

## 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](http://iissperrone.edu.it) – email: [tais03900v@istruzione.it](mailto:tais03900v@istruzione.it) – PEC: [tais03900v@pec.istruzione.it](mailto: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. 0007981 del 14/05/2026  
IV (Entrata)

## ESAMI DI MATURITA'

a.s. 2025-2026

### Classe V sez. F

**INDIRIZZO: ENOGASTRONOMICO**

**ARTICOLAZIONE: CUCINA**

## 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.ssa Anna Maria Di Dio**

Il Dirigente Scolastico  
**Prof. Fabio GRIMALDI**

Questo documento si compone di 71 pagine.

Il Piano triennale dell'offerta formativa 2025/2028 dell'IISS "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

precarità 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	<b>COMPETENZE QUINTO ANNO</b> <i>(Competenze di Riferimento All.1 D.M.92 24 maggio 2018/Allegato delle LL.GG.)</i>
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) <b>Competenze intermedia del Quinto anno</b> (Allegato A delle Linee Guida) <b>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.</b> <b>Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali.</b> <b>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).</b></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) <b>Competenza intermedia del Quinto anno</b> (Allegato A delle Linee Guida) <b>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.</b></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) <b>Competenza intermedia del Quinto anno</b> (Allegato A delle Linee Guida) <b>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.</b> <b>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.</b></p>
	<p>n.6 Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali. (1-4-5-6-7-8-9-11) <b>Competenza intermedia del Quinto anno</b> (Allegato A delle Linee Guida) <b>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.</b></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)  <b><u>Competenza intermedia del Quinto anno</u></b> (Allegato A delle Linee Guida)  <b><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></b></p>
<b>Asse storico-sociale</b>	<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)  <b><u>Competenza intermedia del Quinto anno</u></b> (Allegato A delle Linee Guida)  <b><i>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.</i></b></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)  <b><u>Competenza intermedia del Quinto anno</u></b> (Allegato A delle Linee Guida)  <b><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></b></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)  <b><u>Competenza intermedia del Quinto anno</u></b> (Allegato A delle Linee Guida)  <b><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></b></p>
	<p>n.6 Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali. (1-4-5-6-7-8-9-11)  <b><u>Competenza intermedia del Quinto anno</u></b> (Allegato A delle Linee Guida)  <b><i>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.</i></b></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.  <b><u>Competenza intermedia del Quinto anno</u></b> (Allegato A delle Linee Guida)  <b><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></b></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)  <b><u>Competenza intermedia del Quinto anno</u></b> (Allegato A delle Linee Guida)  <b><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></b></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)  <b><u>Competenza intermedia del Quinto anno</u></b> (Allegato A delle Linee Guida)  <b><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></b></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)  <b><u>Competenza intermedia del Quinto anno</u></b> (Allegato A delle Linee Guida)  <b><i>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.</i></b></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)  <b>Competenza intermedia del Quinto anno</b> (Allegato A delle Linee Guida)  <b>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.</b></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)  <b>Competenza intermedia del Quinto anno</b> (Allegato A delle Linee Guida)  <b>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.</b></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)  <b>Competenza intermedia del Quinto anno</b> (Allegato A delle Linee Guida)  <b>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.</b></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)  <b>Competenza intermedia del Quinto anno</b> (Allegato A delle Linee Guida)  <b>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.</b></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)  <b>Competenze intermedia del Quinto anno</b> (Allegato A delle Linee Guida)  <b>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.</b>  <b>Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali.</b>  <b>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).</b></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)  <b>Competenza intermedia del Quinto anno</b> (Allegato A delle Linee Guida)  <b>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.</b></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)  <b>Competenza intermedia del Quinto anno</b> (Allegato A delle Linee Guida)  <b>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.</b></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)  <b>Competenza intermedia del Quinto anno</b> (Allegato A delle Linee Guida)  <b>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.</b></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)  <b>Competenza intermedia del Quinto anno</b> (Allegato A delle Linee Guida)  <b>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.</b></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.  <b>Competenza intermedia del Quinto anno</b> (Allegato A delle Linee Guida)  <b>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.</b></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)  <b>Competenza intermedia del Quinto anno</b> (Allegato A delle Linee Guida)  <b>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.</b></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)  <b>Competenza intermedia del Quinto anno</b> (Allegato A delle Linee Guida)  <b>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.</b></p>
<b>I. R. C.</b>	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.
<b>Indirizzo: g) "Enogastronomia e ospitalità alberghiera"</b>	<b>COMPETENZE QUINTO ANNO</b> (Allegato C delle LL.GG. D.M.92 24 maggio 2018)
	<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 curricolo 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 curricolo 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 30 ore

L'attività didattica si svolge su 5 giorni settimanali.

### ENOGASTRONOMIA

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/tedesco	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 dei servizi enogastronomici: settore cucina	7	5	4
Laboratorio dei servizi enogastronomici: settore sala e vendita	—	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione/altro	1	1	1
<b>TOTALE ORE</b>	<b>33</b>	<b>33</b>	<b>32</b>

## 1.4. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

### Il consiglio di classe

Italiano	Radogna Claudia
Storia	Radogna Claudia
Matematica	Borrello Antonia
Lingua inglese	Di Dio Anna Maria
Lingua spagnolo	Mellone Maria Paola
Diritto e tecn. Amm. della strutt. recettive	Rubino Cosimo
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Calcatelli Marisa
Lab. dei serv. Enog.: settore Cucina	D'Auria Scipione
Lab. dei serv. Enog. Settore: Sala e Vendita	Carrieri Claudia
Scienze Motorie e Sportive	Catiniello Irene
Religione Cattolica	Giannico Carmela
Sostegno	Pinto Nicoletta
Sostegno	Palmisano Simona
Sostegno	Pellegrino Enza
Sostegno	Martella Cosima

### Continuità Docenti

MATERIA	DOCENTE	Continuità Si/No	
		3° ANNO	4° ANNO
Italiano	Prof.Radogna Claudia	sì	sì
Storia	Prof.Radogna Claudia	sì	sì
Matematica	Prof.Borrello Antonia	sì	sì
Lingua inglese	Prof. Di Dio Anna Maria	sì	sì
Lingua spagnolo	Prof.Mellone Maria Paola	no	no
Diritto e tecn. Amm. della strutt. recettive	Prof.Rubino Cosimo	no	no
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Prof.Calcatelli Marisa	sì	sì
Lab. dei serv. Enog.: settore Cucina	Prof.D'Auria SCipione	sì	sì
Lab. dei serv. Enog. Settore: Sala e Vendita	Prof.Carrieri Claudia	sì	sì
Scienze Motorie e Sportive	Prof.Catiniello Irene	no	sì
Religione Cattolica	Prof.Giannico Carmela	no	no
Sostegno	Prof.Pinto Nicoletta	sì	sì
Sostegno	Prof.PalmisanoSimona	sì	sì
Sostegno	Prof.Pellegrino Enza	no	no
Sostegno	Prof.Martella Cosima	sì	sì

## Composizione e profilo della classe

ISCRITTI		RIPETENTI		TRASFERIMENTI	
M	F	M	F	M	F
6	8	/	/	/	/
<p><b>PRESENTAZIONE DELLA CLASSE</b></p> <p>La classe risulta composta da 15 studenti; tuttavia sin dal primo quadrimestre un allievo a progressivamente diradato la frequenza sino ad interromperla a causa di gravi problemi di salute. Attualmente gli studenti frequentanti sono 14. Il panorama dei bisogni educativi è particolarmente complesso, con la presenza di 2 alunni con programmazione personalizzata per obiettivi minimi, tra gli alunni BES c'è uno studente con DSA e un alunno straniero. Per questi studenti, il Consiglio di Classe ha attuato con regolarità le misure dispensative e gli strumenti compensativi previsti dai rispettivi PEI e PDP, garantendo una didattica inclusiva e personalizzata.</p> <p><b>Dinamiche relazionali e partecipazione</b></p> <p>Il contesto socio-culturale di partenza è modesto e ha influenzato la regolarità della frequenza, talvolta frammentata da assenze dovute a problemi di salute. Nonostante il costante impegno del Consiglio di Classe nello stimolare il dialogo educativo, l'interesse non è risultato omogeneo: alla partecipazione attiva di una parte del gruppo si contrappone la necessità di sollecitazioni continue per gli alunni che tendono alla distrazione e alla discontinuità nelle consegne.</p> <p><b>Analisi dei livelli di apprendimento</b></p> <p>Dalle osservazioni sistematiche e dagli esiti delle verifiche effettuate in itinere, si conferma un'accentuata eterogeneità nei livelli di apprendimento, così riconducibili:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Fascia di Merito (Livello Intermedio): Un gruppo di studenti ha mostrato una progressione costante, acquisendo la capacità di rielaborare i contenuti in modo funzionale e autonomo. Tali alunni dimostrano impegno puntuale, buona capacità di sintesi e una partecipazione propositiva al dialogo scolastico.</li> <li>● Fascia di Sufficienza (Livello Base): Un gruppo intermedio ha raggiunto gli obiettivi minimi prefissati, cogliendo i nuclei essenziali delle discipline. Pur con un metodo di studio talvolta poco autonomo, questi studenti garantiscono una sufficienza complessiva e il rispetto delle regole di convivenza.</li> <li>● Fascia di Recupero (Presenza di lacune): Un gruppo numericamente esiguo continua a manifestare lacune pregresse mai del tutto colmate, che condizionano la fluidità dell'apprendimento. In particolare, si riscontrano difficoltà persistenti nella produzione scritta e nell'esposizione orale, ambiti in cui l'apporto dei docenti è rimasto costante per sostenere la comprensione e la corretta articolazione dei contenuti.</li> </ul>					
<p><b>PARTECIPAZIONE DELLE FAMIGLIE</b></p> <p>Il dialogo tra scuola e famiglia è risultato, nel complesso, poco continuo e non sempre proficuo per la totalità del gruppo classe. Nonostante i regolari canali di comunicazione attivati dall'Istituto (colloqui, registro elettronico), si è riscontrata una partecipazione limitata e saltuaria da parte della componente genitoriale.</p> <p>Nello specifico, si evidenzia quanto segue:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Collaborazione attiva: Una partecipazione costante e un confronto costruttivo con i docenti si sono registrati quasi esclusivamente da parte delle famiglie degli alunni seguiti con obiettivi minimi. Per tali studenti, la sinergia tra scuola e famiglia ha permesso un monitoraggio attento del percorso inclusivo e una condivisione puntuale delle strategie didattiche.</li> <li>● Partecipazione limitata: Per la restante parte della classe, il coinvolgimento delle famiglie è apparso modesto, con una presenza sporadica ai momenti di incontro collegiale. Tale mancanza di continuità nel supporto familiare ha reso più complesso il lavoro di recupero delle lacune pregresse e il consolidamento della motivazione allo studio per quegli alunni che manifestano maggiori difficoltà nell'esposizione e nell'autonomia operativa.</li> </ul>					

## **1.5. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE**

In considerazione della presenza di 2 alunni con disabilità (PEI con obiettivi minimi), 1 alunno con DSA e 1 alunno BES (studente straniero), il Consiglio di Classe ha operato sistematicamente per garantire l'equità del processo di apprendimento.

