle per un anno</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> Giuseppe Ungaretti: la vita, la poetica. da <i>L'allegria</i>: "Veglia", "Soldati", "Mattina" <i>Salvatore Quasimodo: Vita</i> <i>Da Giorno dopo giorno</i> "Alle fronde dei salici" "Uomo del mio tempo" 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 video conferenza. 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 e dei tentativi 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	MARIA TINA PIAZZA
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 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, sviluppando un'adeguata autonomia di pensiero.</p>
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 La seconda guerra mondiale Due tragedie: la shoah e l'olocausto nucleare Cittadinanza e Costituzione: Le competenze per le professioni del futuro.</p>
METODO	lezione frontale e domande di comprensione. Metodo induttivo-deduttivo, ricerca, discussione, dibattito, problem-solving
	Libro di testo, dispense e appunti prodotti dall'insegnante. Link per video lezioni reperibili in rete

MEZZI	
VERIFICA E VALUTAZIONE	Verifica orale sugli argomenti man mano trattati. Discussioni guidate, valorizzazione della partecipazione e del dialogo interattivo .
ISCIPLINA	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</p> <p>Conoscere le tecniche di gestione del turista sostenibile</p> <p>Conoscere le caratteristiche del turismo responsabile</p> <p>Conoscere le caratteristiche del turismo accessibile le normative nazionali e comunitarie del settore relative alla sicurezza e alla tutela dell'ambiente</p> <p>La guestexperience</p> <p>L'hospitality Manager</p> <p>L'ospitalità oggi</p> <p>Le aspettative dell'ospite</p> <p>La personalizzazione dei servizi</p> <p>La web reputation</p>
CONTENUTI	<p>Agenda 2030 , turismo sostenibile, il turista sostenibile, le strutture ricettive sostenibili , turismo sostenibile e turismo accessibile.</p> <p>L'ospitalità oggi, la personalizzazione dei servizi , la web reputation, gli elementi della guestexperience</p>
METODO	Lezione frontale, lezione interattiva, esercitazioni in classe e per casa, problemsolving.
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 Food Cost 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.</p> <p>La pianificazione del lavoro.</p> <p>Modulo 5. L’evoluzione storica della cucina di sala.</p> <p>Modulo 6. Il vino novello:</p> <p>U.D 1. La produzione del vino novello con macerazione carbonica;</p> <p>U.D 2. La cantina. Come si classificano i vini. Disciplinare di produzione.</p> <p>Modulo 7. I vini speciali:</p> <p>U.D 1. I vini speciali;</p> <p>U.D 2. Le fasi di produzione dello Champagne e Spumante con metodo Champenois o Classico, il servizio;</p> <p>U.D 3. Le fasi di produzione dello Spumante con metodo Charmat o Martinotti. Il servizio.</p>
CONTENUTI	<p>Modulo 8. Il Bar:</p> <p>U.D 1. Il Bar. Le sue aree di lavoro e la brigata;</p> <p>U.D 2. I Cocktails: Definizione, Composizione e Classificazione;</p> <p>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 YouTube
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)
OBIETTIVI in termini di:	<p>Conoscenze</p> <p>Conoscere le differenti tecniche di conservazione degli alimenti e i principali alimenti a rischio; 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>conoscere le principali strategie di marketing per promuovere una struttura ricettiva;</p> <p>l’uso dei social per promuovere e pubblicizzare una struttura ricettiva</p> <p>conoscere la differenza tra l’organizzazione di un banchetto e quella dei differenti tipi di buffet</p> <p>Competenze</p> <p>Descrivere in modo chiaro processi e situazioni relativi agli argomenti di studio, utilizzando anche la micro-lingua specifica;</p> <p>utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere per interagire in diversi ambiti e contesti sociali e culturali, di studio e di lavoro;</p> <p>interagire con relativa spontaneità in brevi conversazioni su argomenti noti inerenti alla sfera dell’eno-gastronomia;</p> <p>comprendere idee principali e specifici dettagli di testi riguardanti il settore d’indirizzo;</p>

