



Ministero dell'Istruzione
e del Merito



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo
Fondo europeo di sviluppo regionale

Mauro Perrone - Istituto di Istruzione Secondaria Superiore



- Enogastronomia cucina, Accoglienza turistica, Sala e vendita
- Economico Turistico
- Servizi commerciali grafico pubblicitario / Servizi culturali di spettacolo
- Servizi per la sanità e l'assistenza sociale / Servizi socio - sanitari
- Costruzione, Ambiente e Territorio –Geotecnico
- Sistemi informativi aziendali (AFM – SIA)
- Chimica dei materiali e biotecnologie ambientali



Sito web: iissperrone.edu.it – email: tais03900v@istruzione.it – PEC: tais03900v@pec.istruzione.it - tel:0998491151
C.F. 90229690731 - C.M. TAIS03900V - Indirizzo: Via Spineto Montecamplo, 29 – 74011 Castellaneta (TA)

I.I.S.S. "MAURO PERRONE"-CASTELLANETA
Prot. 0007978 del 14/05/2026
IV (Entrata)

ESAMI DI MATURITA'

a.s. 2025-2026

Classe V sez. PS

INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA ED OSP.ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE:SALA E VENDITA

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Art. 5 – 2° comma – D.P.R. 23 luglio 1998 n. 323

Ai sensi dell'art.17 D.Lgs n.62/2017

O.M. n.54 del 26/03/2026

Per il consiglio di classe
Il coordinatore
Prof. Gaetano Francesco Petraroli

Il Dirigente Scolastico
Prof. Fabio GRIMALDI

Questo documento si compone di 75 pagine.

Il Piano triennale dell'offerta formativa 2025/2028 dell'I.I.S.S. "M.Perrone" deve intendersi come parte integrante di questo documento.
<https://unica.istruzione.gov.it/cercalatuascuola/istituti/TARC03901T/istituto-profile-perrone/ptof/>

INDICE

PARTE 1

INFORMAZIONI GENERALI SULL'ISTITUTO
PROFILO PROFESSIONALE DI USCITA E PERCORSO DI STUDI
QUADRO ORARIO
DESCRIZIONE DELLA CLASSE
INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

PARTE 2

QUADRI SINTETICI DISCIPLINARI
EDUCAZIONE CIVICA
CRITERI DI VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI
CRITERI DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO
PERCORSI DI FORMAZIONE SCUOLA-LAVORO NEL TRIENNIO
MODULO DI ORIENTAMENTO
ATTIVITA' E PROGETTI PER L'AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

PARTE 3

ALLEGATI: PROVE DI SIMULAZIONE - GRIGLIA DI VALUTAZIONE - TABELLA CREDITI

PARTE 1

**INFORMAZIONI GENERALI SULL'ISTITUTO,
SULLA CLASSE E SUL PERCORSO DI STUDI**

1.1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE E LE SCELTE STRATEGICHE

CONTESTO

La sede principale dell'Istituto "Mauro Perrone" è ubicata nel comune di Castellaneta con gli indirizzi **Professionale** dei Servizi Enogastronomici e dell'Ospitalità Alberghiera e **Tecnico** del Turismo; a questi si sono aggiunti, a partire dall'anno 2020/2021, l'ex I.I.S.S. "Bellisario-Sforza", con sede a Ginosa, con il **Professionale** per i Servizi Commerciali con l'opzione Promozione Commerciale e Pubblicitaria e Servizi per la Sanità e l'Assistenza Socio-Sanitaria; e il **Tecnico** Costruzioni, Ambiente e Territorio con le opzioni C.A.T. e Geotecnico e Tecnico di Amministrazione, Finanza e Marketing con l'opzione Sistemi Informativi Aziendali. La sede di Palagianello, ex Istituto "Sforza", è diventata succursale della sede centrale di Castellaneta e attualmente ospita un corso dei Servizi Enogastronomici e dell'Ospitalità Alberghiera; infine a decorrere dall' a. s. 2021-2022, presso la sede di Ginosa, è attivo il nuovo indirizzo del **Tecnico Chimico, Materiali e Biotecnologie Ambientali**. Per l'a. s. 2026-27 è stato autorizzato il **Liceo del made in Italy-Liceo del gusto** e con l'autonomia l'Istituto ha predisposto le seguenti curvature: **Tecnico turistico con curvatura Internazionale** e **Tecnico turistico con curvatura sportiva**, **Tecnico SIA con curvatura Intelligenza Artificiale**.

Sia il comune di Castellaneta con i suoi 17.144 abitanti che quello di Ginosa e Palagianello, rispettivamente di 22.547 e 7.780 abitanti, sorgono nel cuore dell'area che costituisce il PARCO TERRA DELLE GRAVINE, istituito il 20 dicembre 2005 con Legge Regionale n. 18 (modificata con L.R. 6/2011), che si caratterizza oltre che per l'importante patrimonio naturalistico anche per il ricco e affascinante patrimonio di testimonianze archeologiche come le grotte rupestri risalenti al Neolitico. Il territorio è caratterizzato da una forte vocazione agricola e turistica, grazie alla vicinanza al Parco Naturale Terra delle Gravine e alla località balneare di Castellaneta Marina. Sono presenti tradizioni culturali radicate, feste religiose e sagre gastronomiche che favoriscono la coesione sociale. Il tessuto imprenditoriale soprattutto dei settori agricoli e turistici rappresentano un orientamento per l'istituto verso una progettazione di percorsi formativi finalizzati all'inserimento nel mondo del lavoro. Infatti, soprattutto gli imprenditori del settore turistico-ricettivo sono i principali stakeholder per l'indirizzo Turistico ed Enogastronomico. Il Terzo settore e associazioni culturali e sportive, il volontariato sono presenti nel territorio e supportano le istituzioni scolastiche per campagne di sensibilizzazione, iniziative benefiche e co-progettazione di attività educative. La presenza di cittadini stranieri è pari al 3,5%, provenienti soprattutto dall'Est Europa e dal Nord Africa, è concentrata soprattutto nell'area dell'agro di Ginosa. I nuclei familiari medi sono costituiti da 3 -4 componenti. Il territorio in cui è dislocato l'Istituto registra un lieve calo demografico dovuto al saldo naturale negativo e alla mobilità verso altre aree. La presenza di giovani è ridotta, con conseguente aumento della disoccupazione giovanile pari al 10,7 %. La vulnerabilità sociale presenta problematiche legate alla mobilità per studio e lavoro e alla limitata offerta occupazionale locale. La elevata presenza di studenti pendolari fa registrare alcune criticità a causa dei trasporti pubblici locali che non coprono pienamente le fasce orarie pomeridiane in cui si svolgono le attività scolastiche extrascolastiche. L'estrazione socio-economica degli studenti che frequentano l'istituto è medio-bassa e rilevante è la percentuale di coloro che provengono da famiglie svantaggiate e problematiche (fonte indice ESCS QS). Negli ultimi anni sempre più studenti manifestano situazioni svariate di disagio che necessitano di sistematici interventi socio assistenziali (fonte n. di segnalazione ai servizi sociali e Tribunale dei minori). La fragilità del territorio e del capitale sociale è stata determinata dall'aumento del tasso di disoccupazione e precarietà economica nonché situazioni di vulnerabilità e svantaggio. Il tessuto sociale del bacino di utenza degli studenti si è modificato negli ultimi anni perdendo valori quali la solidarietà e il senso di appartenenza alla comunità. Il contesto comunitario è costituito da servizi educativi,

sociali, socio-sanitari, sportivi, ricreativi e culturali, che, pur presenti in tutti i comuni del bacino di utenza, non sono un sufficiente supporto alla crescita dei giovani. Spesso la loro carenza impatta negativamente sulla formazione delle capacità sociali, cognitive ed emotive dei minori. Le famiglie si mostrano disinteressate al dialogo educativo con l'istituzione scolastica, nonostante gli sforzi fatti dalla scuola ad offrire servizi di sostegno all'esercizio della genitorialità. Negli indirizzi professionali dell'Istituto è in aumento il numero di studenti con gap cognitivo, infatti il 60% di essi proviene dalla scuola secondaria di 1° con valutazione sufficiente e si collocano nelle fasce di livello 2-3 nelle prove INVALSI di grado 8 (fonte condizione di fragilità degli studenti, INVALSI). Inoltre, dalla valutazione dei test di ingresso il 50% degli studenti delle classi 1^ si attesta su un livello iniziale delle competenze di base. Ciò evidenzia, dunque, la presenza di un elevato numero di studenti con atteggiamenti che denotano una disaffezione nei confronti dell'apprendimento e un disimpegno globale dentro e fuori dalla scuola stessa. Sono presenti, oltre a numerosi studenti DVA, molti alunni BES e DSA, la cui presenza richiede interventi sempre più specifici e adeguate strategie metodologiche. Gli enti locali offrono alcuni servizi di supporto all'integrazione scolastica, quali educatori e servizio trasporto per gli studenti DVA. La scuola però, chiamata a progettare percorsi funzionali all'inclusione e al successo formativo degli studenti, non sempre riesce ad arginare fenomeni di dispersione. Tale fenomeno non si verifica solo con l'abbandono scolastico vero e proprio, ma si identifica anche con lo studente che continua a frequentare con basso rendimento scolastico (fonte Monitoraggio esiti scolastici). L'elevato numero di ripetenze nel biennio, la percentuale di studenti che si collocano nei livelli bassi delle prove standardizzate nazionali, la frequenza saltuaria e la difficoltà di concentrazione rappresentano tutti indicatori importanti per l'individuazione degli studenti a rischio dispersione. L'organizzazione dell'offerta formativa gioca un ruolo significativo, in quanto per tanti studenti la scuola rappresenta un luogo di "protezione" e di opportunità formative, umane e sociali.

SCELTE STRATEGICHE

La scuola ha definito le proprie scelte strategiche a partire dall'analisi del contesto sociale e culturale di riferimento e dai bisogni formativi degli studenti. In coerenza con la propria missione educativa, le azioni intraprese sono orientate al miglioramento della qualità dell'offerta formativa, al successo scolastico e allo sviluppo delle competenze chiave di cittadinanza. Le priorità individuate guidano l'organizzazione delle risorse, la progettazione didattica e le attività di inclusione e innovazione, con l'obiettivo di garantire un percorso educativo efficace, equo e rispondente alle esigenze della comunità scolastica. La scuola pone lo studente al centro, promuovendo il **benessere**, il successo formativo e l'inclusione, formando cittadini consapevoli e preparando alle sfide del mondo del lavoro attraverso un'offerta formativa didattica che valorizza le competenze specifiche dei vari settori, con un'attenzione particolare al contesto locale e all'innovazione, integrando anche aspetti come l'educazione ambientale e l'uso delle nuove tecnologie per un percorso di crescita umano, culturale e professionale.

La missione principale dell'IISS "M. Perrone" è quella di attuare e realizzare un percorso formativo ed innovativo, metodologico-didattico, in cui tutti gli alunni siano posti al centro del processo di apprendimento tramite l'utilizzo di un approccio educativo di tipo laboratoriale, trasformare cioè una didattica lineare e trasmissiva in una didattica allargata e di tipo partecipativo, con l'utilizzo di ambienti modulabili, favorevoli ad una didattica di tipo collaborativo e indispensabili per la realizzazione di strumenti e strategie di personalizzazione; inoltre l'Istituto proseguirà nel suo percorso di **internazionalizzazione**, già avviato negli anni precedenti, per offrire occasioni di formazione all'estero, nonché di confronto con altre professionalità del settore.

Nella nostra visione la Scuola si configura come un “presidio di professionalità” da cui partono costanti stimoli per il miglioramento dell'intero territorio. A tal fine l’Offerta Formativa, tesa a implementare la qualità del processo educativo, partendo dalle priorità emerse dal Rapporto di Autovalutazione, è modulata secondo strategie di innovazione, di costruzione e cooperazione tra tutti gli attori del processo educativo: Scuola, Famiglia e Territorio, con tutte le sue componenti Imprese, Associazioni-Fondazioni ed Enti pubblici. La scuola diviene così perno centrale del territorio, luogo di inclusione e riferimento costante sia per il pieno raggiungimento delle competenze di base sia per la valorizzazione delle eccellenze. In particolare il nostro istituto vuole promuovere un modello di comunità educativa delineata come motore del cambiamento verso la sostenibilità sociale, economica e ambientale.

PRIORITA'	TRAGUARDI
Migliorare i risultati scolastici e ridurre la dispersione implicita ed esplicita	Ridurre del 10% la percentuale degli alunni non scrutinabili. Innalzare la media generale delle valutazioni in almeno l'80% delle classi dell'Istituto. Aumentare del 5% la percentuale di studenti che si collocano nelle fasce di valutazione più alte agli Esami di Stato.
Migliorare gli esiti delle prove standardizzate nazionali per Italiano e matematica per gli studenti delle classi seconde e quinte.	Allineare gli esiti delle prove standardizzate nazionali degli studenti delle classi II e V per Italiano, Matematica e aumentare del 10% il numero degli studenti che si collocano nelle fasce di livello 3 e 4 per ITA/MAT.
Aumentare il livello di competenze sociali e civiche in materia di cittadinanza.	Incrementare progressivamente fino al 15% il numero degli studenti di tutte le classi che hanno riportato almeno un livello intermedio (VALUTAZIONE 8/9) di valutazione dell'Educazione Civica.

1.2. PROFILO PROFESSIONALE ISTITUTO PROFESSIONALE

COMPETENZE DI RIFERIMENTO D.M. N. 92 DEL 24/05/2018 COMPETENZE IN USCITA
COMPETENZE INTERMEDIE ALL. A/ALL. C LL.GG. D.M. N. 92 DEL 24/05/2018

1.2.1 Competenze specifiche INDIRIZZO “ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA”

Il Diplomato nell’Indirizzo Enogastronomia e Ospitalità alberghiera acquisisce 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 e artistici e del Made in Italy in relazione al territorio. Il relativo Profilo si presta ad una adattabilità alle esigenze territoriali in termini formativi, permettendo alle scuole di declinarlo in Percorsi dal contenuto innovativo che spaziano dalla ristorazione, alle tecniche e comportamenti di sala, al ricevimento.

ASSI CULTURALI	<p style="text-align: center;">COMPETENZE QUINTO ANNO</p> <p style="text-align: center;"><i>(Competenze di Riferimento All.1 D.M.92 24 maggio 2018/Allegato delle LL.GG.)</i></p>
Asse dei linguaggi	<p>n.2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. (1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11) Competenze intermedia del Quinto anno (Allegato A delle Linee Guida) n. 2. Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).</p>
	<p>n.4 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. (1-4-5-6-7-11) Competenza intermedia del Quinto anno (Allegato A delle Linee Guida) n. 4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.</p>
	<p>n.5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. (1-3-4-5-6-7-8-9-10-11) Competenza intermedia del Quinto anno (Allegato A delle Linee Guida) n. 5. Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.</p>
	<p>n.6 Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali. (1-4-5-6-7-8-9-11) Competenza intermedia del Quinto anno (Allegato A delle Linee Guida) n. 6. Riconoscere e valutare, anche in una cornice storico- culturale, il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale.</p>
	<p>n.7 Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. (1-2-4-5-6-7-8-9-11) Competenza intermedia del Quinto anno (Allegato A delle Linee Guida) n. 7. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.</p>
Asse storico-sociale	<p>n.1 Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali. (3-6-7-8-10) Competenza intermedia del Quinto anno (Allegato A delle Linee Guida) n. 1. Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.</p>
	<p>n.3 Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. (1-4-5-6-7-8-9-11) Competenza intermedia del Quinto anno (Allegato A delle Linee Guida) n. 3. Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p>

	<p>n.4 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. (1-4-5-6-7-11) <u>Competenza intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida) n. 4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.</p>
	<p>n.6 Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali. (1-4-5-6-7-8-9-11) <u>Competenza intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida) n. 6. Riconoscere e valutare, anche in una cornice storico- culturale, il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale.</p>
	<p>n.9 Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo. <u>Competenza intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida) n. 9. Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo anche responsabilmente creativo, così che i relativi propri comportamenti personali, sociali e professionali siano parte di un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.</p>
	<p>n.10 Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. (1-2-3-7-8-9-10-11) <u>Competenza intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida) n. 10. Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, e alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento.</p>
	<p>n.11 Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio. (3-5-6-7-8-9-10-11) <u>Competenza intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida) n. 11. Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</p>
	<p>n.12 Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi. (1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11) <u>Competenza intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida) n. 12. Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate.</p>
Asse matematico	<p>n.8 Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. (1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11) <u>Competenza intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida) n. 8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.</p>
	<p>n.10 Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. (1-2-3-7-8-9-10-11) <u>Competenza intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida) n. 10. Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, e alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento.</p>
	<p>n.12 Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi. (1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11) <u>Competenza intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida) n. 12. Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate.</p>
Asse scientifico - tecnologico	<p>n.1 Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali. (3-6-7-8-10) <u>Competenza intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida) n. 1. Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.</p>

	<p>n.2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. (1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11)</p> <p><u>Competenze intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p><i>n. 2. Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali.</i></p> <p><i>Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali.</i></p> <p><i>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).</i></p>
	<p>n.3 Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. (1-4-5-6-7-8-9-11)</p> <p><u>Competenza intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p><i>n. 3. Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</i></p>
	<p>n.4 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. (1-4-5-6-7-11)</p> <p><u>Competenza intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p><i>n. 4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.</i></p>
	<p>n.7 Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. (1-2-4-5-6-7-8-9-11)</p> <p><u>Competenza intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p><i>n. 7. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.</i></p>
	<p>n.8 Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. (1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11)</p> <p><u>Competenza intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p><i>n. 8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.</i></p>
	<p>n.9 Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.</p> <p><u>Competenza intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p><i>n. 9. Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo anche responsabilmente creativo, così che i relativi propri comportamenti personali, sociali e professionali siano parte di un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.</i></p>
	<p>n.10 Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. (1-2-3-7-8-9-10-11)</p> <p><u>Competenza intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p><i>n. 10. Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, e alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento.</i></p>
	<p>n.11 Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio. (3-5-6-7-8-9-10-11)</p> <p><u>Competenza intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p><i>n. 11. Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</i></p>
I. R. C.	Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale.
	Cogliere la presenza e l'incidenza del Cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità.
	Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del Cristianesimo interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità.