In vista dell'Esame di Maturità, per tali studenti è stato previsto la presenza dei docenti di sostegno per la decodifica delle tracce di esame e per lo svolgimento delle prove. Il colloquio orale sarà gestito con la mediazione, sempre dell'insegnante di sostegno e con le stesse modalità utilizzate nelle verifiche orali nel corso dell'anno. Saranno regolarmente utilizzati i seguenti strumenti compensativi:

- Mappe concettuali e schemi strutturati: per facilitare il recupero delle informazioni e sostenere l'esposizione orale, compensando le difficoltà di memorizzazione e organizzazione del discorso.
- Strumenti informatici con correttore ortografico.
- Tempi aggiuntivi: estensione dei tempi per lo svolgimento delle prove scritte (generalmente il 30% in più) per permettere un'adeguata pianificazione e revisione degli elaborati.
- Mediazione linguistica e semplificazione dei testi: per l'alunno straniero, volta a superare le barriere lessicali e favorire la comprensione delle tracce.

Valutazione e prove d'esame

Per gli alunni con PEI (obiettivi minimi) e degli alunni con PDP terrà conto maggiormente del contenuto rispetto alla forma, valorizzando le capacità di ragionamento e la padronanza dei nuclei fondanti delle discipline, supportate dalla mediazione dei docenti di sostegno.

**PARTE 2**  
**SCHEDE DISCIPLINARI**  
**CRITERI DI VALUTAZIONE**

## 2. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITA' DIDATTICA

### 2.1 QUADRO SINTETICO DISCIPLINARE a.s. 2025-2026

#### SCHEMA DISCIPLINARE 2025-26

<b>DISCIPLINA: Italiano</b>		
DOCENTE: Radogna Claudia		
TESTO ADOTTATO: sono state adottate risorse digitali e materiali didattici predisposti dalla docente in apposite dispense.		
COMPETENZE CITTADINANZA	CHIAVE DI	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Imparare ad imparare;</li> <li>2. Progettare;</li> <li>3. Comunicare;</li> <li>4. Collaborare e Partecipare;</li> <li>5. Agire in modo autonomo e responsabile;</li> <li>6. Risolvere problemi;</li> <li>7. Individuare collegamenti e relazioni;</li> <li>8. Acquisire e interpretare l'informazione.</li> </ol>
COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE (RACC. UE 22/05/2018)		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Competenza alfabetica funzionale;</li> <li>2. Competenza multilinguistica;</li> <li>3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;</li> <li>4. Competenza digitale;</li> <li>5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</li> <li>6. Competenza in materia di cittadinanza;</li> <li>7. Competenza imprenditoriale;</li> <li>8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</li> </ol>
<b>OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO</b>		
CONTENUTI DISCIPLINARI		<p><i>Inquadramento storico, sociale e culturale di fine Ottocento</i></p> <p><b>Naturalismo e Verismo</b> E. Zola G. Verga</p> <p><b>Simbolismo e Poeti maledetti</b> C. Baudelaire</p> <p><b>Decadentismo</b> O. Wilde G. Pascoli D'Annunzio</p> <p><i>La società di massa e la crisi dell'uomo contemporaneo:</i> L. Pirandello e I. Svevo</p> <p><b>Il Futurismo</b> F. T. Marinetti e il Manifesto del Futurismo</p> <p><b>La voce dei poeti del Novecento:</b> l'uomo di fronte alla guerra, G. Ungaretti e S. Quasimodo l'uomo e il male di vivere, E. Montale</p> <p><b>La letteratura della memoria:</b> P. Levi</p>
		Il percorso di apprendimento ha evidenziato una partecipazione complessivamente sufficiente, sebbene lo studio individuale e l'impegno quotidiano siano risultato discontinui per buona parte della classe. Altri allievi, seppur in numero circoscritto, hanno sempre affrontato con interesse e approfondimento gli impegni scolastici

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 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 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	
<b>EDUCAZIONE CIVICA</b> "La nascita della Costituzione"		
NUCLEO TEMATICO	ARGOMENTI TRATTATI	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e abilità)
COSTITUZIONE, LEGALITÀ, SOLIDARIETÀ	Storia della Costituzione; Le donne nell'Assemblea Costituente; Calendario civile.	Conoscere le nozioni essenziali dell'ordinamento giuridico italiano. Conoscere formazione, significato e valori della nostra Costituzione
SVILUPPO SOSTENIBILE		
CITTADINANZA DIGITALE		
<b>FORMAZIONE SCUOLA-LAVORO</b>	Attività svolte:	
<b>ORIENTAMENTO</b> (ai sensi del Decreto MIM n.328 del 22.12.2022- Linee guida per l'Orientamento)	Attività svolte:	

### SCHEDA DISCIPLINARE 2025-26

<b>DISCIPLINA:</b> Storia		
<b>DOCENTE:</b> Radogna Claudia		
TESTO ADOTTATO: sono state adottate risorse digitali e materiali didattici predisposti dalla docente in apposite dispense.		
COMPETENZE CITTADINANZA	CHIAVE DI	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.	
<b>OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO</b>		
CONTENUTI DISCIPLINARI	L'Italia post-unitaria La grande emigrazione italiana La Destra e la Sinistra storiche Conflitti e rivoluzioni del primo '900 Colonialismo e imperialismo La Belle Époque. L'Età Giolittiana La Prima Guerra Mondiale La Rivoluzione Russa Il Biennio Rosso Il Fascismo La crisi del'29 Il Nazismo La Seconda Guerra Mondiale Il Secondo Dopoguerra. L'Italia repubblicana	
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Il percorso di apprendimento della classe ha evidenziato una partecipazione complessivamente sufficiente, sebbene lo studio individuale e l'impegno quotidiano siano risultato discontinui per una parte degli alunni. Altri allievi, seppur in numero circoscritto, hanno sempre affrontato con interesse e approfondimento gli impegni scolastici.	
<b>Metodologie</b>	<b>Strumenti di valutazione</b>	<b>Strumenti utilizzati</b>
X Lezione frontale X Lezione partecipata Metodo induttivo X Lavoro di gruppo X Discussione guidata Simulazione Altro/i (specificare):	Prova scritta X Colloquio X Interventi da banco Prove strutturate Elaborati individuali X Elaborati di gruppo Simulazione X Piattaforma G-Suite for Education Altro/i (specificare):	X Testo/i di adozione 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	
<b>EDUCAZIONE CIVICA</b> <b>"La nascita della Costituzione"</b>		
<b>NUCLEO TEMATICO</b>	<b>ARGOMENTI TRATTATI</b>	<b>OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e abilità)</b>

COSTITUZIONE, LEGALITÀ, SOLIDARIETÀ	Storia della Costituzione; Le donne nell'Assemblea Costituente; Calendario civile.	Conoscere le nozioni essenziali dell'ordinamento giuridico italiano. Conoscere formazione, significato e valori della nostra Costituzione
SVILUPPO SOSTENIBILE		
CITTADINANZA DIGITALE		
<b>FORMAZIONE SCUOLA-LAVORO</b>	Attività svolte:	
<b>ORIENTAMENTO</b> (ai sensi del Decreto MIM n.328 del 22.12.2022- Linee guida per l'Orientamento)	Attività svolte:	

### SCHEDA DISCIPLINARE 2025-26

<b>DISCIPLINA: LAB. ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA</b>		
DOCENTE: CARRIERI CLAUDIA		
TESTO ADOTTATO: Sala bar green per cucina AUTORI: Oscar Galeazzi EDIZIONE:2024		
COMPETENZE CITTADINANZA	CHIAVE DI	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Imparare ad imparare;</li> <li>2. Progettare;</li> <li>3. Comunicare;</li> <li>4. Collaborare e Partecipare;</li> <li>5. Agire in modo autonomo e responsabile;</li> <li>6. Risolvere problemi;</li> <li>7. Individuare collegamenti e relazioni;</li> <li>8. Acquisire e interpretare l'informazione.</li> </ol>
COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE (RACC. UE 22/05/2018)		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Competenza alfabetica funzionale;</li> <li>2. Competenza multilinguistica;</li> <li>3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;</li> <li>4. Competenza digitale;</li> <li>5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</li> <li>6. Competenza in materia di cittadinanza;</li> <li>7. Competenza imprenditoriale;</li> <li>8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</li> </ol>
<b>OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO</b>		
CONTENUTI DISCIPLINARI		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Elementi di enologia e abbinamento cibo-vino</li> <li>■ Tecniche di vendita e customer care</li> <li>■ Normativa HACCP e sicurezza sul lavoro</li> <li>■ Sostenibilità nella ristorazione (riduzione sprechi, filiera corta, km 0)</li> <li>■ Servizi speciali: banqueting, catering ed eventi</li> <li>■ Utilizzo di strumenti digitali per la gestione del servizio</li> </ul>

