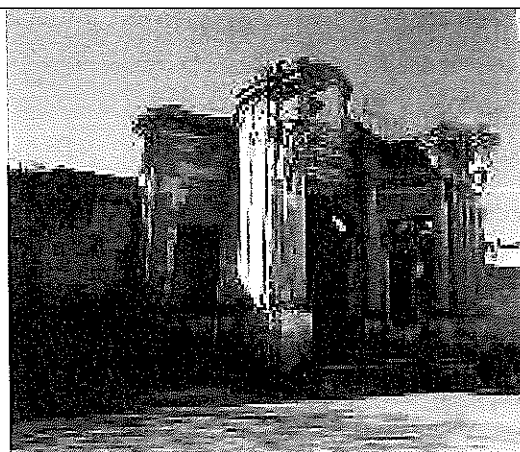


ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "G. B. NOVELLI"
Liceo delle Scienze Umane – Liceo Economico Sociale –Liceo Linguistico
Istituto Professionale Industria e Artigianato per il made in Italy (Tessile-Abbigliamento)
Istituto Professionale Servizi per la Sanita' e l'Assistenza Sociale
Istituto Professionale Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
Percorso di II Livello (ex Corso Serale)
Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
Istituto Professionale Produzioni Industriali ed Artigianali- Articolazione Artigianato- Opzione Produzioni Tessili e Sartoriali
Via G.B. Novelli, N° 1 81025 MARCIANISE (CE)
Codice Fiscale : 80102490614 – Distretto Scolastico n° 14
Segr. Tel :0823-511909 – Fax 0823-511834 VicedirigenzaTel :0823-580019
Tel Dirigente Scolastico : 0823-511863
E-mail : ceis01100n@istruzione.itE-mail certificata (PEC) : ceis01100n@pec.istruzione.it
Sito Web :www.istitutonovelli.it

ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE - "G. B. NOVELLI"-MARCIANISE
Prot. 0008520 del 15/05/2026
IV (Entrata)



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
(ai sensi dell'art. 17, comma 1, del d. lgs. 62/2017)
CLASSE QUINTA SEZIONE B

**ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SECONDARIA
SUPERIORE
"G.B.NOVELLI" – MARCIANISE (CE)**

**ISTITUTO PROFESSIONALE
ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
PERCORSO: SERVIZI DI SALA E DI VENDITA**

A.S. 2025/2026

INDICE

- La Scuola
 - PECUP - Quadro orario
 - Presentazione della classe con particolare riguardo al triennio
 - Continuità didattica docenti della classe nel triennio
 - Attività di orientamento formativo
 - Insegnamento trasversale di educazione civica
 - Schede informative relative alle singole discipline
 - Metodologie
 - Tipologie di verifica
 - Spazi, mezzi, strumenti e tempi
 - Attività /Percorsi /Progetti realizzati in coerenza con il PTOF
 - Percorsi Formazione Scuola Lavoro Triennio 2023/2026
 - Griglia di valutazione degli apprendimenti
 - Griglia di valutazione del comportamento
 - Prove INVALSI e simulazioni della prima e della seconda prove dell'Esame di Maturità
- Allegato 1: Criteri di attribuzione del credito scolastico
- Allegato 2: Griglie di valutazione prima prova in conformità al D.M. 1095/2019.
- Allegato 3: Griglie di valutazione seconda prova in conformità al D.M. n.164/2022 (seconda prova)
- Allegato 4: Griglia ministeriale di valutazione della prova orale (Allegato A all'O.M. n. 54 del 26/03/2026)

LA SCUOLA

L'Istituzione Scolastica Statale ISSS "G.B.Novelli" di Marcianise (CE) nasce come Scuola Magistrale nel 1913 e fin dall'inizio della sua attività, è sempre stata alloggiata nello storico palazzo del Canonico Novelli originariamente in stile barocco, più volte ristrutturato e ampliato nella sua parte interna con moderni fabbricati.

L'Istituzione ha sempre avuto un legame molto stretto con la città: ha organizzato manifestazioni pubbliche ed ha ospitato importanti attività culturali e ricreative, sopperendo anche alla mancanza, nel passato, di strutture pubbliche adeguate e svolgendo un'importante funzione di promozione e di sviluppo culturale del territorio. Serve un'utenza che proviene da comuni della provincia di Caserta e anche da quella di Napoli. La vastità dell'utenza è dovuta alla posizione centrale, alla vicinanza della stazione ferroviaria, alle caratteristiche di sicurezza e serenità dell'ambiente educativo, ma anche alla posizione geografica di Marcianise: a ridosso dell'area metropolitana di Napoli, la zona è servita da infrastrutture di primaria importanza che la rendono agevolmente collegata sia con i centri della provincia che con quelli del capoluogo regionale.

Nel tempo la Scuola ha migliorato ed ampliato la propria offerta formativa: nell'a. s. 1987/1988 è stato istituito in via sperimentale l'indirizzo Liceo Pedagogico, nell'a.s. 1992-1993 l'indirizzo Liceo Linguistico, nell'a.s. 1998-1999 l'indirizzo Liceo delle Scienze Sociali, nell'a.s. 2002-2003 l'Istituto Professionale IPIA Abbigliamento e Moda, nell'a.s. 2007-2008 l'Istituto Professionale Servizi Sociali e nell'a.s. 2014-2015 l'Istituto Professionale Settore "Servizi" Indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera" nell'a.s. 2020-2021 il Percorso di II livello (ex corso serale) Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera e nell'a.s. 2023/2024 il Percorso di II livello (ex corso serale) dell'Istituto Professionale Produzioni Industriali ed Artigianali- Articolazione Artigianato- Opzione Produzioni Tessili e Sartoriali.

In conformità con le nuove disposizioni normative, l'offerta formativa riguardo agli studi curricolari ha subito profonde modifiche. Gli indirizzi liceali e professionali previgenti gradualmente sono andati a scomparire e l'Istituto attualmente si articola in:

- Liceo delle Scienze Umane
- Liceo delle Scienze Umane opzione economico sociale
- Liceo Linguistico
- Istituto Professionale Industria e Artigianato per il made in Italy (D.Lgvo n. 61 del 13/04/2017);
- Istituto Professionale per la Sanità e l'Assistenza Sociale (D.Lgvo n. 61 del 13/04/2017);
- Istituto Professionale Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera Percorsi "Enogastronomia", "Servizi di Sala e Vendita" e "Accoglienza turistica" (D.Lgvo n. 61 del 13/04/2017);
- Percorso di Istruzione per Adulti di II Livello – Ex Corso serale – Indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera" (D.G.R. della Campania n. 616 del 04/12/2019);
- Percorso di Istruzione per Adulti di II Livello – Ex Corso serale – Istituto Professionale Produzioni Industriali ed Artigianali- Articolazione Artigianato- Opzione Produzioni Tessili e Sartoriali (D.G.R. della Campania n. 07 del 12.01.2023).