	<p>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>
CONTENUTI	<p>Langue, culture et civilisation Verbes être et avoir Verbes réguliers et irréguliers aux quatre temps Parler de son caractère Le monde du travail 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 clés dans le recrutement L'entretien d'embauche Les différentes catégories d'entretien Réussir un entretien d'embauche Les différents types de recrutement Recrutement sur skype Organigramme de l'entreprise La cuisine au Maghreb Les aliments à risque Attention au poisson cru Les modifications organoleptiques Les dates limites de consommation Pasteur et les méthodes de conservation des aliments Conserver par le froid La réfrigération, la congélation et la surgélation La conservation mixte L'EFSA dans l'UE L'HACCP Marketing Marketing mix La promotion et la publicité Le dépliant Le métier du restaurateur <i>Banquet et buffet</i></p>
METODO	<p>Lezione frontale e “Brainstorming” Interpretazione guidata dei testi Discussione e attualizzazione Ricerca dei concetti e delle parole chiavi Schemi-mappe</p>
MEZZI	<p>Libri di testo Lezione multimediale Sezione didattica digitale del registro elettronico</p>
VERIFICA E VALUTAZIONE	<p>Verifiche scritte ed orali individuali e collettive. Discussione guidata. Prove strutturate e semi-strutturate Analisi di documenti di cultura e civiltà estrapolati dal libro di testo con ripercussioni a fatti e luoghi reali</p>
DISCIPLINA	LINGUA INGLESE
DOCENTE	Harouni Samra Yvonne Maria Luisa
LIBRI DI TESTO	COOKING SHOW! Skills, Duties, and Culture in theKitchen ed. HOEPLI, di Alison Bennet, Eliana Caminada, Maria Giroto, Miriam Jane Hogg, Antonietta Meo, Paola Peretto/Fotocopie
	<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.

OBIETTIVI	<ul style="list-style-type: none"> • Saper comprendere e produrre un breve testo scritto. • Saper utilizzare la lingua straniera nello studio di argomenti provenienti da discipline non linguistiche. <p>Abilità Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o d'attualità o di lavoro con strategie compensative. Identificare diversi tipi di testo, inclusi quelli tecnico professionali, in base a caratteristiche, come compilazione di menu, prenotazioni e moduli. Utilizzare tecniche di produzione e gestione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi. Utilizzare strumenti di comunicazione espressiva, visiva e multimediale in rete. 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>Food Safety Principi essenziali di <i>food safety</i> e igiene professionale. Sistema <i>HACCP</i> e applicazione dei <i>seven principles</i>. Tecniche di base di <i>food preservation</i> e prevenzione della <i>cross-contamination</i>. Healthy Eating Elementi fondamentali di <i>balanced diet</i>. Riferimenti alla <i>Mediterranean diet</i> e alla <i>food pyramid</i>. Tipologie di <i>menu</i> nel settore ristorativo (<i>à la carte, table d'hôte, tasting menu, buffet</i>). Competenze Professionali Richiamo ai principali <i>cooking methods</i>. Utilizzo del <i>professional English</i> per il contesto alberghiero. Grammar: potenziamento delle principali strutture grammaticali di base; consolidamento dei tempi verbali fondamentali; introduzione e applicazione del tempo passato di base.</p>
METODO	<p>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>oral comprehension</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.</p>
MEZZI	<p>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.</p>
VERIFICA E VALUTAZIONE	<p>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.</p>
DISCIPLINA	RELIGIONE
DOCENTE	BUZZI CARMEN LARA
LIBRO DI TESTO	INCONTRO ALL'ALTRO PLUS - SERGIO BOCCHINI ISBN:8810614372
OBIETTIVI	<p>Conoscenze 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 Comprendere il valore dell' "AMORE" nella nostra esistenza, intesa come forza indispensabile e fondamentale per un vivere civile e cristiano. 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. Acquisire consapevolezza di sé, della propria originalità e bellezza, delle proprie potenzialità Accettare se stessi (riconoscimento dei punti di forza e punti di debolezza) Crescere nell'autostima - Accogliere l'altro (empatia) .</p>