RISULTATI DI APPRENDIMENTO	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Interagire efficacemente con clienti e colleghi</li> <li>■ Applicare tecniche di vendita e valorizzazione dei prodotti</li> <li>■ Riconoscere e proporre abbinamenti enogastronomici corretti</li> <li>■ Operare nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza</li> <li>■ Dimostrare consapevolezza delle pratiche sostenibili nel settore ristorativo</li> </ul>	
<b>Metodologie</b>	<b>Strumenti di valutazione</b>	<b>Strumenti utilizzati</b>
X Lezione frontale X Lezione partecipata Metodo induttivo X Lavoro di gruppo Discussione guidata Simulazione Altro/i (specificare):	X Prova scritta X Colloquio X Interventi da banco Prove strutturate Elaborati individuali Elaborati di gruppo 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 Audiovisivi Software didattico / applicativo Altro/i (specificare):
CRITERI DI VALUTAZIONE	Riferimento alle griglie disciplinari deliberate dal Dipartimento, considerando: <ul style="list-style-type: none"> <li>● Conoscenze teoriche</li> <li>● Competenze operative</li> <li>● Capacità comunicative</li> <li>● Autonomia e responsabilità</li> <li>● Partecipazione e impegno</li> </ul>	
<b>EDUCAZIONE CIVICA</b>		
<b>NUCLEO TEMATICO</b>	<b>ARGOMENTI TRATTATI</b>	<b>OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e abilità)</b>
COSTITUZIONE, LEGALITÀ, SOLIDARIETÀ	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Normativa sul lavoro nel settore ristorativo</li> <li>● Sicurezza nei luoghi di lavoro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Conoscere diritti e doveri del lavoratore</li> <li>● Applicare comportamenti responsabili in ambiente professionale</li> </ul>
SVILUPPO SOSTENIBILE	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ristorazione sostenibile</li> <li>➤ Riduzione degli sprechi alimentari</li> </ul>	A. Adottare comportamenti sostenibili B. Valorizzare prodotti locali e stagionali
CITTADINANZA DIGITALE	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Uso consapevole delle tecnologie</li> <li>▪ Strumenti digitali per la ristorazione</li> </ul>	1. Utilizzare strumenti digitali in modo responsabile 2. Gestire informazioni e comunicazione online

<b>FORMAZIONE SCUOLA-LAVORO</b>	Attività svolte: <ul style="list-style-type: none"> <li>▣ Stage presso aziende ristorative del territorio</li> <li>▣ Attività laboratoriali simulate a scuola</li> <li>▣ Partecipazione a eventi e servizi di catering</li> <li>▣ Sviluppo competenze professionali in contesti reali</li> </ul>
<b>ORIENTAMENTO</b> <i>(ai sensi del Decreto MIM n.328 del 22.12.2022- Linee guida per l'Orientamento)</i>	Attività svolte: <ul style="list-style-type: none"> <li>▣ Incontri con professionisti del settore</li> <li>▣ Orientamento al lavoro e all'autoimprenditorialità</li> <li>▣ Informazioni su percorsi post-diploma (ITS, università, lavoro)</li> </ul>

### SCHEDA DISCIPLINARE 2025-26

<b>DISCIPLINA: INGLESE</b>			<b>CLASSE 5<sup>^F</sup></b>
DOCENTE: DI DIO ANNA MARIA			
TESTO ADOTTATO: DISPENSA			
COMPETENZE CITTADINANZA	CHIAVE	DI	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.
<b>OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO</b>			

<p>CONTENUTI DISCIPLINARI</p>	<p>The 2030 Agenda</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Goals 1 and 2 - End poverty and hunger</li> <li>- Goal 3 - Health and well-being</li> <li>- Goal 4 - Quality education</li> <li>- Goal 5 - Gender quality</li> <li>- Goal 6 - Clear water and sanitation</li> <li>- Goal 7 - Affordable and clean energy</li> <li>- Goal 8 - Decent work and economic growth</li> <li>- Goal 9 - Industry, innovation and infrastructure</li> <li>- Goal 10 - Reduced inequalities</li> <li>- Goal 11 - Sustainable cities and communities</li> <li>- Goal 12 - Responsible consumption and production</li> <li>- Goal 13 - Climate action</li> <li>- Goal 14 - Life below water</li> <li>- Goal 15 - Life on land</li> <li>- Goal 16 - Peace, justice and strong institutions</li> <li>- Goal 17 - Partnerships for the goals</li> </ul> <p>HEALTH &amp; SAFETY</p> <p>NUTRITION AND FOOD CULTURE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Healthy eating</li> <li>- The Mediterranean diet</li> <li>- Other types of diets</li> <li>- Alternative diets</li> <li>- Religious dietary requirements</li> <li>- Teen and sport diets</li> <li>- Special diets for food allergies and intolerances</li> <li>- International cuisines</li> </ul> <p>HEALTH &amp; SAFETY</p> <p>SAFETY PROCEDURES</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Food safety and food quality</li> <li>- HACCP</li> <li>- HACCP principles</li> <li>- Food contamination</li> <li>- Risks and preventive measures</li> <li>- Food preservation</li> <li>- Workplace safety</li> <li>-</li> </ul> <p>THE EUROPEAN UNION</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- A brief history of the EU</li> <li>- EU institutions</li> <li>- Issues facing the EU</li> </ul> <p>LITERATURE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aestheticism</li> <li>- All about Oscar Wilde</li> <li>- The Picture of Dorian Gray</li> <li>- Wilde and D'Annunzio</li> </ul>
-------------------------------	---

RISULTATI DI APPRENDIMENTO	<p>Il percorso formativo dell'ultimo anno ha mostrato, in linea generale, una partecipazione attiva e una sufficiente preparazione di base. Tuttavia, si sono riscontrate discontinuità nello studio individuale e nell'impegno quotidiano da parte di una quota della classe, che hanno talvolta inficiato la piena assimilazione dei contenuti, in particolare per quanto riguarda la produzione orale in lingua inglese. Un gruppo circoscritto di allievi ha invece mantenuto un approccio costante, dimostrando interesse, approfondimento e una buona competenza comunicativa in inglese, supportata da riflessioni critiche personali.</p>	
<b>Metodologie</b>	<b>Strumenti di valutazione</b>	<b>Strumenti utilizzati</b>
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 Elaborati individuali Elaborati di gruppo Simulazione Piattaforma G-Suite for Education Altro/i (specificare):	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	
<b>EDUCAZIONE CIVICA</b> <b>La nascita della Costituzione</b>		
<b>NUCLEO TEMATICO</b>	<b>ARGOMENTI TRATTATI</b>	<b>OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e abilità)</b>
COSTITUZIONE, LEGALITÀ, SOLIDARIETÀ	The European Union	Identificare i diversi modelli istituzionali e di organizzazione sociali e le principali relazioni tra persona, famiglia, società e stato.
SVILUPPO SOSTENIBILE		
CITTADINANZA DIGITALE		
<b>FORMAZIONE SCUOLA-LAVORO</b>	Attività svolte:	
<b>ORIENTAMENTO</b> (ai sensi del Decreto MIM n.328 del 22.12.2022- Linee guida per l'Orientamento)	Attività svolte:	

## SCHEDA DISCIPLINARE 2025-26

<b>DISCIPLINA: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA</b>			
DOCENTE: D'AURIA SCIPIONE			
TESTO ADOTTATO: CHEF GREEN TRIENNIO AUTORI: SALVIANI, FIOROTTO EDIZIONE: HOEPLI			
COMPETENZE CITTADINANZA	CHIAVE	DI	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.
<b>OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO</b>			

CONTENUTI DISCIPLINARI	<p>UDA 1. LA QUALITA' NELLA RISTORAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Gli alimenti</li> <li>● gli alimenti dietetici</li> <li>● La qualità alimentare</li> <li>● Le allergie e le intolleranze</li> <li>● I marchi di tutela</li> <li>● I marchi di tutela nazionali ed internazionali</li> <li>● sicurezza e tracciabilità alimentare</li> <li>● Haccp: il piano di autocontrollo igienico</li> <li>● Applicazione di un piano di autocontrollo</li> </ul> <p>UDA 2. L'OFFERTA GASTRONOMICA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Gastronomia e storia</li> <li>● L'identità gastronomica</li> <li>● L'offerta gastronomica contemporanea</li> </ul> <p>UDA 3 LA VENDITA NEL MENU</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● il marketing</li> <li>● i clienti</li> <li>● il menu</li> <li>● le regole del menu</li> </ul> <p>UDA 4 IL SETTORE DELLA RISTORAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● La ristorazione commerciale</li> <li>● la ristorazione collettiva</li> <li>● le formule della ristorazione</li> <li>● il banqueting</li> <li>● l'organizzazione dei servizi</li> <li>● il buffet</li> </ul> <p>UDA 5 LA GESTIONE DEL RISTORANTE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● gestire l'impresa ristorativa</li> <li>● gestire la sicurezza sul lavoro</li> <li>● la prevenzione degli infortuni</li> <li>● gestire gli acquisti</li> <li>● gestire i costi</li> <li>● la creatività in cucina</li> <li>● gestire le nuove tecnologie</li> </ul>	
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	<p>La classe ha raggiunto in maniera diversificata gli obiettivi specifici di apprendimento programmati, espressi in termini di conoscenze, competenze e abilità.</p> <p>Un gruppo limitato di studenti ha acquisito buone conoscenze e un buon uso della terminologia specifica della disciplina, dimostrando di possedere buone capacità di selezionare e rielaborare le informazioni e di sapersi esprimere correttamente in forma orale e scritta.</p> <p>Il resto del gruppo classe presenta conoscenze e competenze appena accettabili, utilizzando il linguaggio specifico in modo semplice ed essenziale.</p>	
	<b>Metodologie</b>	<b>Strumenti di valutazione</b>
X Lezione frontale Lezione partecipata Metodo induttivo Lavoro di gruppo Discussione guidata Simulazione X Altro/i (specificare): Es. pratiche	X Prova scritta Colloquio Interventi da banco Prove strutturate Elaborati individuali Elaborati di gruppo Simulazione X Piattaforma G-Suite for Education X Altro/i (specificare): valutazione esercitazioni pratiche	X Testo/i di adozione Piattaforma Biblioteca Risorse documentali a stampa Risorse documentali su rete Audiovisivi Software didattico / applicativo X Altro/i (specificare): laboratorio di cucina