COMPETENZE QUINTO ANNO <i>(Allegato C delle LL.GG. D.M.92 24 maggio 2018)</i>	
Indirizzo: g) "Enogastronomia e ospitalità alberghiera"	<u>COMPETENZA (IN USCITA) DI INDIRIZZO</u> n.1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
	<u>COMPETENZA (IN USCITA) DI INDIRIZZO</u> n.2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
	<u>COMPETENZA (IN USCITA) DI INDIRIZZO</u> n.3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
	<u>COMPETENZA (IN USCITA) DI INDIRIZZO</u> n.4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
	<u>COMPETENZA (IN USCITA) DI INDIRIZZO</u> n.5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
	<u>COMPETENZA (IN USCITA) DI INDIRIZZO</u> n.6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
	<u>COMPETENZA (IN USCITA) DI INDIRIZZO</u> n.7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del <i>Made in Italy</i> .
	<u>COMPETENZA (IN USCITA) DI INDIRIZZO</u> n.8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
	<u>COMPETENZA (IN USCITA) DI INDIRIZZO</u> n.9 Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di <i>Hospitality Management</i> , rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
	<u>COMPETENZA (IN USCITA) DI INDIRIZZO</u> n.10 Supportare le attività di <i>budgeting-reporting</i> aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di <i>Revenue Management</i> , perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
	<u>COMPETENZA (IN USCITA) DI INDIRIZZO</u> n.11 Contribuire alle strategie di <i>Destination Marketing</i> 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.

1.3. QUADRO ORARIO SETTIMANALE

Nell'ordinamento dell'istruzione professionale il curriculum della quinta classe è caratterizzato da due pacchetti formativi, uno di organizzazione scolastica, l'altro predisposto dall'Istituto in collaborazione con esperti provenienti dal mondo del lavoro e con le aziende del territorio.

La struttura del curriculum è la seguente:

Area delle discipline comuni	15 ore settimanali
Area delle discipline d'indirizzo	17 ore settimanali
Totale ore annuali organizzate in sede scolastica	1056

Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento **90 ore**

L'attività didattica si svolge su 5 giorni settimanali.

SALA E VENDITA

DISCIPLINE	3°anno	4°anno	5°anno
Lingua e letteratura italiane	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	3
Lingua Francese/Spagnolo	3	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	5	5
Matematica	3	3	3
Scienze e cultura dell'alimentazione	4 (1)*	3 (1)*	3
Laboratorio settore cucina	—	2	2
Laboratorio settore Sala e vendita	7	5	4
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione/altro	1	1	1
TOTALE ORE	33	33	32

1.4. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

Il consiglio di classe

Italiano	prof.ssa Ada Semeraro
Storia	prof.ssa Ada Semeraro
Matematica	prof. Lasso Gianluca
Lingua inglese	prof.ssa Luciana Capodiferro
Lingua Spagnola	prof.ssa Mellone Maria Paola
Lingua francese	prof.ssa Di Sabato Marta
Diritto e tecn. Amm. della strutt. recettive	prof.ssa Caroli Barbara
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Prof.ssa Caldaralo Annunziata
Lab. dei serv. Enog.: settore Cucina	prof. Petraroli Gaetano Francesco
Lab. dei serv. Enog. Settore: Sala e Vendita	prof. Staffieri Cataldo
Scienze Motorie e Sportive	prof. Nardelli Paolo
Religione Cattolica	prof.ssa Minei Laura

Continuità Docenti

MATERIA	DOCENTE	Continuità Si/No	
		3° ANNO	4° ANNO
Italiano	prof.ssa Ada Semeraro	si	si
Storia	prof.ssa Ada Semeraro	si	si
Matematica	prof. Lasso Gianluca	no	no
Lingua inglese	prof.ssa Luciana Capodiferro	si	si
Lingua Spagnola	prof.ssa Maria Paola Mellone	no	no

Lingua francese	prof.ssa Di Sabato Marta	no	si
Diritto e tecn. Amm. della strutt. recettive	prof.ssa Caroli Barbara	no	no
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Prof.ssa Caldaralo Annunziata	si	si
Lab. dei serv. Enog.: settore Cucina	prof. Petraroli Gaetano Francesco	no	no
Lab. dei serv. Enog. Settore: Sala e Vendita	prof. Staffieri Cataldo	si	si
Scienze Motorie e Sportive	prof.Nardelli Paolo	si	si
Religione	prof.ssa Minei Laura	no	no

Composizione e profilo della classe

ISCRITTI		RIPETENTI		TRASFERIMENTI	
M	F	M	F	M	F
1	6				

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe si è costituita nel corso del triennio attraverso l'inserimento di alunni provenienti da percorsi differenti: quattro studenti dalla classe 3FS e tre dalla classe 3PS. Tale situazione ha richiesto, soprattutto nella fase iniziale, un graduale processo di integrazione e adattamento alle dinamiche del nuovo gruppo classe. In particolare, gli alunni provenienti dalla 3F hanno incontrato alcune difficoltà legate al passaggio da un contesto caratterizzato prevalentemente da didattica digitale a una modalità di insegnamento più tradizionale.

Nel corso del triennio, la classe ha manifestato un atteggiamento generalmente sufficientemente motivato e spesso propositivo nei confronti delle attività scolastiche. Le frequenti assenze, unite a un impegno superficiale, hanno inciso sul percorso formativo degli alunni. Per tale motivo, si è reso necessario un costante intervento da parte dei docenti finalizzato a sollecitare la partecipazione, il senso di responsabilità e una maggiore continuità nello studio.

Dal punto di vista disciplinare, nel corso dell'anno scolastico la classe ha mantenuto un comportamento complessivamente accettabile, pur evidenziando in alcune circostanze atteggiamenti non sempre adeguati al contesto scolastico. Il gruppo classe risulta eterogeneo e caratterizzato dalla presenza di personalità differenti, talvolta particolarmente vivaci ed esuberanti, che hanno richiesto una costante attenzione nella gestione delle dinamiche relazionali.

All'interno della classe sono presenti alcuni alunni che evidenziano fragilità nel percorso di apprendimento. A causa di un impegno non sempre costante e di problematiche personali e familiari, non tutti sono riusciti a raggiungere pienamente gli obiettivi programmati nelle diverse discipline.

La frequenza scolastica durante l'anno, non è risultata regolare per gran parte degli alunni, nonostante i continui solleciti rivolti alle famiglie. In particolare, due studenti hanno registrato un numero elevato di assenze, dovute principalmente a problematiche di salute e a situazioni familiari complesse, superando il monte ore annuale.

Sotto il profilo relazionale, gli alunni si sono mostrati generalmente collaborativi nei confronti dei docenti. Tuttavia, si è riscontrata una certa discontinuità nell'impegno personale, soprattutto nello

svolgimento del lavoro domestico, elemento che ha contribuito a rallentare in alcune discipline il regolare svolgimento della programmazione didattica.

La motivazione allo studio e la partecipazione alle attività proposte, sia curricolari sia extracurricolari, sono risultate complessivamente modeste.

PARTECIPAZIONE DELLE FAMIGLIE

La partecipazione delle famiglie al percorso scolastico non è risultata sempre costante. In particolare, si rileva l'assenza dei rappresentanti dei genitori, elemento che ha limitato le occasioni di confronto strutturato tra scuola e famiglia.

Tuttavia, quando contattate dai docenti, le famiglie hanno generalmente mostrato disponibilità al dialogo educativo, rispondendo in modo collaborativo e attivandosi per affrontare e risolvere le situazioni segnalate.

Nel complesso, il rapporto scuola-famiglia si è mantenuto corretto, pur in presenza di una partecipazione non sempre continuativa.

PARTE 2
SCHEDE DISCIPLINARI
CRITERI DI VALUTAZIONE

2. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITA' DIDATTICA

2.1 QUADRO SINTETICO DISCIPLINARE a.s. 2025-2026

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		
DOCENTE: CALDARALO ANNUNZIATA		
TESTO ADOTTATO: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE AUTORI: A. MACHADO EDIZIONE: POSEIDONIA SCUOLA		
COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	1. Imparare ad imparare;	
	2. Progettare;	
	3. Comunicare;	
	4. Collaborare e Partecipare;	
	5. Agire in modo autonomo e responsabile;	
	6. Risolvere problemi;	
	7. Individuare collegamenti e relazioni;	
	8. Acquisire e interpretare l'informazione.	
COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE (RACC. UE 22/05/2018)	1. Competenza alfabetica funzionale;	
	2. Competenza multilinguistica;	
	3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;	
	4. Competenza digitale;	
	5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;	
	6. Competenza in materia di cittadinanza;	
	7. Competenza imprenditoriale;	
	8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.	
OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO		
CONTENUTI DISCIPLINARI	<ul style="list-style-type: none"> -La filiera alimentare - Il sistema HACCP -La contaminazione biologica e fisico-chimica degli alimenti - I nuovi prodotti alimentari -L'alimentazione nelle diverse fasi della vita - Diete e stili alimentari - Prescrizioni alimentari e religiosi -L'alimentazione nella ristorazione collettiva -L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari -L'alimentazione nelle malattie metaboliche, - L'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente -Alimentazione e tumori -Disturbi alimentari 	
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	<ul style="list-style-type: none"> -Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo in conformità alla normativa regionale e comunitaria in materia di HACCP -Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato e sostenibile apportando innovazioni personali -Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari 	
Metodologie	Strumenti di valutazione	Strumenti utilizzati

X Lezione frontale X Lezione partecipata X Metodo induttivo X Lavoro di gruppo X Discussione guidata X Simulazione Altro/i (specificare):	X Prova scritta X Colloquio X Interventi da banco X Prove strutturate X Elaborati individuali X Elaborati di gruppo X Simulazione X Piattaforma G-Suite for Education Altro/i (specificare):	X Testo/i di adozione X Piattaforma X Biblioteca X Risorse documentali a stampa X Risorse documentali su rete Audiovisivi Software didattico / applicativo Altro/i (specificare):
CRITERI DI VALUTAZIONE	Cfr. griglie di valutazione disciplinare deliberate dal Dipartimento	
EDUCAZIONE CIVICA Cittadini del mondo		
NUCLEO TEMATICO	ARGOMENTI TRATTATI	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e abilità)
COSTITUZIONE, LEGALITÀ, SOLIDARIETÀ	Sistema HACCP Igiene della persona, degli ambienti e dei prodotti alimentari	Applicare comportamenti responsabili in ambiente professionale
SVILUPPO SOSTENIBILE	Alimentazione sostenibile Riduzione degli sprechi	Adottare comportamenti sostenibili
FORMAZIONE SCUOLA-LAVORO	Attività svolte Stage presso aziende ristorative del territorio Attività laboratoriali simulate a scuola Partecipazione a eventi e servizi di catering Sviluppo competenze professionali in contesti reali	
ORIENTAMENTO (ai sensi del Decreto MIM n.328 del 22.12.2022- Linee guida per l'Orientamento)	Attività svolte: Incontri con professionisti del settore Orientamento al lavoro e all'autoimprenditorialità Informazioni su percorsi post-diploma (ITS, università, lavoro)	

DISCIPLINA: Enogastronomia ed osp.alberghiera- cucina	
DOCENTE: Prof. Petraroli Gaetano Francesco	
TESTO ADOTTATO: Protagonisti in Cucina AUTORI: Romina Baratta, Marcello Comba, Danilo Guerra, Fausto Meli, Maurilio Tallone EDIZIONE: Giunti	
COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Imparare ad imparare 2. Progettare 3. Comunicare 4. Collaborare e Partecipare 5. Agire in modo autonomo e responsabile 6. Risolvere problemi 7. Individuare collegamenti e relazioni 8. Acquisire e interpretare l'informazione
COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE (RACC. UE 22/05/2018)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Competenza alfabetica funzionale 2. Competenza multilinguistica 3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria 4. Competenza digitale 5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare 6. Competenza in materia di cittadinanza 7. Competenza imprenditoriale 8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.
CONTENUTI DISCIPLINARI	<p>UDA 1. LA QUALITA' NELLA RISTORAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> ● tracciabilità alimentare ● Haccp :il piano di autocontrollo igienico ● Applicazione di un piano di autocontrollo <p>UDA 2. L'OFFERTA GASTRONOMICA</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Gastronomia e la qualità ● L'identità gastronomica ● L'offerta gastronomica contemporanea <p>UDA 3 LA VENDITA NEL MENU</p> <ul style="list-style-type: none"> ● il marketing ● i clienti ● il menu e le strategie di vendita <p>UDA 4 IL SETTORE DELLA RISTORAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> ● La ristorazione commerciale ● la ristorazione collettiva ● le formule della ristorazione <p>UDA 5 LA GESTIONE DEL RISTORANTE</p> <ul style="list-style-type: none"> ● gestire l'impresa ristorativa ● gestire la sicurezza sul lavoro ● la prevenzione degli infortuni e la sicurezza alimentare
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	<ul style="list-style-type: none"> ● Applicare le norme di sicurezza alimentare e il sistema HACCP ● Riconoscere l'importanza della qualità e della tracciabilità degli alimenti ● Comprendere le caratteristiche dell'offerta gastronomica e del territorio

DISCIPLINA: Enogastronomia ed osp.alberghiera- cucina		
	<ul style="list-style-type: none"> ● Utilizzare strategie di base di marketing e organizzazione del menù ● Distinguere le diverse tipologie di ristorazione ● Comprendere i principi di gestione di un'impresa ristorativa ● Operare nel rispetto delle norme di sicurezza sul lavoro ● Collaborare in modo efficace nel contesto professionale 	
Metodologie	Strumenti di valutazione	Strumenti utilizzati
X Lezione frontale X Lezione partecipata Metodo induttivo X Lavoro di gruppo X Discussione guidata Simulazione Altro/i (specificare):	X Prova scritta X Colloquio X Interventi da banco Prove strutturate X Elaborati individuali X Elaborati di gruppo Simulazione Piattaforma G-Suite for Education Altro/i (specificare):	X Testo/i di adozione X Piattaforma Biblioteca X Risorse documentali a stampa Risorse documentali su rete Audiovisivi Software didattico / applicativo Altro/i (specificare):
CRITERI DI VALUTAZIONE	Cfr. griglie di valutazione disciplinare deliberate dal Dipartimento	
EDUCAZIONE CIVICA		
NUCLEO TEMATICO	ARGOMENTI TRATTATI	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e abilità)
COSTITUZIONE, LEGALITÀ, SOLIDARIETÀ	Il codice mondiale di etica del turismo. Le varie culture enogastronomiche	Conoscere i tratti salienti del codice mondiale di etica del turismo (OMT) I principali piatti della cucina Europea ed Internazionale I marchi di tutela sostenibile
SVILUPPO SOSTENIBILE		
CITTADINANZA DIGITALE		
FORMAZIONE SCUOLA-LAVORO	Attività svolte: Svolgimento di attività di PCTO presso strutture del settore enogastronomico, con affiancamento al personale nelle attività operative di cucina e applicazione delle principali tecniche di preparazione e delle norme igienico-sanitarie. Partecipazione inoltre a cene didattiche ed eventi organizzati dall'istituto, con coinvolgimento nella preparazione delle pietanze, nella mise en place e nel supporto al servizio, collaborando attivamente con il gruppo di lavoro.	

DISCIPLINA: Enogastronomia ed osp.alberghiera- cucina	
ORIENTAMENTO <i>(ai sensi del Decreto MIM n.328 del 22.12.2022- Linee guida per l'Orientamento)</i>	Attività svolte: Partecipazione ad attività di orientamento finalizzate alla conoscenza del settore enogastronomico e delle opportunità professionali e formative. Incontri con esperti del settore, sviluppo della consapevolezza delle proprie competenze e riflessione sul percorso post-diploma.