CONTENUTI	<p>Unità didattiche svolte Dio si rivela all'uomo. Il mistero dell'uomo L'aver e l'essere. Attraverso la decisione l'uomo esercita la libertà. Cristo si Chiesa no. Il bene il male la legge. Le azioni umane Amore, un cammino affascinante. I valori della vita. Il rapporto dei giovani con Dio Il Conclave Lo stato vaticano 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. 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. Lezioni frontali e da remoto in video conferenza in sincrono o asincrono con l'uso di dinamiche interpersonali; Lavoro personale su se stessi, per iscritto, orale, attraverso tecniche di animazione Utilizzo di materiale audio – video 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 Collegamento a internet, link FAD del Registro Archimede, WhatsApp</p>
VERIFICA E VALUTAZIONE	<p>Discussioni orali individuali e di gruppo.</p>
DISCIPLINA	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
DOCENTE	IEVOLELLA STEFANIA FRANCESCA EMILIA
LIBRI DI TESTO	A. Machado
OBIETTIVI DISCIPLINARI PROGRAMMATI in termini di :	<p>Conoscenze : Conoscono le cause di contaminazione biologica e le principali malattie alimentari trasmesse da microrganismi. Conoscono le cause di inquinamento alimentare, le possibili alternative, le misure preventive e le norme legislative per operare scelte consapevoli. Hanno acquisito informazioni utili al fine di mantenere l'organismo in stato di benessere Comprendono che la scienza degli alimenti offre l'opportunità di prevenire e curare diverse malattie Conoscono le diete alimentari fin dall'età scolare Comprendono l'importanza della prima colazione 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, malattiecervicologiche, 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. Competenze : 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</p>
CONTENUTI	<p>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</p>

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 tecniche 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, di 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 sugli adattamenti 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 Le tecniche 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).

Consiglio di classe della VA IPSEOA a.s. 2025-2026

Cognome	Nome	Ruolo	Firma
Ivoletta	Stefania Francesca Emilia	Docente di Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Ivoletta Stefania F.F.E.
Toscano	Carmelina	Docente di Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	Carmelina Toscano
Buzzi	Carmen Lara	Docente di Religione	Buzzi Carmen Lara
Piazza	Maria Tina	Docente di Lingua e Letteratura Italiana e Storia	Piazza Maria Tina
Giarratana	Lucia	Docente di Lingua Francese	Giarratana Lucia
Butera	Giuseppa Maria	Docente di Matematica	Butera Giuseppa Maria
La Russa	Monia Andrea	Docente di Scienze Motorie e Sportive Sportive	La Russa Monia Andrea
Callari	Enrico	Docente di Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	Callari Enrico
La Rosa	Giuseppe Salvatore	Docente di Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala-Bar	La Rosa Giuseppe Salvatore
Sanfilippo	Maria Catena Angela	Docente di Sostegno	Sanfilippo Maria Catena Angela
Harouni	Samra Yvonne Maria Luisa	Docente di Lingua Inglese	Harouni Samra Yvonne Maria Luisa
Pera	Francesco	Docente di Laboratorio dei Servizi di Accoglienza Turistica	Pera Francesco
Borgese	Mariella	Rappresentante Genitori	Borgese Mariella
Cutaia	Cinzia	Rappresentante Genitori	Cutaia Cinzia
Cusenza	Luigi	Rappresentante Alunni	Cusenza Luigi
La Marca	Matteo	Rappresentante Alunni	La Marca Matteo

Riesi Li 15.05.2026



LA DIRIGENTE SCOLASTICA
Dott.ssa Adriana Quattrocchi

Adriana Quattrocchi