PECUP

Profilo Educativo Culturale e Professionale

L'indirizzo di studi "Istituto Professionale Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore. Nel percorso "*Enogastronomia*" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

QUADRO ORARIO

DISCIPLINE	I	II	III	IV	V
Religione Cattolica/attività altern.	1	1	1	1	1
Italiano	4	4	4	4	4
Storia	1	1	2	2	2
Geografia	1	1	-	-	-
Inglese (biennio)	3	3	3	3	3
Lingua inglese (triennio)					
Seconda lingua straniera- Spagnolo	2	2	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze integrate	2	2	-	-	-
TIC	2	2			
Diritto ed Economia	2	2	-	-	-
Scienze motorie	2	2	2	2	2
Scienza degli alimenti	2	2	-	-	-
Laboratorio dei serv. Enog.-cucina (biennio)	2(2)	2(2)	5(2)	5(1)	5(1)
Laboratorio enogastronomia cucina (triennio)					
Laboratorio dei serv. Enog. Bar -Sala e Vendita (biennio)	2(2)	2(2)	2	2	2
Laboratorio enogastronomia Bar -Sala e Vendita (triennio)					
Laboratori dei servizi di Accoglienza turistica	1(1)	1(1)	-	-	-
Diritto e tecniche amministrative	-	-	4	4	4
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	4	4	4

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE CON PARTICOLARE RIGUARDO AL TRIENNIO

A. S. 2023/24 La classe 3^a B dei Servizi Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera percorso: Enogastronomia risulta composta da 16 alunni, 12 maschi e 4 femmine.

Promossi agli scrutini finali 13 alunni.

In quest'anno scolastico, sono stati convocati più di un consiglio straordinario per comportamenti scorretti da parte di alcuni alunni.

A.S. 2024/25 La classe 4^a B dei Servizi Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera percorso: Enogastronomia risulta composta da 13 alunni di cui 9 maschi e 4 femmine, di cui un alunno S.C. proveniente da altro istituto.

Due alunni su tredici non sono stati ammessi alla classe successiva per scarso rendimento o per superamento del numero di assenze consentite.

A. S. 2025/26 La classe 5^a B dei Servizi Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera percorso: Enogastronomia si compone di 11 allievi di cui 6 maschi e 5 femmine, 11 provenienti dalla 4^a B del l'anno precedente.

Nel corso degli anni il gruppo classe, caratterizzato da una realtà socio-culturale diversificata, ha progressivamente sviluppato un discreto livello di integrazione, collaborazione e socializzazione tra pari. Gli studenti presentano capacità, interessi e modalità di apprendimento differenti: una parte della classe si distingue per partecipazione attiva, costanza nello studio e buone capacità di rielaborazione dei contenuti; altri, invece, mostrano un approccio meno sicuro e discontinuo.

Durante l'anno scolastico il Consiglio di classe ha rilevato, in alcune circostanze, episodi di disattenzione e un coinvolgimento non sempre adeguato nelle attività proposte. Anche la motivazione allo studio, la partecipazione e l'impegno personale non sono risultati uniformi in tutte le discipline.

Non tutti gli alunni hanno affrontato il percorso scolastico con continuità e responsabilità tali da valorizzare pienamente le proprie potenzialità. Alcuni studenti, infatti, hanno evidenziato fragilità legate a lacune pregresse e a uno studio poco costante, raggiungendo le competenze richieste con maggior difficoltà. Nel complesso, tuttavia, il livello della classe può considerarsi mediamente più che sufficiente, con alcuni alunni che hanno ottenuto risultati particolarmente positivi grazie a un impegno serio e continuativo.

I docenti hanno messo in atto strategie educative e didattiche finalizzate soprattutto al recupero delle difficoltà degli studenti più fragili, cercando di rafforzare motivazione, senso di responsabilità e metodo di studio, nel rispetto delle caratteristiche individuali e dei diversi stili di apprendimento. Non sempre, però, tutti gli studenti hanno risposto in modo positivo e costante alle sollecitazioni didattiche proposte dal Consiglio di classe.

Nel corso dell'anno sono state organizzate diverse attività di recupero curricolare, attraverso interventi personalizzati, pause didattiche e verifiche in itinere finalizzate al consolidamento degli apprendimenti e al recupero delle carenze.

La frequenza scolastica non è stata omogenea per tutti gli alunni: alcuni hanno partecipato con regolarità e continuità, mentre altri hanno fatto registrare numerose assenze e ritardi.

**CONTINUITÀ DIDATTICA DOCENTI DELLA CLASSE NEL
TRIENNIO**

DISCIPLINE	CLASSE TERZA	CLASSE QUARTA	CLASSE QUINTA
RELIGIONE CATTOLICA			X
ATTIVITÀ ALTERNATIVA ALLA RC			X
LINGUA ITALIANA	X	X	X
STORIA	X	X	X
LINGUA INGLESE			X
SECONDA LINGUA STRANIERA-SPAGNOLO			X
MATEMATICA		X	X
SCIENZE MOTORIE	X	X	X
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA		X	X
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR - SALA E VENDITA			X
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	X	X	X
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	X	X	X

ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO FORMATIVO

In attuazione delle Linee guida per l'orientamento adottate con il Decreto Ministeriale n. 328 del 22 dicembre 2022, l'ISS "G.B. Novelli" di Marcianise ha attivato, nell'ambito della propria offerta formativa, i moduli curricolari di orientamento rivolti agli studenti di tutte le classi dell'Istituto, per un totale di n.30 ore per ciascun anno scolastico. Tali moduli sono stati progettati e realizzati in un'ottica di integrazione con la didattica disciplinare, con i Percorsi FSL e con l'insegnamento trasversale dell'Educazione Civica, al fine di favorire lo sviluppo di competenze orientative utili agli studenti per una maggiore consapevolezza del proprio percorso formativo e delle future scelte personali, di studio e professionali.

Per la classe 5 Beg è stato progettato il modulo di orientamento "Studio o lavoro? Scelte al bivio ...il lavoro che fa per me!" di n.30 ore.

Le attività di orientamento formativo sono state supportate, inoltre, dalla figura del docente tutor, che ha svolto un ruolo di accompagnamento e di guida nel percorso di crescita e di riflessione degli studenti. In particolare, il tutor ha affiancato gli studenti nell'utilizzo della piattaforma UNICA e nella compilazione dell'E-Portfolio personale, strumento fondamentale per documentare e valorizzare il proprio percorso formativo. All'interno dell'E-Portfolio sono state curate le diverse sezioni che ne caratterizzano la struttura: la ricostruzione del percorso di studi, la documentazione dello sviluppo delle competenze maturate attraverso le attività svolte, il caricamento del cosiddetto "capolavoro", nonché la redazione di riflessioni di carattere valutativo e auto valutativo sul proprio percorso di apprendimento e di crescita.