DISCIPLINA: MATEMATICA	
DOCENTE: GIANLUCA LASSO	
TESTO ADOTTATO: MATEMATICA IN CUCINA, IN SALA, IN ALBERGO (LDM) - VOL. PER IL SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO + TUTOR AUTORI: BERGAMINI MASSIMO - ZANICHELLI EDITORE 2020 EDIZIONE: 1°	
COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Imparare ad imparare; 2. Progettare; 3. Comunicare; 4. Collaborare e Partecipare; 5. Agire in modo autonomo e responsabile; 6. Risolvere problemi; 7. Individuare collegamenti e relazioni; 8. Acquisire e interpretare l'informazione.
COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE (RACC. UE 22/05/2018)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Competenza alfabetica funzionale; 2. Competenza multilinguistica; 3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria; 4. Competenza digitale; 5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; 6. Competenza in materia di cittadinanza; 7. Competenza imprenditoriale; 8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.
OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO	
CONTENUTI DISCIPLINARI	<ul style="list-style-type: none"> • Limiti di una funzione • Punti di discontinuità • Asintoti: orizzontale/verticale/obliquo • Grafico probabile di una funzione algebrica • Definizione di derivata e significato geometrico • Continuità e derivabilità • Le derivate fondamentali • I teoremi sul calcolo delle derivate • Le derivate di ordine superiore al primo • Il differenziale di una funzione • Le funzioni crescenti e decrescenti e le derivate • Massimi, minimi e flessi • La rappresentazione grafica di una funzione • Risoluzione di problemi di realtà • Statistica e Probabilità o Indici di variabilità
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	<ol style="list-style-type: none"> 1. Riconoscono le caratteristiche e applicano le proprietà analitiche delle funzioni algebriche (polinomiali, razionali, irrazionali) e trascendenti (esponenziali, logaritmiche, goniometriche). 2. Analizzano e interpretano il comportamento delle funzioni in termini di continuità e limiti, sapendo individuare e classificare i punti di discontinuità e gli asintoti. 3. Applicano gli strumenti del calcolo differenziale, calcolando derivate di funzioni fondamentali e composte,

	<p>e comprendendo il significato geometrico della derivata come tasso di variazione.</p> <p>4. Identificano le situazioni di non derivabilità, correlando le proprietà locali (comportamento in un punto) con le proprietà globali (andamento complessivo) della funzione.</p> <p>5. Costruiscono e rappresentano il grafico completo di una funzione, deducendone le proprietà qualitative (crescenza, decrescenza, massimi, minimi e flessi) per descrivere fenomeni matematici o reali.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Pianifica ed esegue fasi di rilevazione e analisi dei dati, organizzando informazioni qualitative e quantitative attraverso indici statistici appropriati. – Interpreta i risultati di un'indagine statistica per valutare in modo critico situazioni problematiche o fenomeni legati al settore professionale (enogastronomia/ospitalità). 	
Metodologie		
	Strumenti di valutazione	Strumenti utilizzati
X Lezione frontale X Lezione partecipata Metodo induttivo X Lavoro di gruppo Discussione guidata Simulazione Altro/i (specificare):	X Prova scritta X Colloquio Interventi da banco Prove strutturate X Elaborati individuali Elaborati di gruppo Simulazione Piattaforma G-Suite for Education Altro/i (specificare):	X Testo /i di adozione Piattaforma Biblioteca X Risorse documentali a stampa X Risorse documentali su rete Audiovisivi Software didattico / applicativo Altro/i (specificare):
CRITERI DI VALUTAZIONE	Cfr. griglie di valutazione disciplinare deliberate dal Dipartimento	
EDUCAZIONE CIVICA		
NUCLEO TEMATICO	ARGOMENTI TRATTATI	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e abilità)
COSTITUZIONE, LEGALITÀ, SOLIDARIETÀ	<ul style="list-style-type: none"> • Analisi critica dell'informazione quantitativa: Lettura e interpretazione di grafici e indicatori statistici relativi a fenomeni sociali ed economici nazionali e globali. • La matematica della cittadinanza: Utilizzo dei dati per distinguere 	Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> – Conoscere i principali indicatori statistici utilizzati per descrivere la realtà sociale ed economica (es. variazioni percentuali, medie, indici di variabilità). ▪ Comprendere il ruolo dei dati numerici nella

	tra fatti oggettivi e opinioni.	formazione di un giudizio critico consapevole. Abilità: – Saper leggere e commentare dati statistici provenienti da fonti ufficiali (ISTAT, Eurostat) relativi ai diritti e doveri del cittadino. – Saper argomentare una posizione personale su temi di attualità utilizzando i numeri in modo corretto e rigoroso.
SVILUPPO SOSTENIBILE		
CITTADINANZA DIGITALE		
FORMAZIONE SCUOLA-LAVORO	Attività svolte:	
ORIENTAMENTO <i>(ai sensi del Decreto MIM n.328 del 22.12.2022- Linee guida per l'Orientamento)</i>	Attività svolte:	

DISCIPLINA: Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa ricettiva	
DOCENTE: CAROLI Barbara	
TESTO ADOTTATO: Gestire le imprese ricettive 3 up – enogastronomia – sala e vendita AUTORI: S. Rascioni – F. Ferriello EDIZIONE:	
COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Imparare ad imparare; 2. Progettare; 3. Comunicare; 4. Collaborare e Partecipare; 5. Agire in modo autonomo e responsabile; 6. Risolvere problemi; 7. Individuare collegamenti e relazioni; 8. Acquisire e interpretare l'informazione.
COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE (RACC. UE 22/05/2018)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Competenza alfabetica funzionale; 2. Competenza multilinguistica; 3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria; 4. Competenza digitale; 5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; 6. Competenza in materia di cittadinanza; 7. Competenza imprenditoriale; 8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.
OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO	
CONTENUTI DISCIPLINARI	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • Il marketing: aspetti generali • Il marketing strategico • Il marketing operativo • Il web marketing • Il piano di marketing • La pianificazione e la programmazione • Il budget • Il business plan • Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro • Le norme di igiene alimentare • I contratti delle imprese ristorative • Le abitudini alimentari • I marchi di qualità alimentare
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	<p>Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali Realizzare in semplici situazioni operative un piano di marketing Redigere il budget degli investimenti, i budget settoriali e il budget economico in situazioni operative semplificate Redigere un business plan in situazioni operative semplificate Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto, alla tracciabilità dei prodotti Individuare la normativa internazionale/comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica</p>

	Individuare i fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari e analizzare i fattori economici territoriali che condizionano le abitudini alimentari	
Metodologie		
<input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale <input type="checkbox"/> Lezione partecipata <input type="checkbox"/> Metodo induttivo <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro di gruppo <input checked="" type="checkbox"/> Discussione guidata <input checked="" type="checkbox"/> Simulazione <input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):	Strumenti di valutazione <input checked="" type="checkbox"/> Prova scritta <input checked="" type="checkbox"/> Colloquio <input checked="" type="checkbox"/> Interventi da banco <input checked="" type="checkbox"/> Prove strutturate <input checked="" type="checkbox"/> Elaborati individuali <input checked="" type="checkbox"/> laboratori di gruppo <input type="checkbox"/> Simulazione <input type="checkbox"/> Piattaforma G-Suite for Education <input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):	Strumenti utilizzati <input checked="" type="checkbox"/> Testo/i di adozione <input checked="" type="checkbox"/> Piattaforma <input checked="" type="checkbox"/> Biblioteca <input checked="" type="checkbox"/> Risorse documentali a stampa <input checked="" type="checkbox"/> Risorse documentali su rete <input checked="" type="checkbox"/> Audiovisivi <input checked="" type="checkbox"/> Software didattico / applicativo <input checked="" type="checkbox"/> Altro/i (specificare):
CRITERI DI VALUTAZIONE	Cfr. griglie di valutazione disciplinare deliberate dal Dipartimento	
EDUCAZIONE CIVICA		
NUCLEO TEMATICO	ARGOMENTI TRATTATI	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e abilità)
COSTITUZIONE, LEGALITÀ, SOLIDARIETÀ	Organismi comunitari e internazionali Onu e sue agenzie specializzate Carta dei Diritti dell'uomo e Carta dei Diritti Fondamentali dell'Unione Europea Art. 2 Costituzione – I diritti inviolabili Art. 3 Costituzione – Uguaglianza	Individuare le interrelazioni tra i soggetti giuridici che intervengono nello sviluppo economico, sociale e territoriale. Distinguere i principali diritti umani e gli organi di tutela Tutela delle identità, delle produzioni e delle eccellenze
SVILUPPO SOSTENIBILE		
CITTADINANZA DIGITALE		
FORMAZIONE SCUOLA-LAVORO	Attività svolte:	
ORIENTAMENTO (ai sensi del Decreto MIM n.328 del 22.12.2022- Linee guida per l'Orientamento)	Attività svolte: Partecipazione della classe al Salone dello studente Hard e soft skills – disamina competenze acquisite durante le esperienze professionali Identificare il mondo del lavoro correlato alle nuove figure professionali	

SCHEDA DISCIPLINARE 2025-26

DISCIPLINA: LABORATORIO ENOGASTRONOMICO SALA E VENDITA	
DOCENTE: STAFFIERI CATALDO	
TESTO ADOTTATO: Protagonisti in Sala	
AUTORI: M. Prato, S. Pedone, G. Moscatiello, R. Orsini	
EDIZIONE: GIUNTI T.V.P.	
COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	1. Imparare ad imparare;
	2. Progettare;
	3. Comunicare;
	4. Collaborare e Partecipare;
	5. Agire in modo autonomo e responsabile;
	6. Risolvere problemi;
	7. Individuare collegamenti e relazioni;
	8. Acquisire e interpretare l'informazione.
COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE (RACC. UE 22/05/2018)	1. Competenza alfabetica funzionale;
	2. Competenza multilinguistica;
	3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;
	4. Competenza digitale;
	5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;
	6. Competenza in materia di cittadinanza;
	7. Competenza imprenditoriale;
	8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.
OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO	
CONTENUTI DISCIPLINARI	<p>UDA. n.1 Dalla cucina all' enogastronomia ● Storia della gastronomia. ● Saper come valorizzare i prodotti tipici con proposte innovative. ● Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu.</p> <p>UDA n. 2 Principi di marketing enogastronomico ● Adeguare e organizzare produzione e vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. ● Conoscere i criteri e le tecniche per la valorizzazione dei prodotti gastronomici nazionali. ● Gestire gli approvvigionamenti, degli stock e della cantina.</p> <p>UDA N. 3 Il menu come strumento di vendita ● Menu principale strumento di vendita e comunicazione.</p> <p>UDA n. 4 Tecniche di gestione ● Conoscere le tecniche di gestione di organizzazione e programmazione della produzione. ● Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici di nicchia. ● Lessico e fraseologia di settore. ● Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p> <p>UDA n. 5 Il vino in Europa e nel Mondo ● Individuare la produzione enologica internazionale. ● Individuare e classificare le preparazioni tipiche delle regioni italiane ed estere. ● Caratteristiche dell'enografia estera. ● Lessico e fraseologia.</p> <p>UDA n.6 (D.Lgs. 81/2008) Testo unico in materia di salute e sicurezza sul lavoro. ● Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute. ● Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale.</p>

RISULTATI DI APPRENDIMENTO	-Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo in conformità alla normativa regionale e comunitaria in materia di HACCP -Distinguere le caratteristiche organolettiche del vino e i principali metodi del suo abbinamento col cibo, conoscere la classificazione legislativa del vino -Individuare le principali tecniche avanzate di sala e al bar, per predisporre buffet e banchetti per eventi speciali	
Metodologie	Strumenti di valutazione	Strumenti utilizzati
x Lezione frontale x Lezione partecipata Metodo induttivo x Lavoro di gruppo Discussione guidata x Simulazione Altro/i (specificare): esercitazioni pratiche in laboratorio	x Prova scritta x Colloquio x Interventi da banco x Prove strutturate Elaborati individuali Elaborati di gruppo x Simulazione Piattaforma G-Suite for Education Altro/i (specificare):	x Testo/i di adozione Piattaforma Biblioteca Risorse documentali a stampa x Risorse documentali su rete x Audiovisivi Software didattico / applicativo Altro/i (specificare): attrezzature in laboratorio
CRITERI DI VALUTAZIONE	Cfr. griglie di valutazione disciplinare deliberate dal Dipartimento	
EDUCAZIONE CIVICA Cittadini del mondo		
NUCLEO TEMATICO	ARGOMENTI TRATTATI	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e abilità)
COSTITUZIONE, LEGALITÀ, SOLIDARIETÀ	Sistema HACCP Igiene della persona, degli ambienti e dei prodotti alimentari	Sistema HACCP Igiene della persona, degli ambienti e dei prodotti alimentari
SVILUPPO SOSTENIBILE	Alimentazione sostenibile ed educazione alimentare Riduzione degli sprechi	Adottare comportamenti sostenibili
CITTADINANZA DIGITALE		
FORMAZIONE SCUOLA-LAVORO	Attività svolte Incontri con esperti -GREEN BLUE -Progetto Martina -Azienda Select -Agrichef -Matemath Eventi -Maratona UTMB WORLD SERIES - Giornata SLOW FOOD -Buffet ospedale(canti di natale)	
ORIENTAMENTO (ai sensi del Decreto MIM n.328 del 22.12.2022- Linee guida per l'Orientamento)	Attività svolte: -Forze Armate (Carabinieri-Finanza) -Università degli studi di Bari -Università Nelson Mandela Informazioni su percorsi post-diploma (ITS, università, lavoro)	

DISCIPLINA: INGLESE	
DOCENTE: CAPODIFERRO LUCIANA	
TESTO ADOTTATO: TESTO ADOTTATO “MASTERING COOKING&SERVICE”/ “MASTERING PREMIUM DOSSIERS”- AUTORI C.E. MORRIS/A. SMITH EDIZIONE: ELI-2023 TESTO ADOTTATO: “WINE&DINE –CLUB”- AUTORI: OLGA CIBELLI/DANIELA D’AVINO EDIZIONE: CLITT -2020	
COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	1. Imparare ad imparare;
	2. Progettare;
	3. Comunicare;
	4. Collaborare e Partecipare;
	5. Agire in modo autonomo e responsabile;
	6. Risolvere problemi;
	7. Individuare collegamenti e relazioni;
	8. Acquisire e interpretare l'informazione.
COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE (RACC. UE 22/05/2018)	1. Competenza alfabetica funzionale;
	2. Competenza multilinguistica;
	3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;
	4. Competenza digitale;
	5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;
	6. Competenza in materia di cittadinanza;
	7. Competenza imprenditoriale;
	8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.
OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO	
CONTENUTI DISCIPLINARI	<p>THE 2030 AGENDA Sustainable development Goals (MAST. PR. DOSSIERS -p 46)</p> <p>THE WORLD OF SERVICE In the restaurant (MAST. PR. - p 206)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● The service brigade ● The waiter’s uniform ● Table setting <p>RESTAURANTS “GO GREEN”</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Food Sustainability (WINE&DINE –CLUB p 211) ● The short supply chain (WINE&DINE –CLUB p 217) ● Restaurants go green (WINE&DINE –CLUB p 223) <p>ITALIAN ENOGASTRONOMY</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Italian food heritage and quality certification (WINE&DINE p.165) ● Most famous Italian products (MAST. PR. DOSSIERS pp 88-89) ● Slow food movement (WINE&DINE –CLUB p 175) <p>HEALTH AND SAFETY Unit 2 – Safety procedures (MAST. PR p 140)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Food safety and food quality ● HACCP ● Food contamination

RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Rispetto ai livelli di partenza e data la difficoltà nello studio della lingua Inglese e le carenze di base di un certo rilievo di alcuni alunni, tutti hanno mostrato un miglioramento nell'uso delle abilità di produzione, soprattutto orale. In generale la maggior parte degli alunni si colloca nella fascia di livello base, mostra sufficienti capacità linguistico-espressive ed operative, un'accettabile grado di autonomia nello studio con un sufficiente raggiungimento degli obiettivi didattici. Un gruppo circoscritto di tre alunni si attesta su un livello intermedio, con abilità mediamente sicure, un metodo adeguato di studio e raggiungimento di obiettivi didattici buoni.	
Metodologie		
	Strumenti di valutazione	Strumenti utilizzati
X Lezione frontale • Lezione partecipata X Metodo induttivo X Lavoro di gruppo X Discussione guidata • Simulazione • Altro/i (specificare):	X Prova scritta • X Colloquio • Interventi da banco • X Prove strutturate • Elaborati individuali • Elaborati di gruppo • Simulazione • X Piattaforma G-Suite for Education • Altro/i (specificare):	• X Testo/i di adozione • X Piattaforma • Biblioteca • Risorse documentali a stampa • X Risorse documentali su rete • Audiovisivi • Software didattico / applicativo • Altro/i (specificare):
CRITERI DI VALUTAZIONE	Cfr. griglie di valutazione disciplinare deliberate dal Dipartimento	
EDUCAZIONE CIVICA		
Titolo UDA: "Cittadini del Mondo"		
NUCLEO TEMATICO	ARGOMENTI TRATTATI	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e abilità)
COSTITUZIONE, LEGALITÀ, SOLIDARIETÀ	ONU_ L'organizzazione delle Nazioni Unite WHO (World Health Organization)	-Distinguere alcune delle organizzazioni internazionali -Riconoscere nelle linee generali l'evoluzione dei diritti umani nella storia dell'umanità
SVILUPPO SOSTENIBILE	//	//
CITTADINANZA DIGITALE	//	//
FORMAZIONE SCUOLA-LAVORO	Attività svolte: //	
ORIENTAMENTO (ai sensi del Decreto MIM n.328 del 22.12.2022- Linee guida per l'Orientamento)	Attività svolte: "CHE COSA VOGLIO FARE" - Finding Work on Social Media: Linkedin and Facebook -Writing a CV and a personal profile	