CRITERI DI VALUTAZIONE	Cfr. griglie di valutazione disciplinare deliberate dal Dipartimento	
<b>EDUCAZIONE CIVICA</b>		
<b>NUCLEO TEMATICO</b>	<b>ARGOMENTI TRATTATI</b>	<b>OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e abilità)</b>
COSTITUZIONE, LEGALITÀ, SOLIDARIETÀ		
SVILUPPO SOSTENIBILE	I prodotti di qualità territoriali: i prodotti PAT pugliesi	Valorizzare la conoscenza delle “tradizioni alimentari” come espressioni culturali, di natura etica, sociale ed etnica.
CITTADINANZA DIGITALE		
<b>FORMAZIONE SCUOLA-LAVORO</b>	Attività svolte: Le attività svolte nella terza annualità sono state finalizzate ad implementare attività di orientamento verso il mondo del lavoro e delle professioni 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	
<b>ORIENTAMENTO</b> (ai sensi del Decreto MIM n.328 del 22.12.2022- Linee guida per l’Orientamento)	Attività svolte: Redazione del Capolavoro, aggiornamento CV studente, Autovalutazione	

**SCHEDA DISCIPLINARE 2025-26**  
**Classe 5<sup>A</sup> F**

<b>DISCIPLINA: Scienza e Cultura dell’Alimentazione</b>	
DOCENTE: CALCATELLI MARISA	
TESTO ADOTTATO: Scienza e Cultura dell’Alimentazione . Testi e approfondimenti sono stati trattati da altre risorse, sia Web che libri digitali condivisi su Classroom.	
AUTORI: A.MACHADO	
EDIZIONE:POSEIDONIA SCUOLA	
COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Imparare ad imparare;</li> <li>2. Progettare;</li> <li>3. Comunicare;</li> <li>4. Collaborare e Partecipare;</li> <li>5. Agire in modo autonomo e responsabile;</li> <li>6. Risolvere problemi;</li> <li>7. Individuare collegamenti e relazioni;</li> <li>8. Acquisire e interpretare l'informazione.</li> </ol>
COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L’APPRENDIMENTO PERMANENTE (RACC. UE 22/05/2018)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Competenza alfabetica funzionale;</li> <li>2. Competenza multilinguistica;</li> <li>3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;</li> <li>4. Competenza digitale;</li> <li>5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</li> <li>6. Competenza in materia di cittadinanza;</li> <li>7. Competenza imprenditoriale;</li> <li>8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</li> </ol>

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO		
CONTENUTI DISCIPLINARI	<p><b><u>Sicurezza alimentare a tutela dei consumatori</u></b>            La filiera agroalimentare            La qualità della filiera agroalimentare            Le frodi nella filiera agroalimentari            La contaminazione biologica degli alimenti            La contaminazione fisico-chimica degli alimenti</p> <p><b><u>La trasformazione degli alimenti</u></b>            I nuovi prodotti alimentari            Alimenti salutistici            Gli alimenti funzionali            I nuovi alimenti            Gli alimenti geneticamente modificati</p> <p><b><u>L'alimentazione in situazioni fisiologiche</u></b>            L'alimentazione nelle diverse fasi della vita</p> <p><b><u>Diete e stili alimentari</u></b>            La dieta mediterranea .            La dieta sostenibile            Le diete vegetariane            Dieta macrobiotica</p> <p><b><u>L'alimentazione in situazioni patologiche</u></b>            L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari            L'alimentazione nelle malattie metaboliche</p> <p>Allergie e intolleranze alimentari.            Disturbi alimentari</p> <p><b><u>Prescrizioni alimentari e religioni</u></b>            Il valore simbolico degli alimenti nelle religioni            Le regole alimentari nell'Ebraismo            Le regole alimentari nel Cristianesimo            Le regole alimentari nell'Islam</p>	
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Gli obiettivi di apprendimento in termini di conoscenze, abilità e competenze , sono stati raggiunti in modo accettabile dalla maggior parte degli alunni.	
<b>Metodologie</b>	<b>Strumenti di valutazione</b>	<b>Strumenti utilizzati</b>

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 X Audiovisivi X Software didattico / applicativo Altro/i (specificare):
CRITERI DI VALUTAZIONE	Cfr. griglie di valutazione disciplinare deliberate dal Dipartimento	
<b>EDUCAZIONE CIVICA</b> La nascita della Costituzione		
<b>NUCLEO TEMATICO</b>  Tutela giuridica del consumatore	<b>ARGOMENTI TRATTATI</b> _ Sicurezza e qualità degli alimenti _ Tutela della salute pubblica _ Sostenibilità	<b>OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e abilità)</b>  _ Comprendere che la salute è un diritto inalienabile dell'individuo e un interesse della collettività.  _ Capacità di organizzare una dieta sana che sia anche accessibile e sostenibile nel lungo periodo, riducendo gli sprechi
COSTITUZIONE, LEGALITÀ, SOLIDARIETÀ	_ Articoli della costituzione che garantiscono diritti inviolabili dell'uomo, che includono la dignità umana e l'accesso a un'alimentazione sufficiente e sana	_ Assicurare che tutto il cibo in circolazione sia sano , sicuro non dannoso per la salute e controllato lungo l'intera filiera.
SVILUPPO SOSTENIBILE	Riutilizzare gli sprechi alimentari	
CITTADINANZA DIGITALE	_ Competenze informatiche e consapevolezza alimentare per promuovere modelli di consumo e produzioni più sostenibili e sani.	_ Conoscere gli apporti calorici e nutrizionali e saper interpretare le informazioni alimentari tramite app e strumenti digitali

<b>FORMAZIONE SCUOLA-LAVORO</b>	Attività svolte: Partecipazione a seminari.
<b>ORIENTAMENTO</b> (ai sensi del Decreto MIM n.328 del 22.12.2022- Linee guida per l'Orientamento)	Attività svolte: Incontro con università di Matera. Incontri con esperti del mondo del lavoro. Il capolavoro

### SCHEDA DISCIPLINARE 2025-26

<b>DISCIPLINA: MATEMATICA</b>			
DOCENTE: BORRELLO ANTONIA GRAZIA			
TESTO ADOTTATO: MATEMATICA IN CUCINA, IN SALA, IN ALBERGO VOLUME PER IL SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO			
AUTORI: BERGAMINI, BAROZZI E TRIFONE			
EDIZIONE: DIGITALE			
COMPETENZE CITTADINANZA	CHIAVE	DI	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.
<b>OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO</b>			

CONTENUTI DISCIPLINARI	<ul style="list-style-type: none"> <li>● FUNZIONI: <ul style="list-style-type: none"> <li>● Classificazione</li> <li>● Dominio,</li> <li>● Simmetria</li> <li>● Intersezione con assi</li> <li>● Positività</li> </ul> </li> <li>● LIMITI <ul style="list-style-type: none"> <li>● Concetto</li> <li>● Calcolo</li> <li>● Operazioni sui limiti</li> <li>● Forme indeterminate</li> <li>● Asintoti</li> <li>● Continuità</li> <li>● Punti di discontinuità</li> </ul> </li> <li>● DERIVATE <ul style="list-style-type: none"> <li>● Rapporto incrementale e calcolo della derivate come limite</li> <li>● Significato geometrico di una derivate</li> <li>● Tangente ad un grafico</li> <li>● Calcolo delle derivate di funzioni elementari</li> <li>● Regole di derivazione</li> <li>● Derivata seconda cenni</li> </ul> </li> <li>● STUDIO DI FUNZIONE <ul style="list-style-type: none"> <li>● Funzioni crescenti e decrescenti</li> <li>● Ricerca di massimi e minimi di una funzione</li> <li>● Studio del grafico della funzion</li> <li>● Problemi di ottimizzazione</li> </ul> </li> </ul>	
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	<p>Lo studente è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Analizzare e classificare funzioni, determinandone dominio, segno e principali proprietà</li> <li>● Calcolare e interpretare limiti, riconoscendo forme indeterminate, continuità e asintoti</li> <li>● Comprendere e utilizzare il concetto di derivata sia dal punto di vista analitico che geometrico</li> <li>● Applicare le regole di derivazione per studiare il comportamento delle funzioni</li> <li>● Condurre uno studio completo di funzione razionale interae fratta, individuando monotonia, estremi e flessi e rappresentandone il grafico</li> <li>● Risolvere semplici problemi di ottimizzazione e interpretarne i risultati</li> <li>● Utilizzare un basilare linguaggio matematico argomentando in modo semplice ma logico e rigoroso</li> </ul>	
<b>Metodologie</b>	<b>Strumenti di valutazione</b>	<b>Strumenti utilizzati</b>

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 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	Si rimanda alle griglie di valutazione per le verifiche scritte e orali adottate dal Dipartimento.	
<b>EDUCAZIONE CIVICA</b>		
<b>NUCLEO TEMATICO</b>	<b>ARGOMENTI TRATTATI</b>	<b>OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e abilità)</b>
COSTITUZIONE, LEGALITÀ, SOLIDARIETÀ	La costituzione con particolare riferimento agli artt. 2, 32, 35, 41	Importanza della legge nella sicurezza sul lavoro (Partecipazione al concorso Vite Spezzate)
SVILUPPO SOSTENIBILE		
CITTADINANZA DIGITALE	1. Conoscere gli aspetti politici e matematici dei meccanismi elettorali	2. Saper applicare il calcolo percentuale e gli elementi di statistica descrittiva
<b>FORMAZIONE SCUOLA-LAVORO</b>	Attività svolte: Partecipazione allo spettacolo "Vite spezzate" nell'ambito del progetto INAIL sulla sicurezza sul lavoro, con partecipazione al Concorso mediante la produzione di un cortometraggio dal titolo: "Un attimo di troppo".	
<b>ORIENTAMENTO</b> (ai sensi del Decreto MIM n.328 del 22.12.2022- Linee guida per l'Orientamento)	Attività svolte: Si rimanda al documento allegato sull'orientamento.	