Il docente tutor ha inoltre svolto una funzione di supporto e di consulenza nei confronti delle famiglie, assumendo un ruolo di riferimento nei momenti più significativi legati alle scelte formative e alle possibili prospettive professionali degli studenti. I contatti con gli studenti e con le loro famiglie si sono realizzati sia attraverso incontri di gruppo, finalizzati alla condivisione di informazioni e alla riflessione collettiva sui percorsi di orientamento, sia mediante colloqui individuali, attivati su richiesta, per offrire un accompagnamento più personalizzato e rispondere alle specifiche esigenze di ciascuno.

In tal modo, il percorso di orientamento si è configurato come un processo continuo e strutturato, volto a promuovere negli studenti maggiore consapevolezza di sé, delle proprie attitudini e potenzialità, nonché delle opportunità offerte dal sistema formativo e dal mondo del lavoro.

INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

La Legge 20 agosto 2019, n. 92 ha introdotto l'insegnamento trasversale dell'Educazione Civica nel sistema scolastico italiano. Tale insegnamento è stato inizialmente disciplinato dalle Linee guida adottate con Decreto Ministeriale n. 35 del 22 giugno 2020, che hanno rappresentato una scelta fondamentale del sistema educativo nazionale finalizzata alla formazione di cittadini responsabili, consapevoli e attivamente partecipi alla vita democratica del Paese.

L'Educazione Civica si configura come un insegnamento trasversale che coinvolge tutte le discipline e mira a promuovere negli studenti la conoscenza della Costituzione, delle istituzioni dello Stato italiano e dell'Unione Europea, dei principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale, tutela del patrimonio culturale e sviluppo di comportamenti responsabili nella vita sociale e civile. L'obiettivo è favorire la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale della comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri, nonché promuovere la conoscenza dei valori fondanti della convivenza democratica e lo sviluppo delle competenze di cittadinanza.

Successivamente, con il Decreto Ministeriale 7 settembre 2024, n. 183, sono state adottate le nuove Linee guida per l'insegnamento dell'Educazione Civica, che hanno sostituito integralmente quelle precedentemente introdotte con il D.M. 22 giugno 2020, n. 35, aggiornando il quadro di riferimento pedagogico e didattico alla luce delle nuove esigenze educative, sociali e culturali.

In coerenza con il quadro normativo vigente e con l'organizzazione didattica dell'Istituto, il Consiglio di classe ha programmato per ciascun anno di corso **Unità di Apprendimento (UDA)** interdisciplinari della durata complessiva di **33 ore annuali**, finalizzate allo sviluppo delle competenze civiche, sociali e di cittadinanza attiva degli studenti.

Le UDA sono così articolate:

- **Classi Prime:** "*Ambiente e territorio: sviluppo economico e sostenibilità*", finalizzata alla comprensione delle relazioni tra attività umane, sviluppo economico e tutela dell'ambiente, con particolare attenzione ai principi dello sviluppo sostenibile.
- **Classi Seconde:** "*Salute: benessere e stili di vita responsabili*", volta a promuovere la consapevolezza dell'importanza della salute individuale e collettiva, favorendo l'adozione di comportamenti corretti e stili di vita sani.
- **Classi Terze:** "*Giustizia, legalità e consapevolezza finanziaria*", finalizzata alla conoscenza dei principi dello Stato di diritto, del valore della legalità e alla promozione di una maggiore consapevolezza economica e finanziaria.
- **Classi Quarte:** "*Tutela dei diritti: consapevolezza civica e ambienti digitali*", dedicata all'approfondimento dei diritti fondamentali, della cittadinanza digitale e dell'uso responsabile e consapevole delle tecnologie e dei media.
- **Classi Quinte:** "*Pace e Stato di diritto*", orientata alla riflessione sui principi della democrazia, della cooperazione internazionale, della pace tra i popoli e del rispetto dei diritti umani.

Attraverso tali percorsi didattici interdisciplinari l'Istituto intende promuovere negli studenti lo sviluppo di competenze civiche, etiche e sociali, favorendo la formazione di cittadini consapevoli, responsabili e capaci di partecipare attivamente alla vita democratica e alla costruzione di una società più equa, inclusiva e sostenibile.

In particolare per quanto concerne il percorso di Enogastronomia le discipline coinvolte nell'ambito del triennio sono:

TERZO E QUARTO ANNO PERCORSO ENOGASTRONOMIA	N° 5 discipline coinvolte
DISCIPLINA	NUMERO ORE
Lingua italiana	7
Storia	6
Scienza e cultura dell'alimentazione	6
Diritto e tecniche amministrative	10
Religione Cattolica /Attività Alternative a RC	4
TOTALE	33

QUINTO ANNO PERCORSO ENOGASTRONOMIA	N° 5 discipline coinvolte
DISCIPLINA	NUMERO ORE
Lingua italiana	7
Storia	6
Scienza e cultura dell'alimentazione	4
Diritto e tecniche amministrative	10
Religione Cattolica /Attività Alternative a RC	4
TOTALE	33

Schede informative relative alle singole discipline

SCHEDE INFORMATIVE DISCIPLINA: LINGUA ITALIA		
Libri di testo e di consultazione	M. Sambucar G. Salà, <i>Letteratura Aperta</i> , La Nuova Italia	
Contenuti del percorso formativo	Dal secondo Ottocento al primo Novecento (Cornice) La letteratura del secondo Ottocento in Europa: L'età del Positivismo La letteratura del secondo Ottocento in Italia: Il Verismo di G. Flaubert "Una serata a teatro" (lav. sul testo) Giovanni Verga: - La vita - Le opere - Il pensiero e la poetica I Malavoglia (l'opera): La famiglia Malavoglia (lavoro sul testo) Mastro-don Gesualdo (l'opera) La letteratura del secondo Ottocento in Europa: -Il Decadentismo - Simbolismo ed Estetismo di Joris-Karl Huysmans da "Una vita artificiale": A ritroso (lavoro sul testo) di Oscar Wilde "Il ritratto di Dorian Gray", (l'opera) Giovanni Pascoli: - La vita - Le opere - Il pensiero e la poetica Myricae (l'opera): X Agosto (lavoro sul testo) – I canti di Castelvecchio (l'opera): La mia sera (lavoro su testo) Il fanciullino (l'opera): È dentro di noi un fanciullino (lavoro su testo) Gabriele D'Annunzio: - La vita - Le opere - Il pensiero e la poetica Il Piacere (l'opera) - Ritratto di un esteta (lavoro su testo) La letteratura del primo Novecento in Europa e in Italia: Le Avanguardie -Il romanzo della crisi di Filippo Tommaso Marinetti; Zang Tumb Tumb (lavoro su testo) Giuseppe Ungaretti: - La vita - Le opere - Il pensiero e la poetica L'Allegria (l'opera) – Veglia (lavoro su testo) – Soldati (lavoro su testo)	
Obiettivi di apprendimento	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). Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimediali.	
Tempi e spazi	1° Quadrimestre 55 ore Aula 2° Quadrimestre 39 ore Aula	
Obiettivi raggiunti	Conoscenze	Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari, per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio; strumenti e metodi di documentazione per l'informazione tecnica. Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.
	Abilità	Interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche del genere. Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi afferenti alle lingue e letterature oggetto di studio. Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.
Tematiche trattate in ambito disciplinare	Il Garante per la protezione dei dati • Condividere online con consapevolezza. • La privacy è rispetto, la privacy è un diritto.	