DISCIPLINA: RELIGIONE CATTOLICA	
DOCENTE: MINEI Laura	
TESTO ADOTTATO: La strada con l'altro	
AUTORI: A. Tommaso CERA, Antonello FAMA'	
EDIZIONE: Marietti	
COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Imparare ad imparare; 2. Progettare; 3. Comunicare; 4. Collaborare e Partecipare; 5. Agire in modo autonomo e responsabile; 6. Risolvere problemi; 7. Individuare collegamenti e relazioni; 8. Acquisire e interpretare l'informazione.
COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE (RACC. UE 22/05/2018)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Competenza alfabetica funzionale; 2. Competenza multilinguistica; 3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria; 4. Competenza digitale; 5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; 6. Competenza in materia di cittadinanza; 7. Competenza imprenditoriale; 8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.
CONTENUTI	<ol style="list-style-type: none"> 1. Che cos'è la religione 2. La religione oggi 3. Il senso della vita 4. A cosa serve l'Ora di Religione 5. Recuperare la gentilezza
MACROAREA o SNODO	ARGOMENTI
Che cos'è la religione	ARGOMENTO 1. Il sentimento religioso ARGOMENTO 2. La nascita della religione ARGOMENTO 3. I tre aspetti della religione
La religione oggi	ARGOMENTO 1. Il ruolo della religione ARGOMENTO 2. Il fondamentalismo ARGOMENTO 3. La situazione religiosa oggi
Il senso della vita	ARGOMENTO 1. La vita come dono ARGOMENTO 2. La vita come progetto ARGOMENTO 3. L'incontro che cambia la vita
A cosa serve l'Ora di Religione Cattolica	ARGOMENTO 1. La legge Casati e la riforma Gentile ARGOMENTO 2. Concordato e Intesa
Recuperare la gentilezza	ARGOMENTO 1. Il rispetto e condivisione ARGOMENTO 2. Il manifesto della comunicazione non ostile
EDUCAZIONE CIVICA	

NUCLEO TEMATICO	ARGOMENTI TRATTATI	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e abilità)
COSTITUZIONE, EDUCAZIONE ALLA FRATELLANZA E SOLIDARIETA'	<p>Gli articoli della Costituzione che trattano il tema: artt. 2-3-8-9-13-16</p> <p>Agenda 2030 Goals 4-5-10-16</p> <p>L'ONU e UNESCO</p> <p>Il Magistero della Chiesa sui temi della fratellanza e solidarietà Encicliche <i>Pacem in Terris</i> e documento teologico <i>Quo vadis Humanitas?</i></p>	<p>Conoscere la normativa e apprezzare il valore della libertà e delle differenze individuali, sociali, culturali e religiose</p>
UdA dei P.C.T.O./FSL:		
Metodologie	Criteri e Strumenti di valutazione	Strumenti utilizzati
<p>X Lezione frontale X Lezione partecipata X Metodo induttivo X Lavoro di gruppo X Discussione guidata X Simulazione</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Altro/i (specificare): 	<p>X Prova scritta X Colloquio X Interventi da banco X Prove strutturate X Elaborati individuali X Elaborati di gruppo X Simulazione</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Piattaforma G-Suite for Education ● Altro/i (specificare): 	<p>X Testo/i di adozione X Piattaforma X Biblioteca X Risorse documentali a stampa X Risorse documentali su rete X Audiovisivi</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Software didattico / applicativo ● Altro/i (specificare):

DISCIPLINA: STORIA		
DOCENTE: ADA SEMERARO		
TESTO ADOTTATO: AUTORI: EDIZIONE:		
COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	1. Imparare ad imparare;	
	2. Progettare;	
	3. Comunicare;	
	4. Collaborare e Partecipare;	
	5. Agire in modo autonomo e responsabile;	
	6. Risolvere problemi;	
	7. Individuare collegamenti e relazioni;	
	8. Acquisire e interpretare l'informazione.	
COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE (RACC. UE 22/05/2018)	1. Competenza alfabetica funzionale;	
	2. Competenza multilinguistica;	
	3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;	
	4. Competenza digitale;	
	5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;	
	6. Competenza in materia di cittadinanza;	
	7. Competenza imprenditoriale;	
	8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.	
OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO		
CONTENUTI DISCIPLINARI	Conflitti e rivoluzioni del primo '900 Età dei totalitarismi Il mondo diviso La società contemporanea	
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Analisi dei grandi conflitti e regimi Comprensione delle dinamiche globali Consapevolezza del mondo contemporaneo	
Metodologie		
Strumenti di valutazione		
Strumenti utilizzati		
X Lezione frontale X Lezione partecipata X Metodo induttivo X Lavoro di gruppo X Discussione guidata ● Simulazione ● Altro/i (specificare):	X Prova scritta X Colloquio X Interventi da banco X Prove strutturate X Elaborati individuali X Elaborati di gruppo ● Simulazione ● Piattaforma G-Suite for Education ● Altro/i (specificare):	X Testo/i di adozione ● Piattaforma ● Biblioteca X Risorse documentali a stampa X Risorse documentali su rete ● Audiovisivi ● Software didattico / applicativo ● Altro/i (specificare):
CRITERI DI VALUTAZIONE	Cfr. griglie di valutazione disciplinare deliberate dal Dipartimento	
EDUCAZIONE CIVICA		
NUCLEO TEMATICO		
ARGOMENTI TRATTATI		
OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e abilità)		
COSTITUZIONE, LEGALITÀ, SOLIDARIETÀ	La nascita della Costituzione	Comprendere il contesto storico della nascita della Repubblica e il

		valore della Costituzione come base della convivenza democratica
SVILUPPO SOSTENIBILE	La Rivoluzione Industriale e l'impatto ambientale	Analizzare il rapporto tra progresso storico e risorse naturali
CITTADINANZA DIGITALE	La propaganda e la libertà di informazione	Distinguere tra informazione e propaganda, sviluppando un pensiero critico sull'uso dei media e sulla responsabilità dei linguaggi digitali
FORMAZIONE SCUOLA-LAVORO	Attività svolte:	
ORIENTAMENTO <i>(ai sensi del Decreto MIM n.328 del 22.12.2022- Linee guida per l'Orientamento)</i>	Attività svolte:	

DISCIPLINA: ITALIANO		
DOCENTE: ADA SEMERARO		
TESTO ADOTTATO: AUTORI: EDIZIONE:		
COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	1. Imparare ad imparare;	
	2. Progettare;	
	3. Comunicare;	
	4. Collaborare e Partecipare;	
	5. Agire in modo autonomo e responsabile;	
	6. Risolvere problemi;	
	7. Individuare collegamenti e relazioni;	
	8. Acquisire e interpretare l'informazione.	
COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE (RACC. UE 22/05/2018)	1. Competenza alfabetica funzionale;	
	2. Competenza multilinguistica;	
	3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;	
	4. Competenza digitale;	
	5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;	
	6. Competenza in materia di cittadinanza;	
	7. Competenza imprenditoriale;	
	8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.	
OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO		
CONTENUTI DISCIPLINARI	Le correnti letterarie del Novecento e gli autori più rappresentativi La poesia del Novecento La narrativa e il romanzo del Novecento Il curriculum vitae Analisi e produzione di testi argomentativi	
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Padronanza della comunicazione orale Comprensione e analisi critica dei testi Autonomia nella produzione scritta e correttezza linguistica	
Metodologie		
Strumenti di valutazione		
Strumenti utilizzati		
X Lezione frontale X Lezione partecipata X Metodo induttivo X Lavoro di gruppo X Discussione guidata Simulazione Altro/i (specificare):	X Prova scritta X Colloquio X Interventi da banco X Prove strutturate X Elaborati individuali X Elaborati di gruppo Simulazione Piattaforma G-Suite for Education Altro/i (specificare):	X Testo/i di adozione Piattaforma Biblioteca X Risorse documentali a stampa X Risorse documentali su rete Audiovisivi Software didattico / applicativo Altro/i (specificare):
CRITERI DI VALUTAZIONE	Cfr. griglie di valutazione disciplinare deliberate dal Dipartimento	
EDUCAZIONE CIVICA		
NUCLEO TEMATICO	ARGOMENTI TRATTATI	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e abilità)

COSTITUZIONE, LEGALITÀ, SOLIDARIETÀ	I pilastri della convivenza civile La Costituzione italiana	Comprendere il significato di termini specifici del linguaggio civile
SVILUPPO SOSTENIBILE	La narrazione dell'ambiente	Leggere e comprendere testi di tipo espositivo e informativo
CITTADINANZA DIGITALE	Comunicare nel web	Analizzare i linguaggi della comunicazione digitale
FORMAZIONE SCUOLA-LAVORO	Attività svolte:	
ORIENTAMENTO <i>(ai sensi del Decreto MIM n.328 del 22.12.2022- Linee guida per l'Orientamento)</i>	Attività svolte:	

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE		
DOCENTE: NARDELLI PAOLO		
TESTO ADOTTATO: EDUCARE AL MOVIMENTO SLIM AUTORI: LOVECCHIO FIORINI EDIZIONE: MARIETTI SCUOLA		
COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	1. Imparare ad imparare;	
	2. Progettare;	
	3. Comunicare;	
	4. Collaborare e Partecipare;	
	5. Agire in modo autonomo e responsabile;	
	6. Risolvere problemi;	
	7. Individuare collegamenti e relazioni;	
	8. Acquisire e interpretare l'informazione.	
COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE (RACC. UE 22/05/2018)	1. Competenza alfabetica funzionale;	
	2. Competenza multilinguistica;	
	3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;	
	4. Competenza digitale;	
	5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;	
	6. Competenza in materia di cittadinanza;	
	7. Competenza imprenditoriale;	
	8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.	
OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO		
CONTENUTI DISCIPLINARI	<p>GIOCO SPORT: Le regole degli sport praticati, Le capacità tecniche e tattiche delle discipline sportive praticate. Il significato di attivazione e prevenzione degli infortuni.</p> <p>IL PRIMO SOCCORSO: il concetto di rischio. Il codice di comportamento del primo soccorso. La tecnica del RCP.</p> <p>APPARATO LOCOMOTORE: Le ossa. I muscoli. Le articolazioni. La colonna vertebrale. I principali paramorfismi e dismorfismi. La postura.</p> <p>ALIMENTAZIONE E SPORT: Metabolismo. Principi nutritivi ed energia. Metabolismo aerobico ed anaerobico.</p> <p>L'ALLENAMENTO: Capacità motorie; la supercompensazione</p>	
RISULTATI DI APPRENDIMENTO		
Metodologie		
Strumenti di valutazione		
Strumenti utilizzati		
<ul style="list-style-type: none"> ● Lezione frontale ● X Lezione partecipata ● Metodo induttivo ● X Lavoro di gruppo 	<ul style="list-style-type: none"> ● Prova scritta ● Colloquio ● Interventi da banco ● Prove strutturate 	<ul style="list-style-type: none"> ● Testo/i di adozione ● Piattaforma ● Biblioteca

<ul style="list-style-type: none"> ● Discussione guidata ● Simulazione Altro/i (specificare):	<ul style="list-style-type: none"> ● Elaborati individuali ● Elaborati di gruppo ● Simulazione ● Piattaforma G-Suite for Education Altro/i (specificare):	<ul style="list-style-type: none"> ● Risorse documentali a stampa ● Risorse documentali su rete ● Audiovisivi ● Software didattico / applicativo Altro/i (specificare):
CRITERI DI VALUTAZIONE	Cfr. griglie di valutazione disciplinare deliberate dal Dipartimento	
EDUCAZIONE CIVICA		
NUCLEO TEMATICO	ARGOMENTI TRATTATI	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e abilità)
COSTITUZIONE, LEGALITÀ, SOLIDARIETÀ		
SVILUPPO SOSTENIBILE		
CITTADINANZA DIGITALE		
FORMAZIONE SCUOLA-LAVORO	Attività svolte:	
ORIENTAMENTO <i>(ai sensi del Decreto MIM n.328 del 22.12.2022- Linee guida per l'Orientamento)</i>	Attività svolte:	

DISCIPLINA: Lingua spagnola	
DOCENTE: Mellone Maria Paola	
TESTO ADOTTATO: Sal y pimienta AUTORI: Valentina Blanco Gallego, Susanna Tiraboschi EDIZIONE: Zanichelli	
COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Imparare ad imparare; 2. Progettare; 3. Comunicare; 4. Collaborare e Partecipare; 5. Agire in modo autonomo e responsabile; 6. Risolvere problemi; 7. Individuare collegamenti e relazioni; 8. Acquisire e interpretare l'informazione.
COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE (RACC. UE 22/05/2018)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Competenza alfabetica funzionale; 2. Competenza multilinguistica; 3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria; 4. Competenza digitale; 5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; 6. Competenza in materia di cittadinanza; 7. Competenza imprenditoriale; 8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.
OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO	
CONTENUTI DISCIPLINARI	<p>Cereales y pan: Principales cultivos de España</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los cereales • Elaboraciones con cereales: el pan • Otras elaboraciones con cereales <p>Las intolerancias alimentarias.</p> <p>El queso Intolerancia a la lactosa</p> <p>Los embutidos El corte de jamón</p> <p>Vino y otras bebidas Tipos de vino</p> <ul style="list-style-type: none"> • Proceso de elaboración del vino • Vinos de España • El servicio del vino • La sangría • Cerveza • Sidra y licores destilados • Superalcohólicos: pacharán, tequila, mezcal, ron • Cócteles <p>Consumo responsable de alcohol</p> <p>Dulces y postres ¿Tapas o pinchos? Las tapas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Montaditos <p>Repostería y utensilios</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Los dulces del desayuno • Postres cremosos y dulces de las fiestas • Los helados • Sorbetes y granizados <ul style="list-style-type: none"> • Medidas urgentes para combatir el cambio climático <p>CV</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carta de respuestas • Autocandidarse 	
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	<p>Risultati dell'Apprendimento (Profilo Sala e Vendita)</p> <p>Competenze Linguistiche Professionali (Saper fare):</p> <p>A. Accoglienza e Interazione con il Cliente: Essere in grado di accogliere ospiti ispanofoni, gestire prenotazioni e risolvere eventuali reclami o richieste particolari (allergie, intolleranze) con cortesia e professionalità.</p> <p>B. Comunicazione e Vendita (Up-selling): Saper presentare la carta dei vini e il menù, descrivendo le portate con un linguaggio invitante e tecnico (es. metodi di servizio delle <i>salazones</i>), suggerendo abbinamenti cibo-vino (<i>maridajes</i>).</p> <p>C. Mediazione e Storytelling Enogastronomico: Saper illustrare le eccellenze del territorio (italiano e spagnolo) a un interlocutore straniero, spiegando l'origine e la cultura dietro prodotti come la <i>mojama</i> o le <i>huevas</i>.</p> <p>D. Documentazione di Sala: Saper redigere correttamente comande, menu del giorno, e completare report di servizio o schede di degustazione in lingua spagnola.</p> <p>Abilità Specifiche (Abilità):</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Comprensione orale selettiva: Saper cogliere le richieste dei clienti e le indicazioni del Maître anche in contesti rumorosi, distinguendo i termini chiave del servizio. ▪ Comprensione scritta tecnica: Saper interpretare etichette di vini, manuali di servizio per attrezzature di sala (es. decanter, macchine del caffè) e normative HACCP relative alla somministrazione. ▪ Produzione orale fluida: Saper esporre in modo chiaro la composizione di un piatto e le sue caratteristiche organolettiche, utilizzando forme di cortesia (<i>usted/ustedes</i>) e verbi al condizionale o imperativo gentile. 	
Metodologie	Strumenti di valutazione	Strumenti utilizzati
<ul style="list-style-type: none"> X Lezione frontale X Lezione partecipata X Metodo induttivo X Lavoro di gruppo X Discussione guidata • Simulazione • Altro/i (specificare): 	<ul style="list-style-type: none"> X Prova scritta X Colloquio X Interventi da banco <ul style="list-style-type: none"> • Prove strutturate X Elaborati individuali X Elaborati di gruppo <ul style="list-style-type: none"> • Simulazione X Piattaforma G-Suite for Education <ul style="list-style-type: none"> • Altro/i (specificare): 	<ul style="list-style-type: none"> X Testo/i di adozione <ul style="list-style-type: none"> • Piattaforma • Biblioteca • Risorse documentali a stampa X Risorse documentali su rete X Audiovisivi <ul style="list-style-type: none"> • Software didattico / applicativo • Altro/i (specificare):