#### SCHEDA DISCIPLINARE 2025-26

<b>DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>		
DOCENTE: CATINIELLO IRENE		
TESTO ADOTTATO: EDUCARE AL MOVIMENTO SLIM AUTORI: LOVECCHIO FIORINI EDIZIONE: MARIETTI SCUOLA		
COMPETENZE CITTADINANZA	CHIAVE DI	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.	
<b>OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO</b>		
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 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: Principi nutritivi ed energia. Metabolismo aerobico ed anaerobico.</p> <p>L'ALLENAMENTO: Capacità motorie: condizionali e coordinative</p>	
RISULTATI DI APPRENDIMENTO		
<b>Metodologie</b>		
<b>Strumenti di valutazione</b>		
<b>Strumenti utilizzati</b>		
<p>Lezione frontale</p> <p>X Lezione partecipata</p> <p>Metodo induttivo</p> <p>X Lavoro di gruppo</p> <p>Discussione guidata</p> <p>Simulazione</p> <p>Altro/i (specificare):</p>	<p>Prova scritta</p> <p>Colloquio</p> <p>Interventi da banco</p> <p>Prove strutturate</p> <p>X Elaborati individuali</p> <p>Elaborati di gruppo</p> <p>Simulazione</p> <p>Piattaforma G-Suite for Education</p> <p>Altro/i (specificare):</p>	<p>Testo/i di adozione</p> <p>Piattaforma</p> <p>Biblioteca</p> <p>Risorse documentali a stampa</p> <p>Risorse documentali su rete</p> <p>Audiovisivi</p> <p>Software didattico / applicativo</p> <p>Altro/i (specificare):</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE	<i>Cfr. griglie di valutazione disciplinare deliberate dal Dipartimento</i>	
<b>EDUCAZIONE CIVICA</b>		
<b>NUCLEO TEMATICO</b>	<b>ARGOMENTI TRATTATI</b>	<b>OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e abilità)</b>

COSTITUZIONE, LEGALITÀ, SOLIDARIETÀ		
SVILUPPO SOSTENIBILE		
CITTADINANZA DIGITALE		
<b>FORMAZIONE SCUOLA-LAVORO</b>	Attività svolte:	
<b>ORIENTAMENTO</b> (ai sensi del Decreto MIM n.328 del 22.12.2022- Linee guida per l'Orientamento)	Attività svolte:	

### SCHEDA DISCIPLINARE classe 5 F

<b>DISCIPLINA: Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa ricettiva</b>	
DOCENTE: RUBINO Cosimo	
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"> <li>1. Imparare ad imparare;</li> <li>2. Progettare;</li> <li>3. Comunicare;</li> <li>4. Collaborare e Partecipare;</li> <li>5. Agire in modo autonomo e responsabile;</li> <li>6. Risolvere problemi;</li> <li>7. Individuare collegamenti e relazioni;</li> <li>8. Acquisire e interpretare l'informazione.</li> </ol>
COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE (RACC. UE 22/05/2018)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Competenza alfabetica funzionale;</li> <li>2. Competenza multilinguistica;</li> <li>3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;</li> <li>4. Competenza digitale;</li> <li>5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</li> <li>6. Competenza in materia di cittadinanza;</li> <li>7. Competenza imprenditoriale;</li> <li>8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</li> </ol>

CONTENUTI	<p><b>1) Il prodotto turistico ed il mercato del prodotto turistico</b>  Il mercato turistico internazionale  Gli organismi e le fonti normative internazionali  Il mercato turistico nazionale  Gli organismi e le fonti normative interne</p> <p><b>2) Il marketing</b>  Il marketing: aspetti generali  Il marketing strategico  Il marketing operativo  Il web marketing  Il marketing plan</p> <p><b>3) Pianificazione, programmazione e controllo di gestione</b>  La pianificazione e la programmazione  Il budget  Il business plan</p> <p><b>4) La normativa del settore turistico-ristorativo</b>  Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro  Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore  I contratti delle imprese ristorative e ricettive</p> <p><b>5) Le abitudini alimentari e l'economia del territorio (cenni)</b></p>
-----------	--

**EDUCAZIONE CIVICA – DTA 6 ore**  
**UDA “Educazione alla cittadinanza attiva”**

NUCLEO TEMATICO	ARGOMENTI TRATTATI	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e abilità)
COSTITUZIONE, LEGALITÀ, SOLIDARIETÀ	Art.41 Cost.  Art. 2082 cod.civ.  Introduzione sulla giornata mondiale del risparmio  Elementi e concetti base di ed. finanziaria  L'ABC degli investimenti e i principali strumenti finanziari  Cripto valute, Stable coin Euro digitale, NFT	Comprendere il contenuto ed i limiti della libertà di iniziativa economica privata  Riconoscere gli elementi che caratterizzano l'attività imprenditoriale Comprendere il significato e la funzione del risparmio  comprendere le caratteristiche degli strumenti finanziari innovativi  Riconoscere i principali strumenti tradizionali di impiego del risparmio
SVILUPPO SOSTENIBILE		
CITTADINANZA DIGITALE		

UdA dei P.C.T.O.:		
Metodologie	Criteri e 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 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 X Software didattico / applicativo Altro/i (specificare):

### SCHEMA DISCIPLINARE 2025-26

<b>DISCIPLINA: Lingua spagnola</b>			
DOCENTE: Mellone Maria Paola			
TESTO ADOTTATO: Sal y pimienta			
AUTORI: Valentina Blanco Gallego, Susanna Tiraboschi			
EDIZIONE: Zanichelli			
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.
<b>OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO</b>			

<p>CONTENUTI DISCIPLINARI</p>	<p><b>Cereales y pan:</b> Principales cultivos de España</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Los cereales</li> <li>• Elaboraciones con cereales: el pan</li> <li>• Otras elaboraciones con cereales</li> </ul> <p>Las intolerancias alimentarias.</p> <p><b>El queso</b> Intolerancia a la lactosa</p> <p><b>Los embutidos</b> El corte de jamón</p> <p><b>Vino y otras bebidas</b> Tipos de vino</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Proceso de elaboración del vino</li> <li>• Vinos de España</li> <li>• El servicio del vino</li> <li>• La sangría</li> <li>• Cerveza</li> <li>• Sidra y licores destilados</li> <li>• Superalcohólicos: pacharán, tequila, mezcal, ron</li> <li>• Cócteles</li> </ul> <p>Consumo responsable de alcohol</p> <p><b>Dulces y postres</b> ¿Tapas o pinchos?</p> <p>Las tapas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Montaditos</li> </ul> <p>Repostería y utensilios</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Los dulces del desayuno</li> <li>• Postres cremosos y dulces de las fiestas</li> <li>• Los helados</li> <li>• Sorbetes y granizados</li> <li>• Medidas urgentes para combatir el cambio climático</li> </ul> <p><b>CV</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Carta de respuestas</li> <li>• Autocandidarse</li> </ul>
-------------------------------	---

RISULTATI DI APPRENDIMENTO	<p>Risultati dell'Apprendimento (Profilo Enogastronomia - Cucina)</p> <p>Competenze Linguistiche Professionali (Saper fare):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Interazione professionale: essere in grado di interagire in lingua spagnola in contesti di cucina, comprendendo ed eseguendo istruzioni tecniche (ricette, procedure di sicurezza, ordini);</li> <li>➤ Descrizione di processi e strumenti: saper descrivere le attrezzature (batteria di cucina, piccoli elettrodomestici), le tecniche di taglio e i metodi di cottura utilizzando il lessico tecnico appropriato;</li> <li>➤ Mediazione culturale in cucina: saper illustrare i piatti della tradizione italiana e le materie prime locali a un interlocutore ispanofono, sapendo anche confrontarli con elementi della gastronomia spagnola o latinoamericana;</li> <li>➤ Produzione scritta tecnica: Saper redigere o completare documenti tecnici di settore, come menù, schede tecniche dei piatti (recetas estándar) o liste della spesa.</li> </ul> <p>Abilità Specifiche (Abilità):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Comprensione orale: comprendere le indicazioni di un superiore o di un collega in un ambiente rumoroso e dinamico come la cucina;</li> <li>4. Comprensione scritta: saper interpretare correttamente ricettari, etichette alimentari, manuali d'uso degli utensili e normative igienico-sanitarie (HACCP) in spagnolo;</li> <li>5. Produzione orale: saper esporre in modo chiaro gli ingredienti e la preparazione di una portata, utilizzando i verbi specifici della cucina al modo imperativo o all'infinito descrittivo.</li> </ol>	
<b>Metodologie</b>	<b>Strumenti di valutazione</b>	<b>Strumenti utilizzati</b>
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 Prove strutturate X Elaborati individuali X Elaborati di gruppo Simulazione X 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):
CRITERI DI VALUTAZIONE	Griglie di valutazione disciplinare deliberate dal Dipartimento.	
<b>EDUCAZIONE CIVICA – DTA 3 ore</b> <b>UDA “La nascita della Costituzione”</b>		
<b>NUCLEO TEMATICO</b>	<b>ARGOMENTI TRATTATI</b>	<b>OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e abilità)</b>

COSTITUZIONE, LEGALITÀ, SOLIDARIETÀ	Constitución, bandera y gastronomía	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Abilità nella progettazione di menù 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>
SVILUPPO SOSTENIBILE		
CITTADINANZA DIGITALE		
<b>FORMAZIONE SCUOLA-LAVORO</b>	Attività svolte:	
<b>ORIENTAMENTO</b> (ai sensi del Decreto MIM n.328 del 22.12.2022- Linee guida per l'Orientamento)	Attività svolte:	

## 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)

UDA DI EDUCAZIONE CIVICA – TITOLO: **Titolo UDA**

***“La nascita della Costituzione”***

**NUCLEO TEMATICO: Nuclei tematici tratti dal curriculum d'Istituto**

- COSTITUZIONE: formazione significato, valori
- SVILUPPO SOSTENIBILE: Il benessere fisico e mentale e l'Educazione alimentare, Sviluppo economico e consumismo alimentare
- CITTADINANZA DIGITALE: Conoscere gli aspetti politici e matematici dei meccanismi elettorali

**CONOSCENZE, ABILITÀ, COMPETENZE:(Allegato C – Linee guida DM 35/2020)**

- Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.
- Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.
- Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate  
Partecipare al dibattito culturale.