inerenti l'educazione civica	• Un post è per sempre • I termini della rete • Il Garante della Privacy
---	--

LA DOCENTE

Tiziana Mercantile

Tiziana Mercantile

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINA: STORIA		
Libri di testo e di consultazione	Zaninelli Cristiani, Attraverso i secoli, Atlas	
Contenuti del percorso formativo	La civiltà industriale e la questione sociale • La seconda rivoluzione industriale • La questione sociale L'Italia alla fine dell'Ottocento • I governi della sinistra storica • La politica coloniale • Il movimento socialista e il mondo cattolico • La crisi di fine Ottocento CITT. E COSTITUZIONE : Dallo Statuto Albertino alla Costituzione Repubblicana; Il lavoro e la sua tutela Gli inizi del Novecento • Il novecento si apre con la Bella époque • L'Europa e il mondo all'inizio del Novecento • L'Italia nell'Età giolittiana • La Prima Guerra Mondiale • La Rivoluzione russa Il Dopoguerra • I trattati di pace • Società ed economia nel primo dopoguerra • Le democrazie occidentali Le democrazie occidentali L'età dei totalitarismi • Lo Stalinismo • Il Fascismo • Il Nazismo • Crisi delle democrazie e regimi autoritari La seconda guerra mondiale • Origini e fasi del secondo conflitto mondiale. • L'Italia tra Resistenza e Liberazione. • La fine della guerra	
Obiettivi di apprendimento	Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento	
Tempi e spazi	1° Quadrimestre 25 ore Aula	
	2° Quadrimestre 23 ore Aula	
Obiettivi raggiunti	Conoscenze	Principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XXI, in Italia, in Europa e nel mondo. Aspetti caratterizzanti la storia del Novecento ed il mondo attuale quali in particolare: industrializzazione e società post-industriale; limiti dello sviluppo; violazioni e conquiste dei diritti fondamentali; nuovi soggetti e movimenti; Stato sociale e sua crisi; globalizzazione. Categorie, lessico, strumenti e metodi della ricerca storica (es.: analisi delle fonti). Strumenti della divulgazione storica. Territorio come fonte storica: tessuto sociale e produttivo, in relazione ai fabbisogni formativi e professionali; patrimonio ambientale, culturale ed artistico.
	Abilità	Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità. Analizzare problematiche significative del periodo considerato. Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali. Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico-interdisciplinare, situazioni e problemi, anche in relazione agli indirizzi di studio ed ai campi professionali di riferimento. Effettuare confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale.

		Riconoscere le relazioni fra dimensione territoriale dello sviluppo e persistenze/mutamenti nei fabbisogni formativi e professionali.
Tematiche trattate in ambito disciplinare inerenti l'educazione civica	I conflitti presenti nel mondo LE GUERRE E IL SISTEMA MONDO 1. Che cos'è la guerra? 2. L'evoluzione del "sistema-mondo" 3. La guerra al terrorismo internazionale 4. Caso studio: L'11 settembre 2001 5. Il Mondo: La pace è un diritto dei popoli 6. L'Unione Europea: Dalla Ceca al Nobel per la pace 7. L'Italia: La guerra solo come strumento di difesa I paesi attualmente in guerra	

LA DOCENTE

Tiziana Mercantile

Tiziana Mercantile

SCHEMA INFORMATIVA DISCIPLINA: Scienze Motorie e sportive		
Libri di testo e di consultazione	<i>TRAINING4LIFE</i> <i>PAJINI PAOLA/LAMBERTINI MASSIMO</i>	
Contenuti del percorso formativo	• Capacità coordinative generali • Capacità coordinative speciali • Capacità condizionali • BLS tecniche di primo soccorso • Benefici del Cammino • Schemi motori di base	
Obiettivi di apprendimento	Coordinare e utilizzare diversi schemi motori combinati tra loro inizialmente in forma successiva e poi in forma simultanea (correre /saltare, afferrare/lanciare, ecc.). Riconoscere e valutare traiettorie, distanze, ritmi esecutivi e successioni temporali delle azioni motorie sapendo organizzare il proprio movimento nello spazio in relazione a sé, agli oggetti e agli altri. Utilizzare in forma originale e creativa modalità espressive e corporee anche attraverso forme di drammatizzazione e danza, sapendo trasmettere nel contempo contenuti emozionali. Elaborare ed eseguire sequenze di movimento.	
Tempi e spazi	1° Quadrimestre: Ore 32	
	2° Quadrimestre: Ore 26	
Obiettivi raggiunti	Conoscenze	Conoscere i fondamentali delle attività sportive proposte . Conoscere i valori etici dello sport . Conoscere le regole della pallavolo . Conoscere le attività motorie e gli esercizi fisici che aiutano l'estetica della donna e dell'uomo.. Conoscere l'interazione tra linguaggio verbale e linguaggio non verbale.
	Abilità	Saper effettuare i fondamentali delle attività sportive proposte e saper adottare tattiche e strategie.