CRITERI DI VALUTAZIONE	Cfr. griglie di valutazione disciplinare deliberate dal Dipartimento	
EDUCAZIONE CIVICA – DTA 3 ore UDA “La nascita della Costituzione”		
NUCLEO TEMATICO	ARGOMENTI TRATTATI	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e abilità)
CITTADINANZA E COSTITUZIONE	Constitución, bandera y gastronomía	<ul style="list-style-type: none"> ● Conoscenza dei valori costituzionali e simbolismo cromatico: lo studente acquisisce consapevolezza delle radici storiche della Costituzione Italiana e comprende il significato etico e patriottico dei colori della bandiera (verde, bianco, rosso), correlandoli ai principi fondamentali di legalità e solidarietà. ● Abilità nella progettazione di menù e cocktail a tema cromatico: lo studente dimostra competenza nell'ideazione di proposte gastronomiche che rispettano la monocromia, selezionando materie prime stagionali e locali che riflettano i colori del Tricolore, e giustificando la scelta in base al legame simbolico con la Costituzione. ● Competenza nell'uso di strumenti digitali per la comunicazione professionale: lo studente sa documentare l'intero processo di ricerca e creazione del menù, utilizzando strumenti digitali per organizzare, presentare e diffondere i contenuti del progetto "Un menù per la Costituzione", valorizzando il lavoro collaborativo di gruppo.
SVILUPPO SOSTENIBILE		
CITTADINANZA DIGITALE		
FORMAZIONE SCUOLA-LAVORO	Attività svolte:	
ORIENTAMENTO (ai sensi del Decreto MIM n.328 del 22.12.2022- Linee guida per l'Orientamento)	Attività svolte:	

SCHEMA DISCIPLINARE 2025-26

DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE	
DOCENTE: MARTA DI SABATO	
TESTO ADOTTATO: Medeuf-Monaco-Bailly-SAVEURS DE FRANCE- Edizioni EURELLE + MATERIALE VARIO PREDISPOSTO DAL DOCENTE, CARICATO SU CLASSROOM	
COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	1. Imparare ad imparare;
	2. Progettare;
	3. Comunicare;
	4. Collaborare e Partecipare;
	5. Agire in modo autonomo e responsabile;
	6. Risolvere problemi;
	7. Individuare collegamenti e relazioni;
	8. Acquisire e interpretare l'informazione.
COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE (RACC. UE 22/05/2018)	1. Competenza alfabetica funzionale;
	2. Competenza multilinguistica;
	3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;
	4. Competenza digitale;
	5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;
	6. Competenza in materia di cittadinanza;
	7. Competenza imprenditoriale;
	8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.
OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO	
CONTENUTI DISCIPLINARI	<ul style="list-style-type: none"> - Des régions françaises : - La Bretagne - Le cidre et les plats typiques bretons - La Normandie - Le Calvados - Classification des vins - Le Développement durable - Les énergies renouvelables et non renouvelables - Le recyclage - Le CV (mise à jour) - Le système HACCP - La contamination des aliments : infections et toxi-infections - Les OGM et les produits Bio - La conservation des aliments - L'Agenda 2030 - Micro et macro nutriments - L'Union européenne - Les Institutions Européennes - Strasbourg : capitale européenne - La Déclaration universelle des droits de l'homme - L'économie de la France - Le débarquement en Normandie <p>Communication en salle : Au restaurant En salle Commander Mise à jour du CV</p>

	Parler de ses projets professionnels futurs	
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	<p>Al termine del percorso formativo, lo studente è in grado di:</p> <p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> – Conoscere il lessico di base relativo al servizio di sala in lingua francese. – Conoscere le principali espressioni utilizzate nell'accoglienza del cliente. – Conoscere le regole fondamentali di comportamento professionale nel contesto della ristorazione internazionale. – Conoscere aspetti culturali, sociali e gastronomici di alcune regioni della Francia. – Conoscere i sistemi di conservazione, di controllo e di contaminazione degli alimenti. – Aspetti socioculturali della lingua del Paese in cui è parlata <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> – Accogliere il cliente in lingua francese utilizzando formule di cortesia adeguate. – Presentare il menu e descrivere semplici piatti e bevande. – Comprendere richieste basilari del cliente durante il servizio di sala. – Prendere una comanda semplice in lingua francese. – Riconoscere aspetti culturali, sociali e gastronomici di alcune regioni della Francia. – Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua straniera secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali e professionali relativo al settore della ristorazione. <p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> – Interagire in modo semplice e professionale con clienti francofoni in un contesto di ristorazione. – Gestire situazioni comunicative tipiche del servizio di ristorante. – Applicare comportamenti professionali adeguati agli standard del settore turistico-ristorativo. 	
	Metodologie	Strumenti di valutazione
	<ul style="list-style-type: none"> X Lezione frontale X Lezione partecipata ● Metodo induttivo X Lavoro di gruppo X Discussione guidata X Simulazione ● Altro/i (specificare): 	<ul style="list-style-type: none"> X Prova scritta X Colloquio X Interventi da banco X Prove strutturate X Elaborati individuali X Elaborati di gruppo X Simulazione
		Strumenti utilizzati
		<ul style="list-style-type: none"> X Testo/i di adozione ● Piattaforma ● Biblioteca X Risorse documentali a stampa X Risorse documentali su rete ● Audiovisivi

	X Piattaforma G-Suite for Education ● Altro/i (specificare):	● Software didattico / applicativo ● Altro/i (specificare):
CRITERI DI VALUTAZIONE	Griglia di valutazione disciplinare allegata a fine documento	
EDUCAZIONE CIVICA “Cittadini del mondo”		
NUCLEO TEMATICO	ARGOMENTI TRATTATI	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e abilità)
COSTITUZIONE, LEGALITÀ, SOLIDARIETÀ	G7, G8 e Istituzioni Europee	Conoscere le istituzioni dell’UE, il G7 e il G8 Distinguere le varie istituzioni europee e le organizzazioni internazionali
SVILUPPO SOSTENIBILE		
CITTADINANZA DIGITALE		
FORMAZIONE SCUOLA-LAVORO	Attività svolte: Attività orientanti (Visite guidate, incontri con esperti del mondo del lavoro, partecipazione a seminari, eventi etc.); Elaborazione/aggiornamento CV; Rielaborazione percorso PCTO per redazione relazione Esami di maturità	
ORIENTAMENTO (ai sensi del Decreto MIM n.328 del 22.12.2022- Linee guida per l’Orientamento)	Attività svolte: Strumenti per la ricerca attiva del lavoro in chiave social: LinkedIn, Facebook; Attività svolte: Il CV – Modelli di CV- Il CV Europass Sapersi presentare di persona e per iscritto	

2.2. EDUCAZIONE CIVICA

(Legge 20 agosto 2019, n. 92 - Decreto del Ministro n. 183 del 07/09/2024 le Linee guida per tale insegnamento dedicando non meno di 33 ore per ciascun anno)

IISS “MAURO PERRONE” – Sede di Castellaneta	Titolo UDA “Cittadini del Mondo”	Periodo: da febbraio a maggio
Classe 5PS		
a.s. 2025/26		
<p>Conoscere l’organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.</p> <p>Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali. Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.</p> <p>Partecipare al dibattito culturale.</p>		

Competenze e Traguardi	
COMPETENZE CHIAVE EUROPEE	TRAGUARDI

<p> COMUNICAZIONE ALFABETICA FUNZIONALE COMPETENZA MULTILINGUISTICA COMPETENZA IN SCIENZA TECNOLOGIA E INGEGNERIA COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE AD IMPARARE COMPETENZA IMPRENDITORIALE COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA COMPETENZA DIGITALE COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONI CULTURALI </p>	<p>Promuovere la cittadinanza attiva e la partecipazione diretta dei giovani alla vita civile della loro comunità e al sistema della democrazia partecipativa.</p> <p>Promuovere il rispetto reciproco, la solidarietà, l'ascolto e la tolleranza tra i giovani al fine di rafforzare la coesione sociale.</p> <p>Favorire l'incontro tra il mondo dei giovani, quello degli adulti e quello delle realtà istituzionali.</p> <p>Incentivare la creazione di reti tra differenti livelli istituzionali.</p> <p>Sviluppare, condividere e disseminare "buone pratiche". Agire per promuovere e sensibilizzare azioni trasversali sulle tematiche di: Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, adottata dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015; educazione alla cittadinanza digitale; elementi fondamentali di diritto e educazione ambientale, sviluppo ecosostenibile e tutela del patrimonio ambientale, educazione alla legalità e al contrasto delle mafie; educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni; formazione di base in materia di protezione civile ma anche di sicurezza stradale, educazione alimentare e allo sport, educazione alle relazioni e prevenzione del disagio, educazione all'integrazione e all'interculturalità. Promuovere lo sviluppo delle competenze di cittadinanza digitale, focalizzandosi sull'acquisizione di specifiche conoscenze ed abilità.</p>
--	--

Ambito	Conoscenze/ Abilità	Obiettivi di apprendimento	Disciplina	Numero di ore
<p>Costituzione e diritto internazionale:</p> <p>Organi costituzionali e organizzazioni internazionali</p>	<p>I diritti umani nelle Costituzione; La Convenzione sui diritti dell'infanzia e dell'adolescenza Dichiarazione Universale dei Diritti Umani</p>	<p>Individuare le interrelazioni tra i soggetti giuridici che intervengono nello sviluppo economico, sociale e territoriale.</p> <p>Individuare nella normativa nazionale e comunitaria le opportunità socio-economiche fornite dagli enti locali, nazionali e internazionali.</p> <p>Distinguere i principali diritti umani e gli organi di tutela</p> <p>Tutela delle identità, delle produzioni e delle eccellenze</p>	<p>Diritto e tec. amm.</p> <p>Italiano</p>	<p>6 ore</p> <p>5 ore</p>

Complessità dei problemi: rapporti internazionali e diritti umani	Dalla società delle nazioni all'ONU Diritti umani nel tempo Diritti umani nello spazio Recenti violazioni dei diritti umani Storia del pensiero ed evoluzione dei diritti umani.	Comprendere la complessità dei rapporti internazionali Distinguere i diritti umani e loro violazioni nei vari contesti storico politici	Storia	2 ore
	Onu Istituzioni europee Agenda 2030	Distinguere le varie organizzazioni internazionali Riconoscere l'evoluzione dei diritti umani nella storia dell'umanità	Inglese	4 ore
	G7, G8 , Istituzioni europee	Distinguere le varie organizzazioni internazionali	Francese Spagnolo	3 ore
	Educazione alla fratellanza ed alla solidarietà	Conoscere ed analizzare l'enciclica Pacem in Terris di papa Giovanni XXIII	IRC	1 ore
	Statistica	Ricerca fonti e leggere dati statistici	Matematica	2 ore
	Lo sport nella Costituzione (analisi dell'art.33)	Saper riconoscere il ruolo educativo e sociale dello sport.	Sc. motorie e sportive	1 ora
	I prodotti del Mediterraneo/ I marchi di qualità	Calcolo calorico/qualità dei prodotti	Sc. degli alimenti	3 ore
	Il codice mondiale di etica del turismo Le varie culture enogastronomiche	Conoscere i tratti salienti del codice mondiale di etica del turismo (OMT) I principali piatti della cucina Europea ed Internazionale I marchi di tutela sostenibile	Cucina Sala	2 ore 4 ore
Totale ore				33 ore

Disciplina	Attività curriculari	Materiali/fonti	Compito di realtà
Prima lingua (inglese) e seconda lingua straniera (francese, Spagnolo)	Webquest relativa alle istituzioni europee e organismi internazionali	Internet, giornali e riviste, supporti informatici	-Elaborazione di una presentazione riguardante le principali organizzazioni mondiali per il bene comune (ed

Italiano/ Storia	Lo Statuto albertino e la Costituzione Ordinamento della Repubblica Dalla società delle nazioni all'ONU Diritti umani nel tempo e nello spazio Recenti violazioni dei diritti umani Storia del pensiero ed evoluzione dei diritti umani. I diritti umani nella letteratura	Internet Giornali e riviste Supporti informatici Testi per integrare	esposizione anche nelle lingue straniere). · -Realizzazione di ricette Internazionali
Sc. degli alimenti	Calcolo calorie/qualità dei prodotti tipici	Internet Manuale didattico Video Carta dei Marchi di qualità	
Matematica	Analisi di situazioni reali attraverso la lettura di dati statistici	Piattaforme digitali, dispense, appunti del docente e testi normativi	
Sc. motorie	Lettura e discussione dell' art.33 Cost.	Supporti informatici piattaforma digitale "https://www.senato.it/istituzio n e/la-costituzione"	
IRC	Enciclica "Pacem in Terris" di Papa Giovanni XXIII"	Supporti digitali Enciclica Giornali e riviste	
Diritto e Tec. Amm.	Gli organi dell'Unione Europea Fonti normative internazionali e comunitarie La Carta europea dei diritti fondamentali I diritti inviolabili previsti dalla Costituzione italiana Il principio di uguaglianza	Internet Carta europea dei diritti fondamentali Costituzione Video	
Lab. Cucina e Sala	"Codice Mondiale di Etica del Turismo" Le ricette Internazionali	Internet Lab. di cucina e sala	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE EDUCAZIONE CIVICA
In applicazione della legge n. 92 del 2019

Voti	10-9	8-7	6	5	4-1
Indicatori					
Conoscenze Conosce gli argomenti proposti in modo	Ampio e approfondito	Corretto e chiaro	Corretto	Superficiale	Superficiale e lacunoso
Competenze Individua i concetti principali in modo	Preciso e articolato	Abbastanza approfondito	Completo	Impreciso	Impreciso e incompleto
Capacità di riflessione critica Sa esprimere giudizi	Pertinenti e argomentati con efficacia	Pertinenti	In modo schematico	Generici	Non coerenti con gli argomenti proposti
Partecipazione Partecipa alle attività proposte in modo	Costruttivo e costante	Proficuo	Adeguito	Discontinuo	Inadeguato Discontinuo
Rispetto delle regole Rispetta le regole	Sempre, in modo consapevole e attivo	Sempre e in modo consapevole	In modo regolare	Raramente	Quasi mai
Altri elementi individuati dal Consiglio di classe					

2.3 CRITERI GENERALI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE DI VERIFICA DEGLI APPRENDIMENTI

Tabella di corrispondenza tra voti in decimi e giudizi sintetici con relativi indicatori

Le rubriche valutative delle UdA, che rilevano la dimensione dell'apprendimento sia relativo prodotto che al processo, sono state strutturate su quattro livelli:

1. LIVELLO INIZIALE
2. LIVELLO BASE
3. LIVELLO INTERMEDIO

Voto	Giudizi sintetici	COMPETENZE	ABILITA'		CONOSCENZE
		Saper usare conoscenze, abilità e capacità personali nello studio e nelle attività di laboratorio (capacità analisi, di sintesi, di collegamento tra le varie discipline, di rielaborazione e di critica).	Saper utilizzare le conoscenze per portare a termine i compiti e risolvere i problemi.	Saper esporre: coerenza logica, coesione e uso del lessico.	Risultato dell'assimilazione dei contenuti attraverso l'apprendimento.
n.c.	Non valutabile	Il docente è privo di sufficienti elementi di valutazione.			
1-3	Gravemente insufficiente	Molto limitate e inadeguate	Molto difficoltosa e con molti e gravi errori	Incerta, stentata, povera e impropria	Frammentario, spesso errato e con gravi lacune di base
4	Insufficiente	Limitate	Difficoltosa e con molti errori	Imprecisa, confusa carente e impropria	Superficiale e a volte errato e con lacune di base
5	Mediocre	Modeste	Difficoltosa e con errori diffusi non gravi	Imprecisa, non chiara e poco appropriata	Parziale e superficiale
6	Sufficiente	Rispondente agli obiettivi minimi	Semplice ma senza gravi errori	Semplice corretta ma non sempre adeguato	Adeguate rispetto agli obiettivi minimi
7	Discreto	Adeguate	Autonoma ma con alcune imperfezioni	Relativamente corretta e quasi appropriata	Completo e non superficiale
8	Buono	Appropriate	Autonoma e abbastanza corretta	Chiara corretta ed appropriata	Completo e ben organizzato
9	Ottimo	Efficaci	Autonoma e corretta	Chiara. Corretta ricca ed appropriata	Completo e organico
10	Eccellente	Efficaci	Autonoma, corretta ed originale	Fluida, corretta ricca ed appropriata	Completo e approfondito

4. LIVELLO AVANZATO

2.4. CRITERI DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO (Aggiornata ai sensi della Legge n.150/2024, DPR n.135/2025)

PUNTI	INDICATORI	DESCRITTORI
5	FREQUENZA	È sempre assiduo e regolare nella frequenza (assenze inferiori al 10% del monte orario completo) e nella fruizione di materiali.
4		Di solito è assiduo e regolare nella frequenza (assenze tra l' 11% e il 15% del monte orario completo) e nella fruizione di materiali.
3		A volte è assente (assenze tra il 16% ed il 20% del monte orario completo) o irregolare nella fruizione di materiali.
2		Spesso è assente (assenze tra il 21% ed il 24% del monte orario completo) o irregolare nella fruizione di materiali.