**Competenze prevalenti**

Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza

**Competenze correlate**

- Competenza alfabetica funzionale
- Competenza multilinguistica
- Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

Ambito	Obiettivi di apprendimento Conoscenze Abilità	Disciplina	Numero di ore
--------	---	------------	---------------

<b>Costituzione</b>	Storia del referendum come strumento di costruzione di cittadinanza	Comprendere aspetti, processi e avvenimenti fondamentali della storia italiana in particolare la nascita della Repubblica. Riflessioni su <i>ius soli</i> e concetto di cittadinanza	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	3
	Concetto di cittadinanza	Comprendere il significato di cittadinanza e conoscerne i modi di acquisto ed i diritti correlati alla cittadinanza		
	Storia della Costituzione.		Italiano/Storia	7
	Le donne nell'Assemblea Costituente	Nozioni essenziali sull'ordinamento giuridico italiano.		
	Calendario Civile	La Costituzione: formazione, significato, valori.		
Conoscere il valore delle libertà e delle differenze individuali, sociali, culturali e religiose.	Riconoscere l'importanza del Cristianesimo nell'evoluzione dei rapporti sociali e nell'affermazione dei diritti dell'uomo.	IRC	2	
Conoscere il significato e l'importanza del confronto tra culture differenti.	Identificare i diversi modelli istituzionali e di organizzazione sociali e le principali relazioni tra persona, famiglia, società e stato.	Lingua spagnolo	3	
Conoscere il significato e l'importanza del confronto tra culture differenti				

		<p>Comprendere il valore aggiunto derivante dall'incontro e dalla conoscenza di altri sentieri culturali.</p> <p>Identificare i diversi modelli istituzionali e di organizzazione sociali e le principali relazioni tra persona, famiglia, società e stato.</p>	Lingua inglese	<b>3</b>
<b>Sviluppo Sostenibile</b>	Il benessere fisico e mentale e l'Educazione alimentare	Adottare stili di vita e condotte salutari	Scienze e cul. dell'alimentazione	<b>4</b>
	Cibo e salute	<p>Riconoscere le caratteristiche di una sana alimentazione</p> <p>Valorizzare la conoscenza delle "tradizioni alimentari" come espressioni culturali, di natura etica, sociale ed etnica.</p>	Laboratorio di Cucina	<b>6</b>
	Sviluppo economico e consumismo alimentare	Riconoscere la relazione tra fenomeni alimentari e sviluppo economico	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	<b>3</b>

<b>Cittadinanza digitale</b>	Conoscere gli aspetti politici e matematici dei meccanismi elettorali	Saper applicare il calcolo percentuale e gli elementi di statistica descrittiva	Matematica	<b>2</b>
------------------------------	---	---	------------	----------

<b>Disciplina</b>	<b>Attività curriculari</b>	<b>Materiali/fonti</b>	<b>Compito di realtà</b>
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	- Mappa e grafici sul concetto di cittadinanza	-Internet -Sussidi audiovisivi -Giornali e riviste -Piattaform e digitali, dispense, appunti del docente e testi normativi -Supporti informatici -Lecture fornite dal docente	Produzione di un opuscolo informativo/ esplicativo Presentazione Multimediale
Italiano /Storia	3. Il Referendum attraverso le testimonianze letterarie 4. L'Italia del 1946		
Laboratorio di Cucina	● Realizzazione di un menu "Tricolore"		
Lingua francese	▪ Lettura e comprensione testi sull'argomento		
Lingua inglese	- Group work - Discussions - Internet research		
Matematica	- Analisi dei meccanismi elettorali dal punto di vista matematico		
Scienze e cultura dell'alimentazione	- Mappa e grafici sul consumo alimentare		
IRC	- Lettura e analisi passi Enciclica "Fratelli tutti"		

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

<b>Voti</b>	<b>10-9</b>	<b>8-7</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>4-1</b>
<b>Indicatori</b>					
<b>Conoscenze</b> Conosce gli argomenti proposti in modo	Ampio e approfondito	Corretto e chiaro	Corretto	Superficiale	Superficiale e lacunoso
<b>Competenze</b> Individua i concetti principali in modo	Preciso e articolato	Abbastanza approfondito	Completo	Impreciso	Impreciso e incompleto
<b>Capacità di riflessione critica</b> Sa esprimere giudizi	Pertinenti e argomentati con efficacia	Pertinenti	In modo schematico	Generici	Non coerenti con gli argomenti proposti
<b>Partecipazione</b> Partecipa alle attività proposte in modo	Costruttivo e costante	Proficuo	Adeguito	Discontinuo	Inadeguato Discontinuo
<b>Rispetto delle regole</b> 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

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

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

- LIVELLO INIZIALE
- LIVELLO BASE
- LIVELLO INTERMEDIO
- LIVELLO AVANZATO

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

PUNTI	INDICATORI	DESCRIPTORI
5	<b>FREQUENZA</b>	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	<b>INTERESSE E PARTECIPAZIONE</b>	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	<b>RELAZIONE CON L'ALTRO</b>	La relazione con l'altro è sempre corretta. Rispetta gli altri e i loro diritti, nel riconoscimento delle differenze individuali, svolgendo un ruolo positivo e propositivo nel gruppo classe
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	<b>RISPETTO DEL MATERIALE, DELLE STRUTTURE E DELLE REGOLE D'ISTITUTO</b>	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.



**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

<b>3° anno ore in istituto n° 30 ore in azienda n° 30</b>	
Nome progetto	Per un futuro più sostenibile 1^ annualità
Tutor interno	Prof. D'Auria Scipione
Aziende ospitanti	Villa 58 Restaurant & pizza - Ginosa Villa D'Anzi - Ginosa L'isola Verde - Palagianello Ristorante Borgo Antico - Gioia del Colle AZIENDA AGRITURISTICA MARTELOTTA - Palagianello Best Western Hotel - San Pawl il-Bahar Malta Art Cafè- Palagianello Pasticceria La Deliziosa- Palagiano Cafè del Mar - San Pawl il-Bahar Malta ENJOY BIRRERIA - Massafra
Figura professionale	Codice Istat CP2011 - 5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti
Breve descrizione del progetto	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  ATTIVITA' SVOLTE <ul style="list-style-type: none"> <li>● Presentazione del progetto, sensibilizzazione,</li> <li>● orientamento, registrazione su piattaforma dedicate</li> <li>● Corso sicurezza sul lavoro</li> <li>● Corso certificazione HACCP svolto con esperto esterno (ore n°4)</li> <li>● Percorso formativo in e-learning "Gocce di sostenibilità" (svolto su Educazione Digitale) con produzione di un Project Work. (ore n° 18)</li> <li>● Disamina Carta dei diritti e dei doveri degli studenti in FSL</li> <li>● Partecipazione a Stage, eventi, open days, visite guidate</li> </ul>
Materie coinvolte nella curvatura del curriculum	///
<b>4° anno: ore in istituto n° 0 ore in azienda n° 120</b>	
Nome progetto	Per un futuro più sostenibile 2^ annualità
Tutor interno	Prof. D'Auria Scipione
Aziende ospitanti	Villa 58 Restaurant & Pizza- Ginosa La Vela Club s.a.s - Castellaneta Marina Il Vecchio Frantoio s.a.s - Laterza Hotel Marinagri - Policoro Hotel Svevo srl- Gioia del Colle LISEABEACH S.R.L SEMPLIFICATA Esedra Bistrot - Palagianello Villaggio Giardini D'Oriente – Scanzano J.
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</p> <p>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	///
<b>5° anno ore in istituto n° 30 ore in azienda n°0</b>	
Nome progetto	Per un futuro più sostenibile 3^ annualità
Tutor interno	Prof. D'Auria Scipione
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:

6. Fornire le chiavi per apprendere e per costruire le proprie competenze
7. Trasformare il proprio sapere rendendolo coerente con l'evoluzione delle conoscenze
8. 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"> <li>● Acquisire autonomia nelle scelte</li> <li>● Acquisire strategie per una migliore conoscenza di sé</li> <li>● Acquisire- potenziare capacità critiche</li> <li>● Valutare le risorse personali e le motivazioni verso scelte future</li> <li>● Conoscere sé stessi, i propri punti di forza e di debolezza (attitudini, interessi professionali e culturali)</li> <li>● Costruire relazioni umane più collaborative e produttive nel gruppo classe</li> <li>● Combattere il fenomeno della dispersione scolastica</li> </ul>	<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> <p>Attività di didattica orientativa</p> <p>Bilancio di competenze</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Saper comunicare, collaborare e partecipare</li> <li>● progettare, risolvere problemi</li> <li>● Individuare collegamenti e relazioni</li> </ul>	<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"> <li>● Rendere gli alunni protagonisti delle scelte che li riguardano, sia in ambito scolastico che lavorativo</li> <li>● Preparare gli alunni alla formulazione di un curriculum vitae</li> <li>● Conoscere gli aspetti socio-economici della provincia di Taranto e le istituzioni che li regolano</li> <li>● Conoscere gli aspetti normativi del mercato del lavoro nelle diverse componenti e l'offerta esistente</li> <li>● Far acquisire una conoscenza della realtà del mondo del lavoro a livello di macroscenario e di contesto locale</li> <li>● Orientare gli studenti del quinto anno verso un'iscrizione responsabile e ragionata all'università sia a livello informativo che formativo</li> </ul>	<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:

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

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

Finalità n°	Macro area	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		<b>Ore 2</b>
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		<b>Ore 2</b>
1	A	Strumenti per la ricerca attiva del lavoro in chiave social: LinkedIn, Facebook	Consiglio di classe	Docenti del Consiglio di Classe/ Tutor		<b>Ore 3</b>
1	A	Personal branding: gestire la web reputation	Consiglio di classe	Docenti del Consiglio di Classe/ Tutor		<b>Ora 1</b>
2	A	Come rispondere ad una vacancy	Consiglio di classe	Docenti del Consiglio di Classe/ Tutor		<b>Ore 2</b>
2	B	La ricerca attiva del lavoro: Centri per l'impiego, Agenzie per il lavoro	Consiglio di classe	Centri per l'impiego  Agenzie per il lavoro  Ordini professionali		<b>Ore 3</b>
2	B	Il CV - Il CV digitale - Il video Curriculum Sapersi presentare di persona e per iscritto Strumenti gratuiti per l'elaborazione di un CV (Canva, Resume.io) L'e-portfolio e il CV Europass per la ricerca attiva del lavoro all'estero Elaborazione CV Europass (anche in lingua straniera)	Consiglio di classe	Docenti del Consiglio di Classe/ Tutor		<b>Ore 10</b>

3	B	La formazione professionale Il Programma Garanzia Giovani L'apprendistato	Consiglio di classe	Rappresentanti di categoria Centri per L'impiego ANPAL Servizi Istituti di Alta formazione professionale		<b>Ore 2</b>
3	C	Laboratorio sulle professioni  Laboratorio sui Green Jobs  Laboratorio delle imprese	Consiglio di classe	Camera di Commercio  Ordini professionali  Professionisti green  Rappresentanti delle imprese		<b>Ore 2</b>
3	C	Giornate di presentazione dei corsi di laurea universitari Organizzazione conferenze illustrative relative all'Offerta Formativa delle Università e ITS	Consiglio di classe	Università  ITS Academy		<b>Ore 3</b>

## 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 curricolari con interventi mirati e individualizzati.

Recupero curricolare articolato in:

RECUPERO IN ITINERE

Recupero in orario extra curricolare articolato in:

SPORTELLO DIDATTICO- CORSI DI RECUPERO

### ATTIVITA'/PROGETTI

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

- **POC "Mi oriento in pasticceria"**

## ATTIVITA' INTEGRATIVE APERTE ALLE CLASSI QUINTE

### PROGETTI INTEGRATIVI DEL CURRICOLO (CURRICOLARI)

- orientamento in uscita
- Giornata della Memoria
- prevenzione e contrasto dell'alcolismo, del tabagismo e tossicodipendenze
- progetto Martina: prevenzione delle malattie oncologiche giovanili
- prevenzione dei disturbi del comportamento alimentare
- organizzazione di giornate di sensibilizzazione verso le problematiche ambientali
- giornata per il contrasto alla violenza contro le donne
- partecipazione al progetto MasterMath
- partecipazione al progetto Benessere a scuola, Vite spezzate
- donazione del sangue
- preparazione alle giornate FAI
- Altro.....

### PROGETTI INTEGRATIVI DEL CURRICOLO (EXTRACURRICOLARI)

- partecipazione ad eventi e concorsi
- 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
- 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 una 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	
			<b>Punteggio totale della prova</b>	

<b>Griglia di valutazione Prima Prova Tipologia A</b>					<b>Punteggio assegnato</b>
<b>INDICATORI GENERALI tipologie A – B - C</b>	<b>INDICATORI (Max 12 punti)</b>				
<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del Testo</b>	<b>2/1.8</b>	<b>1.6/1.4</b>	<b>1.2</b>	<b>1/0.8</b>	... / 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	
<b>Coesione e coerenza testuale</b>	<b>2/1.8</b>	<b>1.6/1.4</b>	<b>1.2</b>	<b>1/0.8</b>	... / 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	
<b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>	<b>2/1.8</b>	<b>1.6/1.4</b>	<b>1.2</b>	<b>1/0.8</b>	... / 2
	Lessico preciso, ricco e adeguato alla situazione comunicativa	Lessico pertinente e adeguato	Lessico semplice ma pertinente	Lessico generico	
<b>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</b>	<b>2/1.8</b>	<b>1.6/1.4</b>	<b>1.2</b>	<b>1/0.8</b>	... / 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	
<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	<b>2/1.8</b>	<b>1.6/1.4</b>	<b>1.2</b>	<b>1/0.8</b>	... / 2
	Riferimenti ricchi, contestualizzati e approfonditi	Riferimenti corretti e contestualizzati	Riferimenti essenziali e sommi riferimenti culturali	Riferimenti superficiali e incompleti	
<b>Espressione di giudizi critici e valutazione personale</b>	<b>2/1.8</b>	<b>1.6/1.4</b>	<b>1.2</b>	<b>1/0.8</b>	... / 2
	Giudizi critici personali, opportunamente motivati, originali ed efficaci	Giudizi critici personali ed efficaci	Giudizi critici chiari e semplici	Giudizi critici superficiali	
<b>Punteggio finale parte generale</b>					... / 12
<b>Griglia di valutazione Prima Prova</b>					<b>Punteggio assegnato</b>
<b>INDICATORI SPECIFICI tipologia A</b>	<b>INDICATORI (Max 8 punti)</b>				
<b>Rispetto dei vincoli posti nella consegna</b>	<b>3/2.6</b>	<b>2.4/2</b>	<b>1.8/1.2</b>	<b>1/0.8</b>	... / 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	
<b>Comprensione e analisi del testo dato, comprensione globale e locale; analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica</b>	<b>3/2.6</b>	<b>2.4/2</b>	<b>1.8/1.2</b>	<b>1/0.8</b>	... / 3
	Comprensione e analisi complete, accurate e approfondite	Comprensione e analisi corrette e approfondite	Comprensione e analisi pertinenti	Comprensione e analisi parziali	
<b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>	<b>2/1.8</b>	<b>1.6/1.4</b>	<b>1.2</b>	<b>1/0.8</b>	... / 2

	Lessico preciso, ricco e adeguato alla situazione comunicativa	Lessico pertinente e adeguato	Lessico semplice ma pertinente	Lessico generico	
<b>Punteggio finale parte specifica</b>					... / 8
<b>PUNTEGGIO GENERALE TIPOLOGIA A (Somma punteggio parte generale + parte specifica)</b>					... / 20

<b>Griglia di valutazione Prima Prova Tipologia B</b>					<b>Punteggio assegnato</b>
<b>INDICATORI GENERALI tipologie A – B - C</b>	<b>INDICATORI (Max 12 punti)</b>				
<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del Testo</b>	<b>2/1.8</b>	<b>1.6/1.4</b>	<b>1.2</b>	<b>1/0.8</b>	... / 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	
<b>Coesione e coerenza testuale</b>	<b>2/1.8</b>	<b>1.6/1.4</b>	<b>1.2</b>	<b>1/0.8</b>	... / 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	
<b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>	<b>2/1.8</b>	<b>1.6/1.4</b>	<b>1.2</b>	<b>1/0.8</b>	... / 2
	Lessico preciso, ricco e adeguato alla situazione comunicativa	Lessico pertinente e adeguato	Lessico semplice ma pertinente	Lessico generico	
<b>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</b>	<b>2/1.8</b>	<b>1.6/1.4</b>	<b>1.2</b>	<b>1/0.8</b>	... / 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	
<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	<b>2/1.8</b>	<b>1.6/1.4</b>	<b>1.2</b>	<b>1/0.8</b>	... / 2
	Riferimenti ricchi, contestualizzati e approfonditi	Riferimenti corretti e contestualizzati	Riferimenti essenziali e sommarî riferimenti culturali	Riferimenti superficiali e incompleti	
<b>Espressione di giudizi critici e valutazione personale</b>	<b>2/1.8</b>	<b>1.6/1.4</b>	<b>1.2</b>	<b>1/0.8</b>	... / 2
	Giudizi critici personali, opportunamente motivati, originali ed efficaci	Giudizi critici personali ed efficaci	Giudizi critici chiari e semplici	Giudizi critici superficiali	
<b>Punteggio finale parte generale</b>					... / 12

<b>Griglia di valutazione Prima Prova</b>					<b>Punteggio assegnato</b>
<b>INDICATORI SPECIFICI tipologia B</b>	<b>INDICATORI (Max 8 punti)</b>				
<b>Individuazione di tesi e argomentazioni</b>	<b>3/2.6</b>	<b>2.4/2</b>	<b>1.8/1.2</b>	<b>1/0.8</b>	... / 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	
<b>Costruzione del percorso ragionativo</b>	<b>3/2.6</b>	<b>2.4/2</b>	<b>1.8/1.2</b>	<b>1/0.8</b>	... / 3
	Coerente, articolato e personale	Coerente e lineare	Essenziale	Poco coerente	
<b>Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali</b>	<b>2/1.8</b>	<b>1.6/1.4</b>	<b>1.2</b>	<b>1/0.8</b>	... / 2
	Riferimenti culturali puntuali e critici	Riferimenti culturali pertinenti	Riferimenti culturali sufficientemente contestualizzati	Riferimenti culturali superficiali	
<b>Punteggio finale parte specifica</b>					... / 8
<b>PUNTEGGIO GENERALE TIPOLOGIA B (Somma punteggio parte generale + parte specifica)</b>					... / 20