		Assistere a manifestazioni sportive con atteggiamento rispettoso dello spirito sportivo sia nella vittoria, sia nella sconfitta. Assumere stili di vita e comportamenti attivi nei confronti della propria salute. Osservare e interpretare fenomeni legati all'attività sportiva delle donne. Padroneggiare movimenti e aspetti comunicativi del linguaggio non verbale.
Tematiche trattate in ambito disciplinare inerenti all'educazione civica		

IL/LA DOCENTE

Giovanni Piccirillo

SCHEMA INFORMATIVA

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Libri di testo e di consultazione	Gestire le Imprese Ricettive Up - volume 3 – Autori: Rascioni -Ferriello – Editore: Tramontana	
Contenuti del percorso formativo	Il marketing: definizione, evoluzione, funzioni, differenza tra marketing strategico e marketing operativo, il marketing turistico. Le fasi del marketing strategico : analisi, segmentazione, scelta del target e posizionamento sul mercato. Il marketing operativo- l'utilizzo delle quattro leve: prodotto, prezzo, distribuzione e comunicazione). Il marketing plan o piano di marketing. La pianificazione e la programmazione . La matrice SWOT. Il budget : definizione, tipologie, modalità di compilazione. Business plan: definizione , contenuto e scopo. Il contratto: gli elementi essenziali , i contratti del settore ristorativo (ristorazione, catering e banqueting). Il franchising. Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro. I marchi di qualità alimentare.	
Obiettivi di apprendimento	- 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 - 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.	
Tempi e spazi	1° Quadrimestre : 65 ore - Aula	
	2° Quadrimestre : 45 ore - Aula	
Obiettivi raggiunti	Conoscenze	Caratteristiche generali e forme giuridiche delle imprese turistico-ristorative – tecniche del marketing turistico e del web-marketing – fasi e procedure di un business plan . I principali contratti .
	Abilità	Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contenuti di riferimento – utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali – individuare fasi e procedure per redigere un business plan.
Tematiche trattate in ambito disciplinare inerenti l'educazione civica	UDA: "Pace e Stato di diritto" . La Costituzione: nascita e struttura - Dallo Statuto albertino alla Costituzione: eventi storici e caratteri distintivi delle due costituzioni. - I principi fondamentali della costituzione : democratico, lavorista, personalista, solidarista, di uguaglianza formale e sostanziale, internazionalista e pacifista. - Impatto dell'attività d'impresa in ambito ambientale. - Uso consapevole delle nuove tecnologie .	

IL/LA DOCENTE

Eva Renata Bufi

SCHEMA INFORMATIVA

DISCIPLINA: ... Scienza e cultura dell'alimentazione

Libri di testo e di consultazione	Scienza e Cultura dell'alimentazione, autore A.Machado , editore Poseidonia. Diversi libri di Scienza e Cultura dell'alimentazione	
Contenuti del percorso formativo	La dieta nel bambino, nell'adolescente ,nell'adulto ,nella terza età Le basi di una dieta sana ed equilibrata. La dieta sostenibile La dieta mediterranea, le diete vegetariane Le patologie legate ad una alimentazione non corretta : le malattie cardiovascolari, diabete ,obesità, Alimentazione e tumori I disturbi del comportamento alimentare : Anoressia e Bulimia Allergie ed intolleranze alimentari .La sicurezza alimentare : Le contaminazioni . Le Tossinfezioni alimentari ed il sistema HACCP	
Obiettivi di apprendimento	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. 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 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro	
Tempi e spazi	1° Quadrimestre : Aula n° 58 ore 2° Quadrimestre :Aula n° 57 ore	
Obiettivi raggiunti	Conoscenza	Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari Consuetudini alimentari nelle grandi religioni Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e patologiche Allergie ,intolleranze e malattie correlate all'alimentazione Sicurezza alimentare Certificazioni di qualità e Sistema HACCP,
	Abilità	Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento. Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche e patologiche della clientela. Prevenire e gestire i rischi di contaminazioni e redigere un piano HACCP
Tematiche trattate in ambito disciplinare inerenti l'educazione civica	UDA: Pace vs conflitti: Le scelte alimentari salutari e sostenibili Art 19 della costituzione cibo e religioni libertà di culto Art .32 della costituzione salute e diritti del cittadino	

LA DOCENTE

Patrizia Chiavarone

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINA: LINGUA INGLESE		
Libri di testo e di consultazione	C.E.Morris-Mastering Cooking & Service-Edizione ELI	
Contenuti del percorso formativo	Nutrition and Food Culture: Healthy Eating: the Eatwell Plate and the five food groups. The Mediterranean Diet: the basic principles and the lifestyle. Alternative Diets: Vegetarian, Vegan, Macrobiotic and Raw food Diet. Religious dietary requirements: Hinduism, Buddhism, Muslim Religion, Christianity, Judaism. Teen and Sport Diets: the top ten tips for teenagers. Food allergies and Food intolerances. Safety Procedures: Food safety and Food quality. HACCP: risks and principles. Food contamination: good and bad microbes, pathogenic bacteria or spores. Food risks and preventive measures. Food preservation.	
Obiettivi di apprendimento	Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti didattici e innovativi. Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, secondo criteri stabiliti in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.	
Tempi e spazi	1° Quadrimestre: 27 ore Classroom with Interactive Board	
	2° Quadrimestre: 22 ore Classroom with Interactive Board	
Obiettivi raggiunti	Conoscenze	La produzione orale in relazione al contesto ed agli interlocutori. Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di interesse generale. Aspetti socio-culturali della Lingua Inglese e dei Paesi anglofoni. Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, riferiti in particolare al proprio settore di indirizzo.
	Abilità	Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari di interesse personale, d'attualità o di lavoro con strategie compensative. Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi, inerenti il settore di indirizzo. Utilizzare autonomamente i dizionari ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.
Tematiche trattate in ambito disciplinare inerenti l'educazione civica		

IL/LA DOCENTE

Bianca Rosaria Adinolfi

SCHEMA INFORMATIVA

DISCIPLINA: RELIGIONE.....

Libri di testo e di consultazione	INCONTRO ALL'ALTRO PLUS + LIBRO DIGITALE + DVD VOLUME UNICO Sergio Bocchini, Ed. E.D.B.	
Contenuti del percorso formativo	Scienza e fede si incontrano Zichichi A.: uno scienziato credente La verità a partire dall'uomo La verità nella complessità del reale La verità nella e della Bibbia La Chiesa e il dialogo con la scienza Capiti A.: In nome della nonviolenza La cura della vita Le parole della pace La pace come dono e impegno La Giornata mondiale della pace La custodia del creato Segni biblici di benedizione e di pace L'Etica cristiana della pace e della cura della vita Il futuro che ci attende La parusia La pace di Assisi Il Dialogo Interreligioso Mille idee contro la guerra. L'enciclica "Pacem in Terris" di Giovanni XXIII. Sogno la pace La questione Israele-palestinese. Un'etica per la società Un'etica per il lavoro La Dottrina Sociale della Chiesa. L'etica a partire dalla "Rerum Novarum". Dignità della persona umana e lavoro L'economia capitalista e le sue crisi Le nuove schiavitù del XXI secolo L'economia capitalista e le sue crisi Le nuove schiavitù del XXI secolo Terrorismo, guerra e religioni Mafia: civiltà della morte La salvaguardia del creato	
Obiettivi di apprendimento	Conoscere da un punto di vista storico-sociale l'incontro del messaggio cristiano universale con le altre culture.	
Tempi e spazi	1° Quadrimestre (9 ORE) 2° Quadrimestre (9 ORE)	
Obiettivi raggiunti	Conoscenze: Ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione. Orientamenti della Chiesa sull'etica personale e sociale, anche a confronto con altri sistemi di pensiero. Il magistero della Chiesa su aspetti specifici della realtà sociale, economica, etica e tecnologica.	