1		Non frequenta (assenze pari o superiori al 25% del monte orario completo) e non usufruisce dei materiali inviati con regolarità.
* Sulla percentuale non incidono le assenze per malattia giustificate con certificato medico		
5	INTERESSE E PARTECIPAZIONE	Segue con interesse le proposte didattiche e le attività di formazione scuola-lavoro (TRIENNIO) e collabora attivamente, partecipando con assiduo e costruttivo contributo all'attività di ricerca, di dialogo e di esperienza sociale. È costante e puntuale nell'adempimento dei doveri scolastici e nel rispetto delle scadenze delle consegne assegnate.
4		Segue con buona partecipazione le proposte didattiche e le attività di formazione scuola-lavoro (TRIENNIO), se sollecitato, collabora al dialogo educativo. È costante e puntuale nell'adempimento dei doveri scolastici e nel rispetto delle scadenze delle consegne assegnate.
3		Segue in modo passivo e/o marginale l'attività scolastica e le attività di formazione scuola-lavoro (TRIENNIO); non è sempre costante e puntuale nell'adempimento dei doveri scolastici e nel rispetto delle scadenze delle consegne assegnate.
2		Partecipa con scarso interesse all'attività scolastica e al attività di formazione scuola-lavoro (TRIENNIO); non rispetta le scadenze delle consegne assegnate
1		Non dimostra alcun interesse per l'attività scolastica e le attività di formazione scuola-lavoro (TRIENNIO) e sistematicamente non rispetta le scadenze delle consegne assegnate
5		RELAZIONE CON L'ALTRO
4	La relazione con l'altro è sostanzialmente corretta con tutti.	
3	La relazione con l'altro non è sempre corretta. Talvolta ha atteggiamenti poco rispettosi degli altri e dei loro diritti.	
2	La relazione con l'altro è poco corretta. Spesso ha atteggiamenti poco rispettosi degli altri e dei loro diritti.	
1	Si comporta in modo scorretto e irrispettoso nei confronti dei compagni e dei docenti. Ha un atteggiamento che alimenta situazioni di disagio nei compagni in difficoltà.	
5	RISPETTO DEL MATERIALE, DELLE STRUTTURE E DELLE REGOLE D'ISTITUTO	Riflette in modo autonomo sulle proprie esperienze e reagisce in maniera adeguata. Rispetta il regolamento e utilizza in modo responsabile le risorse della scuola
4		Riflette sulle proprie esperienze e reagisce in maniera corretta. Rispetta il regolamento, ma talvolta riceve richiami verbali e/o non sempre utilizza al meglio il materiale fornito della scuola.
3		Deve essere guidato nella riflessione sulle proprie esperienze per reagire in modo corretto. Talvolta rispetta il regolamento, riceve richiami verbali, può avere a suo carico richiami scritti. Utilizza in maniera non accurata il materiale e le strutture della scuola.
2		L'atteggiamento risulta poco controllato e necessita di sollecitazione. Riceve richiami verbali, ha a suo carico richiami scritti e/o utilizza in maniera trascurata il materiale e le strutture della scuola.
1		Nonostante le sollecitazioni ha difficoltà a riflettere sul proprio operato. Viola di continuo il regolamento (es.: falsifica la firma dei genitori, compie sistematicamente ritardi e/o uscite anticipate ecc.). Riceve ammonizioni verbali e scritte per atti gravi (es.: atti di bullismo, di vandalismo, di violenza o comunque connotati da una particolare gravità sociale). Utilizza in maniera trascurata e irresponsabile il materiale e le strutture della scuola.
10	NOTE DISCIPLINARI	Non ha a suo carico alcun provvedimento disciplinare.
8		Ha subito una o due annotazioni sul registro elettronico
6		Ha subito almeno tre annotazioni sul registro elettronico e/o almeno 1 nota disciplinare nell'arco del quadrimestre.

4	Ha subito diverse annotazioni sul registro elettronico (>3) e un numero di note disciplinari pari ad almeno 2 nell'arco del quadrimestre.
2	Ha subito numerose note disciplinari (>3) scritte nel registro di classe e/o un provvedimento di sospensione nell'arco del quadrimestre.

Griglia di valutazione del voto di comportamento

COGNOME:		CLASSE:				
NOME:		ANNO SCOLASTICO:				
INDICATORE		PUNTI				
Frequenza						
Interesse e partecipazione						
Relazione con l'altro						
Rispetto dei materiali e delle regole d'Istituto						
Note disciplinari						
TOTALE						
Conversione in decimi	Insufficiente ≤ 17	Sufficiente 18	Discreto 19-21	Buono 22-24	Ottimo 25-27	Eccellente 28-30
	Insufficiente ≤ 5	Sufficiente 6	Discreto 7	Buono 8	Ottimo 9	Eccellente 10
VOTO DI CONDOTTA						

2.5. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI PER LA FORMAZIONE SCUOLA-LAVORO DEL TRIENNIO

SCHEDA RIASSUNTIVA FINALE FSL (ex PCTO)

2.5. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI PER LA FORMAZIONE SCUOLA-LAVORO DEL TRIENNIO

Numero complessivo delle ore del percorso triennale di Formazione scuola-lavoro: 210

Percorsi attivati per ciascun anno di corso

3° anno ore in istituto n° 30 ore in azienda n° 30	
Nome progetto	Per un futuro più sostenibile 1^ annualità
Tutor interno	Prof. Staffieri Cataldo
Aziende ospitanti	Istituto "M. Perrone" Stage estero presso struttura a Malta
Figura professionale	Codice Istat CP2011 - 5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti
Breve descrizione del progetto	<p>Il progetto nasce dall'urgenza di rispondere alle sfide ambientali globali attraverso l'adozione di soluzioni concrete a livello locale. L'obiettivo principale è stato quello di promuovere un cambiamento culturale che trasformi la sostenibilità da semplice concetto astratto a pratica quotidiana, integrando il rispetto per l'ambiente nel tessuto sociale ed economico</p> <p>ATTIVITA' SVOLTE</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Presentazione del progetto, sensibilizzazione, ● orientamento, registrazione su piattaforma dedicate ● Corso sicurezza sul lavoro ● Corso certificazione HACCP svolto con esperto esterno (ore n°4) ● Percorso formativo in e-learning "Gocce di sostenibilità" (svolto su Educazione Digitale) con produzione di un Project Work. (ore n° 18) ● Disamina Carta dei diritti e dei doveri degli studenti in FSL ● Partecipazione a Stage, eventi, open days, visite guidate
Materie coinvolte nella curvatura del curriculum	///
4° anno: ore in istituto n° 0 ore in azienda n° 120	
Nome progetto	Per un futuro più sostenibile 2^ annualità
Tutor interno	Prof. Staffieri Cataldo
Aziende ospitanti	Stage estero presso strutture in Spagna Bar Valentino- Castellaneta Villa Natia- Mottola Bar 111- Castellaneta Pizzeria-Ristorante Sinfonia- Laterza
Figura professionale	Codice Istat CP2011 - 5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti

Breve descrizione del progetto	<p>Le attività hanno riguardato principalmente la partecipazione ad attività di stage, eventi e per alcuni studenti nella forma di PCTO residenziale. Le attività di stage, collocate nella fase conclusiva dell'anno scolastico 2024-25, hanno rivestito un ruolo cruciale poiché hanno trasformato le conoscenze teoriche in competenze operative e hanno consentito di conseguire le seguenti finalità principali suddivise per ambito di impatto:</p> <p>Ponte tra Teoria e Pratica (Learning by Doing): La finalità primaria è stata l'applicazione sul campo di quanto appreso durante il percorso formativo.</p> <p>Orientamento e Verifica delle Attitudini: Lo stage funge da "prova sul campo". Ha consentito al tirocinante di testare le proprie inclinazioni in un contesto professionale reale, confermando o ridefinendo il proprio progetto di carriera basandosi sull'esperienza diretta.</p> <p>Acquisizione di Competenze Trasversali (Soft Skills): Oltre alle competenze tecniche (hard skills), lo stage ha fatto sviluppare capacità fondamentali come: Gestione delle dinamiche relazionali e gerarchiche. Adattamento a ritmi e scadenze lavorative. Capacità di lavorare in team multidisciplinari.</p> <p>Networking e Visibilità: con lo stage lo studente è entrato in contatto con il mercato del lavoro, creando una rete di relazioni professionali che in alcuni casi ha facilitato il futuro inserimento lavorativo.</p>
Materie coinvolte nella curvatura del curriculum	///
5° anno ore in istituto n° 30 ore in azienda n°0	
Nome progetto	Per un futuro più sostenibile 3^ annualità
Tutor interno	Prof. Staffieri Cataldo
Azienda ospitante	Stage non previsto
Figura professionale	Codice Istat CP2011 - 5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti
Breve descrizione del progetto	<p>Le attività svolte nella terza annualità sono state finalizzate ad implementare attività di orientamento verso il mondo del lavoro e delle professioni</p> <p>Attività orientanti svolte: incontri con esperti del mondo del lavoro, partecipazione a seminari, eventi Elaborazione/aggiornamento CV Europass Rielaborazione percorso Formazione scuola lavoro per redazione report Esami di Stato</p>
Materie coinvolte nella curvatura del curriculum	///

2.6. MODULO DI ORIENTAMENTO

(ai sensi delle D.M. n. 328/2022 Linee guida per l’Orientamento)

Mission del progetto

La mission di questo progetto e della scuola è di contribuire alla maturazione del processo di auto-orientamento degli alunni dell’ultimo biennio attraverso due funzioni:

- promuovere, attraverso la propria funzione formativa, una maturazione delle competenze orientative di base e propedeutiche a fronteggiare specifiche esperienze di transizione;
- sviluppare “attività di educazione alla scelta e di monitoraggio, mediante la conoscenza del mondo del lavoro attraverso l’utilizzo di risorse interne al sistema ma anche con il contributo di risorse esterne reperite liberamente sul mercato e/o messe a disposizione da altri sistemi in una logica di integrazione territoriale”, finalizzate a promuovere il benessere dello studente lungo il proprio iter formativo e prevenire rischi di insuccesso e/o abbandono.

In particolare il progetto avrà la mission di:

Aiutare gli alunni a consolidare e/o affermare la conoscenza di se stessi, le proprie capacità, le proprie attitudini, le proprie difficoltà, i propri limiti ed individuare insieme ad essi strategie per migliorarsi.

Sviluppare negli alunni capacità progettuali e di scelta consapevole.

Far conoscere agli alunni i possibili sbocchi professionali e le relative mutazioni dei profili professionali, le opportunità di proseguire gli studi.

Rafforzare una rete operativa territoriale tra tutte le attività finalizzate alla promozione dell'orientamento.

Stimolare gli allievi a conoscere gli ambienti in cui vivono e i cambiamenti culturali e socioeconomici, sviluppare idee imprenditoriali per la promozione del territorio.

Motivare gli alunni allo studio per favorire l’acquisizione di un corretto metodo di lavoro.

MODULO CLASSI V: “CHE COSA VOGLIO FARE?”

Finalità:

- Fornire le chiavi per apprendere e per costruire le proprie competenze
- Trasformare il proprio sapere rendendolo coerente con l’evoluzione delle conoscenze
- Sviluppare le competenze necessarie per definire o ridefinire i propri obiettivi personali e per elaborare un progetto di vita

	Competenza complessa	Metodologia/e utilizzabile/i
●	<ul style="list-style-type: none">● Acquisire autonomia nelle scelte● Acquisire strategie per una migliore conoscenza di se● Acquisire- potenziare capacità critiche● Valutare le risorse personali e le motivazioni verso scelte future	<p>Analizzare i bisogni di orientamento degli alunni per aiutarli e sostenerli nel processo di costruzione del proprio progetto di studio/vita</p> <p>Somministrazione di test attitudinali</p>

	<ul style="list-style-type: none"> ● Conoscere sé stessi, i propri punti di forza e di debolezza (attitudini, interessi professionali e culturali) ● Costruire relazioni umane più collaborative e produttive nel gruppo classe ● Combattere il fenomeno della dispersione scolastica 	<p>Attività di didattica orientativa</p> <p>Bilancio di competenze</p>
●	<ul style="list-style-type: none"> ● Saper comunicare, collaborare e partecipare ● progettare, risolvere problemi ● Individuare collegamenti e relazioni 	<p>Laboratorio sulla struttura economica del proprio territorio</p> <p>Laboratorio sulle professioni</p> <p>Laboratorio delle imprese</p>
●	<ul style="list-style-type: none"> ● Rendere gli alunni protagonisti delle scelte che li riguardano, sia in ambito scolastico che lavorativo ● Preparare gli alunni alla formulazione di un curriculum vitae ● Conoscere gli aspetti socio-economici della provincia di Taranto e le istituzioni che li regolano ● Conoscere gli aspetti normativi del mercato del lavoro nelle diverse componenti e l'offerta esistente ● Far acquisire una conoscenza della realtà del mondo del lavoro a livello di macroscenario e di contesto locale ● Orientare gli studenti del quinto anno verso un'iscrizione responsabile e ragionata all'università sia a livello informativo che formativo 	<p>Giornate di presentazione dei corsi di laurea universitari</p> <p>Laboratorio sulle principali forme contrattuali</p> <p>Laboratorio sui Green Jobs</p> <p>Autovalutazione</p> <p>Coinvolgimento di famiglie e docenti sulle problematiche dei ragazzi</p>

Sviluppo delle azioni

Le tre macroaree:

- Auto-esplorazione e auto-valutazione da parte degli studenti
- Esplorare le opportunità
- Supportare il processo decisionale degli studenti

Per ogni area chiave presa in considerazione sviluppare le azioni ritenute necessarie o attuabili.

Finalità n°	Macroarea	Azione/Step	Responsabile	Attuatore	Discipline	Periodo attuazione
1	A	Presentazione delle attività previste Discussione sulle esperienze professionali svolte dai singoli studenti (stage, lavoro, altro) - Analisi SWOT dell'esperienza	Consiglio di classe	Docenti del Consiglio di Classe/ Tutor	Docente tutor: prof.ssa Scarati	Ore 2
1	A	Hard e soft skills - disamina competenze acquisite durante le esperienze professionali Identificare il mondo del lavoro correlato alle nuove figure professionali	Consiglio di classe	Docenti del Consiglio di Classe/ Tutor	Docente di economia: prof.ssa Caroli	Ore 2
1	A	Strumenti per la ricerca attiva del lavoro in chiave social: LinkedIn, Facebook	Consiglio di classe	Docenti del Consiglio di Classe/ Tutor	Docente tutor(1 ora)+ prof.ssa Capodiferro Luciana (2 ore)	Ore 3
1	A	Personal branding: gestire la web reputation	Consiglio di classe	Docenti del Consiglio di Classe/ Tutor	Docente tutor Prof.ssa Scarati	Ora 1
2	A	Come rispondere ad una vacancy	Consiglio di classe	Docenti del Consiglio di Classe/ Tutor	Prof.ssa Di Sabato/Mellone	Ore 2
2	B	La ricerca attiva del lavoro: Centri per l'impiego, Agenzie per il lavoro	Consiglio di classe	Incontri con aziende: Select; Lamastuola Cantine Agrichef/Concorso con CIA UNIBA .dipartimento scienze degli alimenti	Esperti	Ore 8

2	B	<p>Il CV - Il CV digitale - Il video Curriculum</p> <p>Sapersi presentare di persona e per iscritto</p> <p>Strumenti gratuiti per l'elaborazione di un CV (Canva, Resume.io)</p> <p>L'e-portfolio e il CV Europass per la ricerca attiva del lavoro all'estero</p> <p>Elaborazione CV Europass (anche in lingua straniera)</p>	Consiglio di classe	Docenti del Consiglio di Classe/ Tutor	<p>Prof.ssa Di Sabato Marta(/Mellone(2 ore)</p> <p>Prof.ssa Capodiferro (2 ore)</p>	Ore 4
3	B	<p>La formazione professionale</p> <p>Il Programma Garanzia Giovani</p> <p>L'apprendistato</p>	Consiglio di classe	<p>Rappresentanti di categoria</p> <p>Centri per l'impiego</p> <p>ANPAL Servizi</p> <p>Istituti di Alta formazione professionale</p>	Esperti	Ore 4
3	C	Laboratorio sulle professioni	Consiglio di classe	<p>Camera di Commercio</p> <p>Rappresentanti delle imprese</p>	Esperto della CIA	Ore 2
3	C	<p>Giornate di presentazione dei corsi di laurea universitari</p> <p>Organizzazione conferenze illustrative relative all'Offerta Formativa delle</p>	Consiglio di classe	<p>Università</p> <p>Dipartimento de scienze degli alimenti</p> <p>ITS Academy</p>	Esperto	Ore 2

2.7. ATTIVITA' E PROGETTI

PRINCIPALI ELEMENTI DIDATTICI E ORGANIZZATIVI COME TEMPI, SPAZI, METODOLOGIE, FINALITÀ E OBIETTIVI RAGGIUNTI.