<b>Griglia di valutazione Prima Prova Tipologia C</b>					<b>Punteggio assegnato</b>
<b>INDICATORI GENERALI tipologie A – B - C</b>	<b>INDICATORI (Max 12 punti)</b>				
<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del Testo</b>	<b>2/1.8</b>	<b>1.6/1.4</b>	<b>1.2</b>	<b>1/0.8</b>	... / 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	
<b>Coesione e coerenza testuale</b>	<b>2/1.8</b>	<b>1.6/1.4</b>	<b>1.2</b>	<b>1/0.8</b>	... / 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	
<b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>	<b>2/1.8</b>	<b>1.6/1.4</b>	<b>1.2</b>	<b>1/0.8</b>	... / 2
	Lessico preciso, ricco e adeguato alla situazione comunicativa	Lessico pertinente e adeguato	Lessico semplice ma pertinente	Lessico generico	
<b>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</b>	<b>2/1.8</b>	<b>1.6/1.4</b>	<b>1.2</b>	<b>1/0.8</b>	... / 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	
<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	<b>2/1.8</b>	<b>1.6/1.4</b>	<b>1.2</b>	<b>1/0.8</b>	... / 2
	Riferimenti ricchi, contestualizzati e approfonditi	Riferimenti corretti e contestualizzati	Riferimenti essenziali e sommarî riferimenti culturali	Riferimenti superficiali e incompleti	
<b>Espressione di giudizi critici e valutazione personale</b>	<b>2/1.8</b>	<b>1.6/1.4</b>	<b>1.2</b>	<b>1/0.8</b>	... / 2
	Giudizi critici personali, opportunamente motivati, originali ed efficaci	Giudizi critici personali ed efficaci	Giudizi critici chiari e semplici	Giudizi critici superficiali	
<b>Punteggio finale parte generale</b>					... / 12

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

**GRIGLIA SECONDA PROVA**

**Griglia di valutazione della seconda prova scritta – Indirizzo professionale**

<b>Indicatori</b>	<b>Livelli</b>	<b>Descrittori</b>	<b>Punti</b>	<b>Punteggio</b>
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	<b>Non</b> comprende il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo	0.50	
	II	Comprende <b>parzialmente</b> 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 <b>linee essenziali</b>	2	
	IV	Comprende il testo in modo <b>corretto ed appropriato/</b> il caso professionale/ i dati del contesto operativo	2.50	
	V	Comprensione <b>completa e approfondita</b> del testo	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	<b>Non</b> è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto <b>inadeguato</b>	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 <b>non</b> elabora soluzioni	1 - 2	
	II	E' in grado di rilevare le problematiche e di elaborare soluzioni <b>parzialmente adeguate</b>	2.50 – 4	
	III	E' in grado di rilevare le problematiche in <b>modo adeguato</b> e di elaborare soluzioni <b>essenziali</b>	4.5	
	IV	E' in grado di rilevare le problematiche <b>in modo appropriato</b> ed elabora soluzioni <b>coerenti</b>	5 –6.5	
	V	E' in grado di rilevare le problematiche in <b>modo articolato e motivato</b> ed elabora soluzioni <b>efficaci</b> , 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, <b>parzialmente adeguato</b>	1 - 1.50	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al <b>linguaggio specifico del settore</b>	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 <b>linguaggio specifico del settore</b>	3	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

## 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:

<b>Bande di Oscillazione D. Lgs. 62/2017 art. 15 Allegato A</b>			
<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 scritta**, predisposta secondo le modalità indicate all'art. 20 dell'O.M. 67/2025, ha per oggetto la verifica delle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati per le discipline individuate dal Decreto MIM 28 gennaio 2025, n.13.

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** ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo culturale, educativo e professionale dello studente (PECUP), che nel corso del colloquio dimostra:

*a) di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;*

*b) di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO;*

*c) di aver maturato le competenze di Educazione civica previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe.*

Il colloquio, che ha durata massima di un'ora, si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale predisposto dalla commissione/classe. Detto materiale (un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema) è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Proprio con riguardo a quanto previsto dall'art. 22 c. 5 dell'Ordinanza Ministeriale sono state predisposte dal Consiglio di classe – e allegate al presente documento – le Macroaree interdisciplinari/o snodi (riportati nelle schede disciplinari ): articolazione di temi/esperienze, sviluppati nel corso dell'anno scolastico in una dimensione interdisciplinare, utili allo svolgimento del colloquio d'esame.

**Il CURRICULUM dello studente potrà fornire indicazioni sulla conduzione del colloquio.**

#### **SIMULAZIONE COLLOQUIO**

La simulazione del colloquio d'esame si è svolta 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.

## ALLEGATI: simulazioni prove d'Esame

### PRIMA PROVA: ITALIANO

#### PROVE PER L'ESAME DI MATURITÀ

#### • TIPOLOGIA A

#### 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/tuq/i/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)

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

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](http://iissperrone.edu.it) – email: [tais03900v@istruzione.it](mailto:tais03900v@istruzione.it) – PEC: [tais03900v@pec.istruzione.it](mailto:tais03900v@pec.istruzione.it)  
- tel:0998491151

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

---

### 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.

NOME: \_\_\_\_\_ COGNOME: \_\_\_\_\_

CLASSE: \_\_\_\_\_

VOTAZIONE: \_\_\_\_\_

Documento

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 progenie 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 soglia sicura per l'assunzione di alcol in gravidanza. Ma per il principio di precauzione, la raccomandazione è l'astensione totale dal consumo.

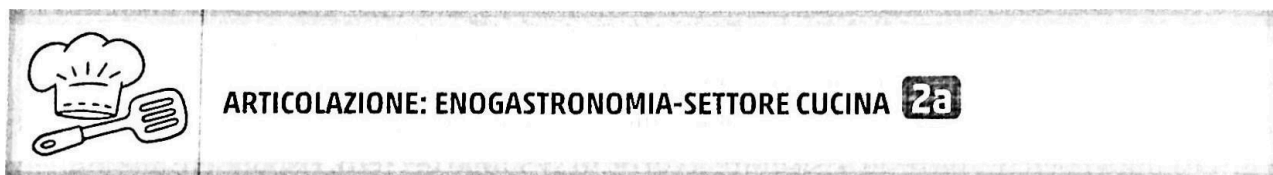
L'esposizione all'alcol etilico in gravidanza può essere associata alla sindrome feto-alcolica in una serie di condizioni: dismorfismi facciali, ritardo della crescita e anomalie del sistema nervoso centrale strutturali e/o funzionali che comportano disabilità comportamentali e disturbi neuro-cognitivi.

L'esposizione all'alcol in gravidanza è causa di aumentato rischio di parto prematuro e determinate altre condizioni, come i disturbi del sistema immunitario e un aumento del rischio di tumori infantili.

Nell'aderire al modello della dieta mediterranea, consigliata in gravidanza perché "protettiva" sulla salute della madre e del feto, la donna deve comunque astenersi totalmente dal consumo di alcol, anche se in molte descrizioni e rappresentazioni grafiche del modello alimentare mediterraneo è riportato il consumo moderato di 1-2 unità alcoliche al giorno.

In gravidanza, infine, è fondamentale che la donna si protegga dai rischi di infezioni e infestazioni alimentari che possono compromettere il regolare sviluppo del feto, ed è quindi fondamentale che chi programma una gravidanza sia già a conoscenza delle buone pratiche di igiene e dei cibi da evitare, in modo da poter ridurre i rischi delle infezioni trasmesse attraverso il consumo di alcuni alimenti, e che continui a seguirle durante tutta la gravidanza. Molte società scientifiche e istituzioni pubbliche riportano suggerimenti sugli alimenti da evitare in gravidanza e le norme igieniche da seguire per gestire al meglio i rischi associati ad alcuni patogeni (*Toxoplasma gondii*, *Lysteria monocytogenes* e *Salmonelle*).

Fonte (modificata): CREA, Dossier scientifico delle Linee guida per una sana alimentazione (2018), sezione 2: La gravidanza: alimentazione, stili di vita e attività fisica.



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 le portate da offrire in occasione di un coffee break a tema "A tavola durante la gravidanza" in occasione di un incontro informativo rivolto a una utenza composta da donne in stato di gravidanza, che si intende realizzare nel mese di giugno; e realizzare un vademecum che riporti suggerimenti pratici sugli alimenti da evitare in gravidanza e le norme igieniche da seguire per gestire al meglio i rischi associati ad alcuni patogeni.

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:

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

2. quali effetti sulla salute può comportare, in età adulta, il fatto di essere stati esposti in fase fetale a una malnutrizione materna?
3. nel caso in cui, durante la gravidanza, non venisse garantita l'astensione dalla assunzione di alcolici, quali potrebbero essere gli effetti sulla salute del nascituro?

B) 11 candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, introduca il tema della 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.

I. In riferimento alla progettazione del coffee break a tema "A tavola durante la gravidanza" descriva otto portate (piccola pasticceria, rosticceria, tartine ecc.) che riterrebbe opportuno offrire, motivando le scelte effettuate e indicando, per ciascuna portata:

- 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;
- l'eventuale presenza di ingredienti oggetto di specifica valutazione in termini di prescrizioni religiose.

2. In riferimento alla stesura del vademecum da scrivere per aiutare le donne in gravidanza nelle loro scelte quotidiane, descriva quali ingredienti scartare e quali misure di prevenzione e di corretta prassi igienica adottare in cucina per minimizzare la probabilità di venire a contatto con i seguenti patogeni:

- *Toxoplasma gondii*;
- *Listeria monocytogenes*;
- *Salmonella* (spp.).

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<sup>^</sup> F è stato elaborato e approvato dai docenti nelle riunioni dei Consigli di classe del 13 maggio 2026

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

#### **I docenti**

<b>DOCENTE</b>	<b>Firma</b>
RADOGNA CLAUDIA	
CALCATELLI MARISA	
BORRELLO ANTONIA	
D'AURIA SCIPIONE	
DI DIO ANNA MARIA	
CARRIERI CLAUDIA	
MELLONE MARIA PAOLA	
RUBINO COSIMO	
CATINIELLO IRENE	
PINTO NICOLETTA	
PALMISANO SIMONA	
PELLEGRINO ENZA	
MARTELLA COSIMA	

#### **I rappresentanti di classe**

DE MITIS DANIELE	
OGLIASTRO GIADA	