	Abilità: Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole in modo costruttivo con quelle delle altre religioni e visioni di pensiero. Individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine, in un confronto aperto con gli altri. Riconoscere sul piano etico, potenzialità e rischi dello sviluppo scientifico e tecnologico.	
Tematiche trattate in ambito disciplinare inerenti l'educazione civica	Unità di Apprendimento (UDA) TITOLO: PACE E STATO DI DIRITTO Contenuti: ● Il concetto di pace nella prospettiva cristiana e civile. ● Il principio di nonviolenza. ● I diritti fondamentali dell'uomo e lo Stato di diritto. ● Legalità, giustizia e responsabilità sociale. ● Il contributo delle religioni alla costruzione della pace. Competenze sviluppate: ● Sviluppo del senso civico e della cittadinanza attiva. ● Capacità di analisi critica dei fenomeni sociali. ● Consapevolezza dei valori etici condivisi.	

IL/LA DOCENTE

SALVATORE MARIO RAUCCIO

SCHEDA INFORMATIVA

DISCIPLINA: MATEMATICA

Libri di testo e di consultazione	TONOLINI L. / TONOLINI G. TONOLINI F. / MANENTI CALVI A. ZIBETTI G. MATEMATICA MODELLI E COMPETENZE - LINEA GIALLA / VOLUMI 4 E 5 MINERVA ITALICA		
Contenuti del percorso formativo	Generalità e caratteristiche delle funzioni matematiche; Campo di esistenza; Studio del segno di una funzione; Funzione matematica e suo grafico probabile; Calcolo di limiti utili alla definizione del grafico di una funzione matematica; Punti di discontinuità; Limite sinistro e destro in corrispondenza di punti di discontinuità; Asintoti verticali e orizzontali; Punti di flesso; Derivata di una funzione, derivata seconda; Punti di minimo e di massimo relativi e assoluti; Tracciamento analitico del grafico di una funzione.		
Obiettivi di apprendimento	•Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative. •Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, della tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.		
Tempi e spazi	1° quadrimestre	ore 36	Aula
	2° quadrimestre	ore 30	Aula
Obiettivi raggiunti	Conoscenze	• Conoscere il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative. • Conoscere le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni • Conoscere i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.	
	Abilità	• Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative. • Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, della tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. • Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.	
Tematiche trattate in ambito disciplinare inerenti l'educazione civica	/ / / / / /		

IL DOCENTE
Prof. Ing. Andrea Cognetta

SCHEMA INFORMATIVA

DISCIPLINA: Seconda lingua straniera spagnolo

Libri di testo e di consultazione	<i>Sal y pimienta</i>
Contenuti del percorso formativo	Léxico - Las verduras - Las legumbres - La fruta - La cocina vegetariana - El vino Gramática - Imperativo afirmativo y negativo - La posición de los pronombres con el imperativo (II) - Perífrasis de obligación y necesidad - Verbos contrastivos: <i>traer/ llevar, ir/venir, pedir/ preguntar</i> - Uso de las preposiciones <i>a, en, de, desde, para, por</i> Contenidos (Microlingua) - Las verduras - Las legumbres - La fruta - Zumos y liquados: sus propiedades - Comida vegetariana y vegana - Vinos y otras bebidas - Tipos de vino - Proceso de elaboración del vino - Vinos de España - Servicio del vino - Superalcohólicos y cócteles Léxico - Repostería - Los dulces del desayuno Gramática - El futuro simple - El futuro simple irregular - El futuro compuesto - Los usos del futuro - El periodo hipotético de la realidad - El condicional simple y compuesto - Los usos del condicional Contenidos (Microlingua) - Repostería y utensilios - Los dulces del desayuno - Historia del biscocho - Postres cremosos y dulces de las fiestas - Los helados: breve historia del helado - Sorbetes y granizados: Horchatería y fartons - Características de un/a chef pastelero/a Léxico - El empleo - El currículum - Internet y las redes sociales

	- Las profesiones Gramática - Presente de subjuntivo - Presente de subjuntivo de los verbos con diptongación y con alternancia vocálica - Presente de subjuntivo de los verbos irregulares - Imperativo afirmativo y negativo - Pretérito perfecto compuesto Contenidos (Microlingua) - Buscar empleo: ofertas, contratos y derechos - El CV: Videocurrículum - El correo/carta de motivación - La entrevista de trabajo
Obiettivi di apprendimento	- 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. - Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione agli specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati. - 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. - 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. - 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. - 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 che in lingua straniera. - 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. - Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro. - Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione agli specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati. - 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.

	- Progettare anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del <i>Made in Italy</i> .	
Tempi e spazi	1° Quadrimestre Aula tradizionale e laboratorio linguistico	
	2° Quadrimestre Aula tradizionale e laboratorio linguistico	
Obiettivi raggiunti	Conoscenze	- Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. - Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi. - Terminologia di settore e registri linguistici, anche in lingua straniera. - Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. - Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. - Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. - Aspetti extralinguistici. - Aspetti sociolinguistici. - Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale. - Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. - Terminologia di settore e registri linguistici, anche in lingua straniera. - L'informazione turistica: dall'on-site all'on-line. Menù a filiera locale con prodotti scritti nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG). - Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditività. - Elementi di antropologia culturale. - Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive. - Elementi di marketing strategico dei servizi turistici e meccanismi di fidelizzazione del cliente. - Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera. - Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici. - Repertori dei termini tecnici e scientifici in differenti lingue.
	Abilità	- Partecipare alla pianificazione di attività promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio. - Partecipare alla pianificazione di attività promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio. - Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.

		- Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati. - Argomentare una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica, con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione. - Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari e non letterari di vario genere, esplicitando in forma chiara e appropriata tesi e argomenti a supporto utilizzando in modo ragionato i dati ricavati dall'analisi del testo.
Tematiche trattate in ambito disciplinare inerenti l'educazione civica	Léxico - Las verduras - Las legumbres - La fruta - La cocina vegetariana - El vino Contenidos (Microlingua) - Zumos y líquidos: sus propiedades - Comida vegetariana y vegana - Vinos y otras bebidas - Tipos de vino - Proceso de elaboración del vino - Utensilios para el servicio del vino - Vinos de España - Servicio del vino - Superalcohólicos y cócteles - Chupitos vs digestivos - Utensilios para elaborar cócteles - Consumo responsable de alcohol Léxico - Repostería - Los dulces del desayuno - Repostería y utensilios Contenidos (Microlingua) - Historia del biscocho - Los dulces del desayuno - El brazo del gitano - Postres cremosos y dulces de las fiestas - Los helados: breve historia del helado - Sorbetes y granizados: horchatería y fartons - Características de un/a chef pastelero/a - Medidas urgentes para combatir el cambio climático - El clima y el medio ambiente Gramática - Imperativo afirmativo y negativo - La posición de los pronombres con el imperativo (II) - Perífrasis de obligación y necesidad - Verbos contrastivos: <i>traer/ llevar, ir/venir, pedir/ preguntar</i> - Uso de las preposiciones <i>a, en, de, desde, para, por</i> - El futuro simple - El futuro simple irregular - El futuro compuesto - Los usos del futuro - El periodo hipotético de la realidad - El condicional simple y compuesto	