ATTIVITÀ DI RECUPERO E POTENZIAMENTO ADOTTATE DAL C.d.C

Attività di recupero anno scolastico in corso

Tutti i docenti nel periodo di pausa didattica hanno provveduto ad attuare attività di recupero e consolidamento durante le proprie ore curriculari con interventi mirati e individualizzati.

Recupero curriculare articolato in:

RECUPERO IN ITINERE

Recupero in orario extra curriculare articolato in:

SPORTELLO DIDATTICO- CORSI DI RECUPERO : Alcuni alunni hanno partecipato alle attività di sportello didattico e ai corsi di recupero relativi alla disciplina di Scienza degli Alimenti;

ATTIVITA'/PROGETTI

Cfr. l'attività formative integrative e/o aggiuntive del PTOF

ATTIVITA' INTEGRATIVE APERTE ALLE CLASSI QUINTE

PROGETTI INTEGRATIVI DEL CURRICOLO (CURRICOLARI)

X orientamento in uscita

- x 27/04/2026: incontro formativo e conoscitivo con l'Università LUM Jeanne Monnet di Casamassima;
- x 26/03/2026: incontro con l'azienda *Select* di Belluno, che ricerca e seleziona personale per diverse gelaterie in Italia ed in Germania;
- x 12/03/2026: incontro formativo e orientativo con l'Università degli studi di Bari - Dipartimento di scienze del suolo della pianta e degli alimenti;
- x 03/03/2026: incontri formativi e conoscitivi con l'Università SSML Nelson Mandela;
- x 24/02/2026: incontro formativo e orientativo con l'ITS Academy Puglia per il Turismo i Beni le Attività Culturali e Artistiche;
- x 16/01/2026: incontri formativi e conoscitivi con l'associazione "Assorienta" per l'orientamento alle carriere in divisa;
- x 12/12/2025: partecipazione al Salone dello Studente presso la Fiera del Levante a Bari.
- x orientamento organizzato dalla Confcommercio e Camera di commercio di Taranto

X Giornata della Memoria

X prevenzione e contrasto dell'alcolismo, del tabagismo e tossicodipendenze

X progetto Martina: prevenzione delle malattie oncologiche giovanili

X prevenzione dei disturbi del comportamento alimentare

organizzazione di giornate di sensibilizzazione verso le problematiche ambientali

X giornata per il contrasto alla violenza contro le donne

preparazione alle giornate FAI

Altro.....

PROGETTI INTEGRATIVI DEL CURRICOLO (EXTRACURRICOLARI)

X partecipazione ad eventi e concorsi

X Cene Telethon

Il Treno della Memoria

ERASMUS +

Giochi sportivi studenteschi

certificazioni di Lingua francese, inglese e tedesco

LABORATORI CO-CURRICULARI PNRR.....

visite guidate e viaggi di istruzione

X Incontro con l'autore

Altro.....

PARTE 3
GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLE PROVE
TABELLA CREDITI
PROVE DI SIMULAZIONE

ALLEGATO A GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

Candidato: _____ Data: __/__/__ Classe V Sezione: __

Indicatori	Livelli		Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	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 incompleto, utilizzandoli 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 loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	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 solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei 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	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di un'attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Punteggio totale della prova				

Griglia di valutazione Prima Prova Tipologia A					Punteggio assegnato
INDICATORI GENERALI tipologie A – B - C	INDICATORI (Max 12 punti)				
Ideazione, pianificazione e organizzazione del Testo	2/1.8	1.6/1.4	1.2	1/0.8	... / 2
	Testo articolato e pianificato in maniera originale ed efficace	Testo articolato e pianificato in maniera chiara e puntuale	Testo articolato e pianificato in maniera semplice e sufficientemente strutturata	Testo poco articolato e pianificato in maniera poco organizzata	
Coesione e coerenza testuale	2/1.8	1.6/1.4	1.2	1/0.8	... / 2
	Testo pienamente coerente e coeso	Testo coerente e coeso, ma poco articolato	Testo articolato in maniera semplice e coerente	Testo articolato in maniera poco coerente	
Ricchezza e padronanza lessicale	2/1.8	1.6/1.4	1.2	1/0.8	... / 2
	Lessico preciso, ricco e adeguato alla situazione comunicativa	Lessico pertinente e adeguato	Lessico semplice ma pertinente	Lessico generico	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	2/1.8	1.6/1.4	1.2	1/0.8	... / 2
	Testo corretto e accurato; punteggiatura efficace	Testo sostanzialmente corretto; punteggiatura adeguata	Testo corretto, ma con imprecisioni; punteggiatura essenziale	Testo impreciso con errori diffusi ma non gravi; punteggiatura non appropriata	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	2/1.8	1.6/1.4	1.2	1/0.8	... / 2
	Riferimenti ricchi, contestualizzati e approfonditi	Riferimenti corretti e contestualizzati	Riferimenti essenziali e sommari riferimenti culturali	Riferimenti superficiali e incompleti	
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	2/1.8	1.6/1.4	1.2	1/0.8	... / 2
	Giudizi critici personali, opportunamente motivati, originali ed efficaci	Giudizi critici personali ed efficaci	Giudizi critici chiari e semplici	Giudizi critici superficiali	
Punteggio finale parte generale					... / 12
Griglia di valutazione Prima Prova					Punteggio assegnato
INDICATORI SPECIFICI tipologia A	INDICATORI (Max 8 punti)				
Rispetto dei vincoli posti nella consegna	3/2.6	2.4/2	1.8/1.2	1/0.8	... / 3
	Rispetto di tutti i vincoli, consegna svolta in modo approfondito	Consegna svolta in modo completo	Consegna rispettata nelle linee generali	Consegna rispettata solo in parte	

Comprensione e analisi del testo dato, comprensione globale e locale; analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica	3/2.6	2.4/2	1.8/1.2	1/0.8	... / 3
	Comprensione e analisi complete, accurate e approfondite	Comprensione e analisi corrette e approfondite	Comprensione e analisi pertinenti	Comprensione e analisi parziali	
Ricchezza e padronanza lessicale	2/1.8	1.6/1.4	1.2	1/0.8	... / 2
	Lessico preciso, ricco e adeguato alla situazione comunicativa	Lessico pertinente e adeguato	Lessico semplice ma pertinente	Lessico generico	
Punteggio finale parte specifica					... / 8
PUNTEGGIO GENERALE TIPOLOGIA A (Somma punteggio parte generale + parte specifica)					... / 20

Griglia di valutazione Prima Prova Tipologia B					Punteggio assegnato
INDICATORI GENERALI tipologie A – B - C	INDICATORI (Max 12 punti)				
Ideazione, pianificazione e organizzazione del Testo	2/1.8	1.6/1.4	1.2	1/0.8	... / 2
	Testo articolato e pianificato in maniera originale ed efficace	Testo articolato e pianificato in maniera chiara e puntuale	Testo articolato e pianificato in maniera semplice e sufficientemente strutturata	Testo poco articolato e pianificato in maniera poco organizzata	
Coesione e coerenza testuale	2/1.8	1.6/1.4	1.2	1/0.8	... / 2
	Testo pienamente coerente e coeso	Testo coerente e coeso, ma poco articolato	Testo articolato in maniera semplice e coerente	Testo articolato in maniera poco coerente	
Ricchezza e padronanza lessicale	2/1.8	1.6/1.4	1.2	1/0.8	... / 2
	Lessico preciso, ricco e adeguato alla situazione comunicativa	Lessico pertinente e adeguato	Lessico semplice ma pertinente	Lessico generico	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	2/1.8	1.6/1.4	1.2	1/0.8	... / 2
	Testo corretto e accurato; punteggiatura efficace	Testo sostanzialmente corretto; punteggiatura adeguata	Testo corretto, ma con imprecisioni; punteggiatura essenziale	Testo impreciso con errori diffusi ma non gravi; punteggiatura non appropriata	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	2/1.8	1.6/1.4	1.2	1/0.8	... / 2
	Riferimenti ricchi, contestualizzati e approfonditi	Riferimenti corretti e contestualizzati	Riferimenti essenziali e sommarî riferimenti culturali	Riferimenti superficiali e incompleti	
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	2/1.8	1.6/1.4	1.2	1/0.8	... / 2
	Giudizi critici personali, opportunamente motivati, originali ed efficaci	Giudizi critici personali ed efficaci	Giudizi critici chiari e semplici	Giudizi critici superficiali	
Punteggio finale parte generale					... / 12

Griglia di valutazione Prima Prova					Punteggio assegnato
INDICATORI SPECIFICI tipologia B	INDICATORI (Max 8 punti)				
Individuazione di tesi e argomentazioni	3/2.6	2.4/2	1.8/1.2	1/0.8	... / 3
	Tesi e interpretazioni colte pienamente nel loro significato	Tesi e interpretazioni colte in maniera adeguata	Tesi e argomentazioni colte nella loro essenzialità	Tesi e argomentazioni parzialmente comprese	
Costruzione del percorso ragionativo	3/2.6	2.4/2	1.8/1.2	1/0.8	... / 3
	Coerente, articolato e personale	Coerente e lineare	Essenziale	Poco coerente	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali	2/1.8	1.6/1.4	1.2	1/0.8	... / 2
	Riferimenti culturali puntuali e critici	Riferimenti culturali pertinenti	Riferimenti culturali sufficientemente contestualizzati	Riferimenti culturali superficiali	
Punteggio finale parte specifica					... / 8
PUNTEGGIO GENERALE TIPOLOGIA B (Somma punteggio parte generale + parte specifica)					... / 20

Griglia di valutazione Prima Prova Tipologia C					Punteggio assegnato
INDICATORI GENERALI tipologie A – B - C	INDICATORI (Max 12 punti)				
Ideazione, pianificazione e organizzazione del Testo	2/1.8	1.6/1.4	1.2	1/0.8	... / 2
	Testo articolato e pianificato in maniera originale ed efficace	Testo articolato e pianificato in maniera chiara e puntuale	Testo articolato e pianificato in maniera semplice e sufficientemente strutturata	Testo poco articolato e pianificato in maniera poco organizzata	
Coesione e coerenza testuale	2/1.8	1.6/1.4	1.2	1/0.8	... / 2
	Testo pienamente coerente e coeso	Testo coerente e coeso, ma poco articolato	Testo articolato in maniera semplice e coerente	Testo articolato in maniera poco coerente	
Ricchezza e padronanza lessicale	2/1.8	1.6/1.4	1.2	1/0.8	... / 2
	Lessico preciso, ricco e adeguato alla situazione comunicativa	Lessico pertinente e adeguato	Lessico semplice ma pertinente	Lessico generico	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	2/1.8	1.6/1.4	1.2	1/0.8	... / 2

	Testo corretto e accurato; punteggiatura efficace	Testo sostanzialmente corretto; punteggiatura adeguata	Testo corretto, ma con imprecisioni; punteggiatura essenziale	Testo impreciso con errori diffusi ma non gravi; punteggiatura non appropriata	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	2/1.8	1.6/1.4	1.2	1/0.8	... / 2
	Riferimenti ricchi, contestualizzati e approfonditi	Riferimenti corretti e contestualizzati	Riferimenti essenziali e sommarî riferimenti culturali	Riferimenti superficiali e incompleti	
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	2/1.8	1.6/1.4	1.2	1/0.8	... / 2
	Giudizi critici personali, opportunamente motivati, originali ed efficaci	Giudizi critici personali ed efficaci	Giudizi critici chiari e semplici	Giudizi critici superficiali	
Punteggio finale parte generale					... / 12

<u>Griglia di valutazione Prima Prova</u>					Punteggio assegnato
INDICATORI SPECIFICI tipologia C	INDICATORI (Max 8 punti)				
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo dell'eventuale parafrasi	3/2.6	2.4/2	1.8/1.2	1/0.8	... / 3
	Testo coerente ed approfondito; parafrasi efficace	Testo coerente; parafrasi soddisfacente	Testo coerente e pertinente alla traccia	Testo appena pertinente	
Sviluppo ordinate e lineare dell'esposizione	3/2.6	2.4/2	1.8/1.2	1/0.8	... / 3
	Sviluppo critico e personale	Sviluppo articolato in modo efficace	Sviluppo sufficientemente ordinato	Sviluppo frammentario	
Correttezza e articolazione dei riferimenti culturali	2/1.8	1.6/1.4	1.2	1/0.8	... / 2
	Riferimenti culturali puntuali e critici	Riferimenti culturali pertinenti	Riferimenti culturali sufficientemente contestualizzati	Riferimenti culturali superficiali	
Punteggio finale parte specifica					... / 8
PUNTEGGIO GENERALE TIPOLOGIA C (Somma punteggio parte generale + parte specifica)					... / 20

GRIGLIA SECONDA PROVA

Griglia di valutazione della seconda prova scritta – Indirizzo professionale

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Non comprende il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo	0.50	
	II	Comprende parzialmente testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo	1 - 1.50	
	III	Comprende il testo / il caso professionale/ dati del contesto operativo nelle linee essenziali	2	
	IV	Comprende il testo in modo corretto ed appropriato / il caso professionale/ i dati del contesto operativo	2.50	
	V	Comprensione completa e approfondita del testo	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	II	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà gravi / lievi	1.50 – 3	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3.5	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente	4 - 5	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	5.50 – 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	I	E' in grado di rilevare problematiche in modo gravemente scorretto e non elabora soluzioni	1 - 2	
	II	E' in grado di rilevare le problematiche e di elaborare soluzioni parzialmente adeguate	2.50 – 4	
	III	E' in grado di rilevare le problematiche in modo adeguato e di elaborare soluzioni essenziali	4.5	
	IV	E' in grado di rilevare le problematiche in modo appropriato ed elabora soluzioni coerenti	5 – 6.5	
	V	E' in grado di rilevare le problematiche in modo articolato e motivato ed elabora soluzioni efficaci , anche con opportuni collegamenti concettuali ed operativi	7 - 8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1 - 1.50	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
Punteggio totale della prova				

ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

La media dei voti conseguiti in sede di scrutinio finale di ciascun anno scolastico comporta l'attribuzione di un credito nell'ambito delle bande di oscillazione indicate dalla tabella ministeriale. Ai sensi dell'art. 15 del D. Lgs. 62/2017, all. A, il totale del credito è portato a 40 punti, così distribuiti:

Bande di Oscillazione D. Lgs. 62/2017 art. 15 Allegato A			
<i>MEDIA M</i>	<i>Punti classe III</i>	<i>Punti classe IV</i>	<i>Punti classe V</i>
$M < 6$	---	---	da 7 a 8
$M = 6$	da 7 a 8	da 8 a 9	da 9 a 10
$6 < M \leq 7$	da 8 a 9	da 9 a 10	da 10 a 11
$7 < M \leq 8$	da 9 a 10	da 10 a 11	da 11 a 12
$8 < M \leq 9$	da 10 a 11	da 11 a 12	da 13 a 14
$9 < M \leq 10$	da 11 a 12	da 12 a 13	da 14 a 15

Ai sensi della L.1° ottobre 2024 , n.150 con cui è previsto che la valutazione del comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, viene introdotto l'art. 15, co.2 bis D.Lgs 62/2017 che prevede che l'attribuzione del valore più alto all'interno della banda possa essere attribuito se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi.

PROVE D'ESAME E SIMULAZIONI

Le prove d'esame di cui all'art. 17 del D. Lgs 62/2017 sono costituite da due prove scritte e da un colloquio.

La prima prova scritta nazionale di lingua italiana accerta le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti per consentire la verifica della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che alla riflessione critica del candidato

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

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

Il colloquio disciplinato dall'articolo 17, comma 9, del d.lgs. 62/2017, 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. 2. Il colloquio ha inizio con una breve riflessione del candidato sul proprio percorso scolastico e personale, anche alla luce delle informazioni contenute nel Curriculum della studentessa e dello studente. Il colloquio prosegue con la proposta di domande e approfondimenti sulle quattro discipline di cui all'art. 1, co.1, lettera b), del d.m. 13/2026, al fine di evidenziare il grado di responsabilità e maturità raggiunto dal candidato in ordine all'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline e alla capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite per argomentare in maniera critica e personale. Nel corso del colloquio il candidato analizza criticamente e correla al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito delle attività di formazione scuola-lavoro o dell'apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato. Inoltre, il colloquio verifica le competenze di **educazione civica**, di cui alla legge 20 agosto 2019, n. 92, e alle linee guida di cui al decreto ministeriale 7 settembre 2024, n. 183, come definite nel curricolo d'istituto. Infine, nell'ambito del colloquio, viene effettuata la discussione degli **elaborati relativi alle prove scritte**.

SIMULAZIONE COLLOQUIO

La simulazione del colloquio d'esame si svolge davanti ai docenti della commissione e ad un docente di altro corso che ha avuto il ruolo di Presidente, n. 1 alunno per classe, scelto su base volontaria e/o sorteggio. Affinché la simulazione della prova orale potesse orientare per la gestione della preparazione, tutti gli altri studenti della classe sono stati invitati ad assistere alla simulazione del proprio compagno.