LA DOCENTE
Yenlis Tellez

Yenlis Tellez

SCHEMA INFORMATIVA

DISCIPLINA: Laboratorio di servizi enogastronomici-settore sala e vendita

Libri di testo e di consultazione	TITOLO: TECNICHE AVANZATE PER SALA E VENDITA, BAR E SOMMELLERIE - IV- V ANNO <i>SALA PER CUCINA</i> - EDITORE: BULGARINI - AUTORE: LUIGI MANZO	
Contenuti del percorso formativo	La mise en place della cucina di sala. Le tecniche della cucina di sala. Il ricettario della cucina flambè Tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala. L'organizzazione dei banchetti. Le attrezzature in uso per l'organizzazione di un banchetto. La preparazione della sala per i banchetti. Il personale di servizio nei banchetti L'organizzazione dei buffet Le tipologie dei buffet. Il vino e la vite. Fasi per la produzione. La temperatura ideale del vino. Il sommelier La degustazione e le caratteristiche organolettiche del vino. Abbinamento cibo vino Vini aromatizzati e liquorosi La distillazione e le acquaviti I liquori La preparazione dei cocktail Le ricette dei cocktail	
Obiettivi di apprendimento	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico	
Tempi e spazi	1° Quadrimestre 21 ore 2° Quadrimestre 18 ore	
Obiettivi raggiunti	Conoscenze	Tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala. Origine ed evoluzione della cucina di sala. Strumenti e tecniche per la cucina alla lampada. Ricette di piatti alla lampada. Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa. Il servizio per banchetti: allestimento della sala e organizzazione del lavoro, cocktail party. Principi di analisi sensoriale dei vini.
	Abilità	Esecuzione di piatti alla lampada, dal primo piatto al dessert per flambè di prestigio, proposte di cucina alla lampada. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore. Simulare la gestione di un'azienda turistico- ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie. Simulare la realizzazione di banchetti e buffet. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore. Eseguire analisi sensoriali del vino. Riconoscere il sistema enografico nazionale ed internazionale.

IL DOCENTE
Prof. Luigi Visca

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINA: Laboratorio Enogastronomia - Cucina	
LIBRI DI TESTO E DI CONSULTAZIONE	Tecniche di Cucina e Pasticceria testo C, Alma Plan
CONTENUTI DEL PERCORSO FORMATIVO	La qualità alimentare I componenti della qualità totale I marchi di tutela dei prodotti agroalimentari Il marchio biologico La filiera corta e il chilometro zero I prodotti tipici La sicurezza in cucina L'autocontrollo in cucina Il pacchetto igiene Il sistema HACCP Applicazione del sistema HACCP Le fasi del sistema HACCP La sicurezza sul lavoro Il Decreto Legislativo 81/2008 I rischi specifici del settore ristorativo La salute in cucina Le allergie e le intolleranze alimentari L'intolleranza al glutine L'intolleranza al lattosio La ristorazione oggi La classificazione delle aziende ristorative La ristorazione commerciale La ristorazione collettiva Tipologie di produzione Legame fresco-caldo Legame refrigerato Legame surgelato Tecniche di cottura innovative La cottura sottovuoto e per impregnazione (Gastrovac) L'elaborazione di Menu e Carte Caratteristiche e funzioni del Menu Le diverse tipologie di Menu e Carte Gli aspetti fondamentali del Menu: gastronomico, grafico, nutrizionale, economico Organizzazione e gestione Organizzazione dell'approvvigionamento Organizzazione del magazzino Il food cost Il Catering e il Banqueting Le varie forme di Catering Le varie forme di Banqueting La figura del Manager-Banqueting Le fasi della logistica La Cucina Mediterranea Gli stili alimentari alternativi La Cucina vegetariana La Cucina macrobiotica La Cucina vegana

	La Cucina innovativa La Cucina fusion La Cucina destrutturata La Cucina molecolare	
OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	-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 -Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. -Predisporre e realizzare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. -Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera -Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici -Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico	
TEMPI E SPAZI	1° quadrimestre – 90 ore	
	2° quadrimestre – 86 ore	
OBIETTIVI RAGGIUNTI	Conoscenze	• conoscere i concetti fondamentali di qualità alimentare, distinguere tra diverse categorie di prodotti (es. DOP, IGP, STG, Biologico), e comprendere la funzione e il significato dei principali marchi di qualità italiani ed europei; • conoscere i principi basilari della sicurezza alimentare, i principi fondamentali del sistema HACCP, comprendere lo scopo del decreto legislativo 81/2008 in relazione alla sicurezza sul lavoro, e capire come l'HACCP si applica specificamente all'ambiente cucina e alla manipolazione degli alimenti; • comprendere l'importanza della pulizia e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature, e conoscere le corrette procedure per l'igiene personale; • conoscere le principali allergie e intolleranze alimentari, comprendere i rischi associati al consumo di alimenti allergenici; • conoscere le differenze tra la ristorazione commerciale e la ristorazione collettiva, conoscere le caratteristiche del catering e del banqueting come forme specifiche di ristorazione; • conoscere i principi fondamentali dell'organizzazione aziendale;
	Abilità	• saper riconoscere i marchi di qualità, valutare la qualità di un prodotto alimentare in base a criteri oggettivi; • saper applicare correttamente le procedure di igiene e sicurezza alimentare, applicare i principi dell'HACCP nelle diverse fasi della preparazione alimentare; • saper eseguire correttamente le operazioni di pulizia e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature • saper identificare gli allergeni alimentari più comuni; • saper confrontare e distinguere i diversi modelli di ristorazione, pianificare e organizzare eventi di catering e banqueting; • saper attuare la corretta gestione degli approvvigionamenti.
CONOSCENZE	La qualità alimentare. I marchi di qualità La sicurezza in cucina Sistema HACCP La sicurezza sul lavoro. Decreto legislativo 81/2008 L'igiene nella ristorazione La salute in cucina. Allergie e intolleranze. La ristorazione commerciale e collettiva. Catering e Banqueting Organizzazione e gestione	