La prima prova scritta si è svolta in data 06/05/2026 ed ha avuto una durata di 4 ore; la seconda prova scritta si è svolta in data 08/05/2026, anch'essa della durata di 4 ore.

ALLEGATI: simulazioni prove d'Esame

Verrà la morte e avrà i tuoi occhi

di Cesare Pavese

La lirica, pubblicata nel 1950, fa parte dell'omonima raccolta di poesie di Cesare Pavese, poeta e scrittore del Novecento, e trae spunto dalla delusione amorosa dell'autore per l'attrice americana Constance Dowling.

Verrà la morte e avrà i tuoi occhi
 questa morte che ci accompagna
 dal mattino alla sera, insonne,
 sorda, come un vecchio rimorso
 5 o un vizio assurdo. I tuoi occhi
 saranno una vana parola,
 un grido taciuto, un silenzio.
 Così li vedi ogni mattina
 quando su te sola ti pieghi
 10 nello specchio. O cara speranza,
 quel giorno sapremo anche noi
 che sei la vita e sei il nulla.

Per tutti la morte ha uno sguardo.
 Verrà la morte e avrà i tuoi occhi.
 15 Sarà come smettere un vizio,
 come vedere nello specchio
 riemergere un viso morto,
 come ascoltare un labbro chiuso.
 Scenderemo nel gorgo muti.

(C. Pavese, *Verrà la morte e avrà i tuoi occhi*,
 Einaudi, Torino 1981)

COMPRESIONE E ANALISI

1. Riassumi sinteticamente il contenuto della poesia.
2. Che cosa significa che la morte è *insonne* e *sorda*?
3. Il *gorgo* citato nell'ultimo verso a che tipo di visione della vita oltre la morte fa pensare? Ci sono speranze di una sopravvivenza almeno dell'anima?
4. La lirica, come quasi sempre accade nel Novecento, non ha uno schema metrico definito, tuttavia i versi presentano dei richiami fonici. Ritrova questi elementi, dopo aver indicato il tipo di verso della poesia.
5. Ai versi 4-5 è presente una figura retorica messa in evidenza dall'*enjambement*: individua di quale figura si tratta e spiega quale effetto vuole ottenere il poeta.
6. Qual è il campo semantico prevalente del testo e da quali parole è costituito?
7. Definisci il linguaggio e la sintassi della poesia.
8. Individua nel testo un ossimoro e un'anafora.

INTERPRETAZIONE

9. Nella lirica appare il binomio amore-morte, molto caro ai poeti e alle poetesse fin dall'epoca antica. Scrivi un breve testo in cui esponi le tue conoscenze su questo argomento, sulla base di testi che hai letto e che conosci o anche di canzoni che ascolti. Esprimi infine le tue considerazioni e riflessioni in proposito, anche facendo riferimento alla tua esperienza personale.

I videogiochi sono una forma di arte?

di Simone Tagliaferri

In questo articolo il blogger Simone Tagliaferri riflette sui videogiochi e si interroga sulla opportunità o meno di definirli forme di arte.

Esistono molteplici definizioni di arte, poche delle quali sono davvero soddisfacenti. Nella maggior parte dei casi ci troviamo di fronte a intendimenti fin troppo riduttivi, che non riescono a racchiudere non solo l'essenza dell'arte, quanto i presupposti stessi della sua esistenza. Ad esempio sono molto diffuse le definizioni emotive, generalmente amate dalle masse, che si limitano ad associarla ai sentimenti e alle emozioni in generale. Quante volte avrete sentito dire che sono opere d'arte tutte quelle che suscitano emozioni? Una definizione del genere include nel novero dell'arte anche i calci nei testicoli, molto più emozionanti di qualsiasi quadro o film. Comunque non è questa la sede per affrontare un dibattito così ampio, che impegna da secoli intellettuali e artisti e che vede in campo riflessioni articolate e complesse al punto da essere irriproducibili in un contesto così limitato. Diciamo che è giusto rifiutare le semplificazioni contemporanee, generalmente dettate da bieca superficialità, soprattutto quelle che vengono sparate come cartucce a salve sui social network. L'arte non è mera¹ emozione, l'arte non è solo espressione individuale, l'arte non è la vita come dovrebbe essere e via discorrendo. [...] Uno dei problemi principali nell'affrontare il discorso è che si fa molta confusione e spesso per arte si intende l'applicazione di un mestiere alla creazione di un videogioco. Se parliamo di capacità degli sviluppatori magari è così, e possiamo affermare senza troppi traumi che quel gioco ha un design fatto ad arte, o quell'altro ha delle musiche evocative e così di seguito, passando per i bei testi o le ottime texture². La questione qui non è tanto la capacità messa in campo dai singoli individui o la bellezza di questo o quell'elemento che compone uno scenario. Se così fosse per rendere tutti i videogiochi opere d'arte basterebbe mettere ognuno delle riproduzioni di quadri famosi, ma di fatto non è così. Ad esempio non basta mettere la Venere di Botticelli sui cartelloni di un gioco di guida per renderlo automaticamente arte. [...] Il difficile è trovare un punto di partenza, qualcosa che ci spinga non tanto verso una definizione di videogioco come arte, inutile quanto dannosa, ma verso l'individuazione di similitudini che permettano di riconoscere quel valore espressivo che moltissime opere hanno dimostrato di avere. Insomma, porre paletti formali che pretendano l'universalità equivarrebbe a costruire un muro nel deserto per fermare lo scorrere delle sabbie, per poi bearsi di averne fatta ammuccchiare un bel po' mentre tutta l'altra è fuggita via.

(S. Tagliaferri, *I videogiochi sono una forma d'arte?*, su Multiplayer.it, 31 dicembre 2014)

PROVE PER L'ESAME DI MATURITÀ • TIPOLOGIA B

1. Mera: pura, semplice.
2. Texture: sfumature cromatiche degli oggetti virtuali.

COMPRESIONE E ANALISI

1. Riassumi brevemente il testo.
2. Che cosa intende dire l'autore con la frase «è giusto rifiutare le semplificazioni contemporanee, [...] soprattutto quelle che vengono sparate come cartucce a salve sui social network» (rr. 10-12), riferita alla definizione di *arte*?
3. Nel testo l'autore, anziché dare una definizione di *arte*, si sofferma a dire quello che l'*arte* non è: non è pura emozione, non è espressione individuale ecc. e per enfatizzare i concetti utilizza una figura retorica. Di quale figura si tratta?
4. Alla riga 7 l'autore per ribadire il concetto che l'*arte* non è tutto quello che suscita emozioni forti, utilizza un esempio molto concreto. Di quale esempio si tratta?
5. Perché Tagliaferri afferma che «non basta mettere la *Venere di Botticelli* sui cartelloni di un gioco di guida per renderlo automaticamente *arte*» (rr. 22-23)?

PRODUZIONE

6. I videogiochi sono uno dei passatempi preferiti dei ragazzi e delle ragazze della tua età; se anche non sei amante del genere, ti sarà capitato di vederne alcuni o di provarli. Ritieni che possano essere in qualche caso definiti delle opere d'*arte*? Sicuramente hanno talvolta delle realizzazioni grafiche particolarmente belle ed efficaci, espressioni di disegnatori e disegnatrici particolarmente competenti e creativi. Ritieni dunque che possano essere definiti nuove forme d'*arte* diverse, ma non per questo minori, rispetto alle forme di *arte* classica? Scrivi un breve testo in cui sostieni le tue affermazioni, facendo riferimento al brano letto e alle tue conoscenze ed esperienze e argomentando la tua posizione.

L'importanza dell'insegnamento

di Massimo Recalcati

- I veri insegnanti non sono quelli che ci hanno riempito la testa con un sapere già costituito, dunque già morto, ma quelli che vi hanno fatto dei buchi al fine di animare un nuovo desiderio di sapere. Sono quelli che hanno fatto nascere domande senza offrire risposte precostituite. È un processo che non riguarda solo l'allievo, ma l'essere del maestro stesso. Per questa ragione Giovanni Gentile ha potuto affermare che solo quando usciva dall'aula con la sensazione di avere appreso qualcosa che a lui stesso sfuggiva prima di cominciare, poteva considerare che quella era stata davvero un'ora di lezione.

(M. Recalcati, *L'ora di lezione*, Einaudi, Torino 2014)

PRODUZIONE

1. In questo libro Massimo Recalcati, psicologo e saggista nato nel 1959, parla della pratica dell'insegnamento, focalizzando la sua attenzione sull'importanza di far nascere negli alunni e nelle alunne il desiderio di conoscenza, affinché arrivino alla piena realizzazione dei propri obiettivi e delle proprie aspirazioni. Partendo dalla sua esperienza di *studente demotivato*, narra l'incontro con un insegnante che lo ha in qualche modo *salvato* e lo ha animato di forte passione per la conoscenza.

Partendo dalla tua esperienza a scuola, dalle tue conoscenze che derivano dallo studio e da ciò che hai appreso dall'attualità, scrivi un testo in cui rifletti sul significato che viene dato oggi al sapere, sull'importanza attribuita alla conoscenza nel corso dei secoli, sul ruolo della scuola in epoche diverse. Soffermati sull'idea espressa da Recalcati, per il quale l'insegnamento non riguarda solo gli allievi e le allieve, ma l'essere stesso degli insegnanti e delle insegnanti e il coinvolgimento emotivo che questi sono riusciti a suscitare in te nel tuo percorso di studi. Dai al tuo elaborato un titolo efficace che sintetizzi il tuo pensiero.

Mauro Perrone -Istituto di Istruzione Secondaria Superiore

- Enogastronomia cucina, Accoglienza turistica, Sala e vendita
- Economico Turistico
- Servizi commerciali grafico pubblicitario
- Servizi per la sanità e l'assistenza sociale / Servizi socio - sanitari
- Costruzione, Ambiente e Territorio –Geotecnico
- Sistemi informativi aziendali (AFM – SIA)
- Chimica dei materiali e biotecnologie ambientali

Sito web: iissperrone.edu.it – email: tais03900v@istruzione.it – PEC: tais03900v@pec.istruzione.it -
tel:0998491151

C.F. 90229690731 - C.M. TAIS03900V - Indirizzo: Via Spineto Montecamplo, 29 – 74011 Castellaneta (TA)

SECONDA PROVA SCRITTA

Tipologia B

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

Nucleo tematico 1

Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento 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.

Documento N.1

La gravidanza: alimentazione, stili di vita e attività fisica

La gravidanza è per la donna una buona occasione per migliorare la propria alimentazione e il proprio stile di vita.

Raggiungere gli aumentati fabbisogni di energia e di micronutrienti è molto facile se si segue un'alimentazione già variata e bilanciata basata sui principi della dieta mediterranea o altri modelli alimentari che prevedono un consumo prevalente di alimenti di origine vegetale, pesce e consumo limitato di alimenti di origine animale.

Il modello alimentare della dieta mediterranea è, infatti, quello da adottare in gravidanza per ridurre il rischio di molte patologie gravidiche nella donna (ad esempio: diabete e ipertensione gestazionale) e per mettere le basi della salute del bambino, dell'adolescente e di quella dell'adulto. In gravidanza è richiesto un incremento in termini energetici e di molti nutrienti per soddisfare i fabbisogni nutrizionali della madre e per garantire il corretto sviluppo del feto.

L'alimentazione e gli stili di vita durante la gravidanza hanno assunto oggi importanza e significati nuovi perché, oltre ad assicurare il corretto sviluppo del feto, rispondere alle aumentate necessità materne e ridurre il rischio degli esiti avversi della riproduzione, sono elementi fondamentali e determinanti la salute del bambino, dell'adolescente e di quella dell'adulto. Dallo studio olandese Dutch Famine, che ha dimostrato come l'esposizione in epoca fetale alla malnutrizione materna porta in età adulta a un aumentato rischio di obesità, ipertensione e di disturbi psicopatologici, negli ultimi dieci anni si sono accumulate una serie di evidenze che hanno dimostrato come nella vita intrauterina avvengono vere e proprie riprogrammazioni del genoma del feto (fetal programming) e che queste modificazioni vengono trasmesse alla prole con un effetto transgenerazionale.

Studi epidemiologici e sperimentali suggeriscono ad esempio che la propensione all'obesità e alle malattie a carattere cronico-degenerativo può essere determinata durante le fasi dello sviluppo fetale e della prima infanzia, e che questa maggiore suscettibilità è in parte determinata dallo stato nutrizionale della madre prima e durante la gravidanza: le abitudini alimentari materne e le alterazioni metaboliche verificatesi durante la gravidanza determinano un aumento del rischio dell'obesità nella prole.

Il feto non è in grado di metabolizzare l'alcol. La suscettibilità all'alcol è legata a fattori genetici, materni e fetali, a fattori ambientali e all'età della madre. Come scritto nelle Linee guida gravidanza fisiologica (2011), è molto difficile definire dagli studi disponibili una dose sicura di consumo di alcol in gravidanza. Mentre sono ben documentati gli effetti dell'eccessivo consumo di alcol e degli episodi di binge drinking associati a un aumentato rischio di aborto spontaneo, morte fetale e sindrome feto-alcolica, non è stato possibile determinare una quantità

TRACCIA

Il candidato ipotizzi di avere ricevuto un incarico di consulenza professionale da parte del Consultorio pubblico per l'assistenza alla gravidanza presente nella propria zona di residenza.

L'incarico prevede la realizzazione di due distinti interventi professionali:

- progettare due cocktail da proporre in occasione di un coffee break a tema "A tavola durante la gravidanza" in occasione di un incontro informativo rivolto a un'utenza composta da donne in stato di gravidanza, che si intende realizzare nel mese di giugno;
- realizzare la linea guida tecnica avente lo scopo di istruire gli OSA (Operatori del Settore Alimentare) che operano nel settore di sala e vendita nella gestione delle clienti in stato di gravidanza.

Al candidato si chiede di predisporre il proprio intervento attenendosi alle seguenti indicazioni.

A) Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, il candidato risponda alle seguenti domande:

I. come cambiano, nel corso della gravidanza, i fabbisogni energetici e di macronutrienti e a quali ragioni sono riconducibili tali variazioni?

Quali effetti sulla salute può comportare, in età adulta, il fatto di essere stati esposti alla fase fetale a una malnutrizione materna?

nel caso in cui, durante la gravidanza, non venisse garantita l'astensione dall'assunzione di alcolici, quali potrebbero essere gli effetti sulla salute del nascituro?

B) Il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, introduca il tema dell'alimentazione in gravidanza e, facendo riferimento al modello alimentare proposto dalla piramide alimentare mediterranea e alle linee guida per una sana alimentazione, fornisca motivate indicazioni per

un'alimentazione equilibrata, in merito: ● ai fabbisogni energetici, qualitativi e quantitativi dei nutrienti; agli alimenti da preferire, da limitare e/o evitare per una donna in stato di gravidanza.

Il candidato, inoltre, spieghi in che cosa consiste il diabete gestazionale, indicando quali potrebbero essere i principali sintomi di questa patologia.

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite, il candidato proceda alla realizzazione dei due interventi professionali oggetto dell'incarico ricevuto.

1) In riferimento alla progettazione del coffee break a tema "A tavola durante la gravidanza" progetti due cocktail analcolici che riterrebbe opportuno offrire motivando le scelte effettuate e indicando, per ciascun cocktail:

- la lista ingredienti;
- l'eventuale presenza di ingredienti di stagione;
- l'eventuale presenza di ingredienti che si fregiano di un marchio di qualità (DOP, IGP, STG, PAT ecc.);
- l'eventuale presenza di allergeni.

2) In riferimento alla stesura di una linea guida tecnica avente lo scopo di suggerire agli OSA che operano nel settore di sala e vendita come minimizzare il rischio di somministrare alle clienti in stato di gravidanza piatti e bevande potenzialmente contaminati dai patogeni *Toxoplasma gondii*, *Listeria monocytogenes* e *Salmonella* (spp.), descriva quali ingredienti, piatti/bevande o tecniche di cottura devono essere evitati.

Per il punto C) è data facoltà al candidato di fare riferimento a esperienze condotte nel laboratorio del proprio Istituto o maturate anche nell'ambito dei Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO)

Il presente Documento del Consiglio della classe 5[^] sezione PS è stato elaborato e approvato dai docenti nelle riunioni dei Consigli di classe del 13/05/2026

Il presente documento è stato condiviso in tutte le sue parti dai componenti del Consiglio di Classe.

I docenti

DOCENTE	Firma
prof.ssa Ada Semeraro	
prof. Lasso Gianluca	
prof.ssa Luciana Capodiferro	
prof.ssa Mellone Maria Paola	
prof.ssa Di Sabato Marta	
prof.ssa Caroli Barbara	
Prof.ssa Caldaralo Annunziata	
prof. Petraroli Gaetano Francesco	
prof. Staffieri Cataldo	
prof.Nardelli Paolo	

I rappresentanti di classe

Marzano Chantal	
Chiefa Francesca	