LA DOCENTE
Pasqualina Raucci

METODOLOGIE										
MATERIE	Apprendimento cooperativo e per gruppi	Peer education	Apprendimento capovolto	Metaplan Discussione guidata	Problem Based learning	Studi di caso	Brainstorming	Digital Story telling	Debate Service learning	Laboratori Webinar
Lingua italiana	x						x			
Storia	x						x			
Lingua Inglese	X	X		X	X		X		X	
Seconda lingua straniera Spagnolo	X	X			X		X		X	X
Religione Cattolica		X			X		X			
Attività alternative all'insegnamento della religione cattolica- IRC										
Matematica	X				X				X	
Laboratorio enogastronomia cucina	x			x					x	x
Laboratorio enogastronomia Bar - sala e vendita	x			x	x	x				
Diritto e tecniche amministrative	X			X		X			X	
Scienza e cultura dell'alimentazione	X				X	X	X		X	
Scienze motorie	x				x	x	x		x	

TIPOLOGIE DI VERIFICA								
MATERIE	Interrogazioni individuali	Interrogazioni di gruppo	Elaborati scritti	Trattazione sintetico/argomentativa	Quesiti risposta singola	Quesiti a risposta multipla	Peer education	Compito di prestazione e realizzazione di prodotti
Lingua italiana	x		x		x			
Storia	x							
Lingua Inglese	x	x	x		x	x		
Seconda lingua straniera Spagnolo	X	X	X			X		X
Religione Cattolica	x	x						
Attività alternative all'insegnamento della religione cattolica- IRC								
Matematica	x		x		x	x		
Laboratorio enogastronomia cucina	x	x			x	x		x
Laboratorio enogastronomia Bar - sala e vendita	X	X			X	X		
Diritto e tecniche amministrative	x		x	x	x			
Scienza e cultura dell'alimentazione	x	x	x		x	x		
Scienze motorie	x	x						x

SPAZI MEZZI STRUMENTI							TEMPI	
Materie	Laboratorio multimediale	Laboratori scientifico/tecnologici	Piattaforma Classroom	Libri di testo ed altro materiale cartaceo	Sussidi audiovisivi	Giornali, notiziari	1° Quadrim. Ore effettive di lezione	2° Quadrim. Ore effettive di lezione
Lingua italiana				x	x		55	39
Storia				x	x		25	25
Lingua Inglese	X			X	X		27	22
Seconda lingua straniera Spagnolo	X			X	X		47	34
Religione Cattolica				X	X		9	9
Attività alternative all'insegnamento della religione cattolica-IRC								
Matematica				X	X		36	30
Laboratorio enogastronomia cucina	x		x	x			90	72
Laboratorio enogastronomia Bar - sala e vendita	X		X	X			21	18
Diritto e tecniche amministrative				X	X		60	45
Scienza e cultura dell'alimentazione			X	X	X	X	58	57
Scienze motorie	X	X					32	26

**ATTIVITA', PERCORSI REALIZZATI
NEL TRIENNIO
IN COERENZA CON GLI OBIETTIVI DEL PTOF**

ATTIVITA'	BREVE DESCRIZIONE ED EVENTUALI PRODOTTI REALIZZATI	NUMERO DEI PARTECIPANTI
Uscite didattiche Visite guidate	- Università Degli studi della campania L.vanvitelli - Visita guidata Roma	11
Eventi	- Baccalà Village	2
Manifestazioni		
Concorsi	"In Cibus"	11
Gare		
Attività progettuali alle quali hanno partecipato gli studenti della classe	- Progetto: riduciamo le disuguaglianze - Progetto "Lavoro dignitoso e crescita economica.." - progetto scuola in sicurezza - studio autonomo - Percorsi di potenziamento delle competenze di base, di motivazione e accompagnamento - percorsi di mentoring e orientamento - percorsi formativi e laboratoriali co-curricolari - percorsi di formazione per il potenziamento delle competenze	11

	linguistiche degli studenti - progetto: “ingredienti per il futuro: strade aperte nel gusto e nel servizio del caffè”	
--	---	--

Formazione Scuola Lavoro
Triennio 2023/2026
DESCRIZIONE DEL PERCORSO

(Titolo - Attività curriculari ed extracurriculari effettuate – Prodotti realizzati)

■ Anno scolastico 2023/2024

CLASSE III BEG

Descrizione percorso: Orientamento al mondo del lavoro: tra volontariato ed imprenditorialità

Quella del Terzo settore è una realtà dinamica e variegata che offre opportunità di crescita personale e professionale: al suo interno si muovono figure che svolgono lavori trasversali a diverse tipologie di Enti, ma anche alcune più specifiche e relative a determinati settori. Il terzo settore non è solo impegno sociale organizzato, ma è anche un motore importante dell'economia del paese, quella ispirata da finalità civiche, solidaristiche e di utilità sociale condivise. In alcuni casi il Terzo settore viene sovrapposto – erroneamente – al non profit, un complesso di enti privati che agiscono senza redistribuire gli utili e, in molti casi, intervengono in ambiti simili (come assistenza sociale, cultura, sanità, cooperazione internazionale).

Il progetto si è articolato in attività laboratoriali con la Croce Rossa Italiana, ente del Terzo Settore, che promuove lo sviluppo della persona, sostenendo le sue abilità e accrescendo il suo potenziale al fine di costruire Comunità più forti ed inclusive e permettere a tutte le persone di vivere la loro vita in uno stato di completo benessere, vivendo con dignità una vita produttiva e creativa.

Il consiglio di classe ha collaborato all'interno del progetto per favorire ed agevolare lo svolgimento del percorso e delle attività ad esso connesse programmando lo sviluppo di quelle conoscenze necessarie per orientarsi, comprendere e trarre il massimo beneficio dalle esperienze che faranno con l'ente esterno. Il percorso di formazione in aula è integrato da laboratorio con l'Università degli Studi della Campania "Luigi Vanvitelli" connesso al nucleo tematico del percorso, a cura del Dipartimento di Giurisprudenza, dal titolo "*Flussi migratori e dei diritti fondamentali*". Il percorso è stato integrato da laboratori curriculari presso strutture ristorative.

■ Anno scolastico 2024/2025

CLASSE :4BEG

TITOLO PROGETTO:

#MAP YOUR FUTURE

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROGETTO:

Il futuro successo di vita e quindi le probabilità di operare una scelta consapevole sono tanto maggiori quanto più profonda è la conoscenza delle numerose possibilità che sia il mercato del lavoro che quello della formazione mettono a disposizione. La mappatura del proprio futuro parte

- dalla conoscenza delle diverse tipologie di formazione superiore e la rispettiva offerta formativa;
- dalla conoscenza degli strumenti e dei canali più efficaci per la ricerca di un lavoro ;
- dalle competenze per intraprendere un'attività imprenditoriale , meglio se attinente al proprio percorso di studi.

Gli obiettivi del percorso sono stati raggiunti attraverso attività laboratoriali organizzate in collaborazione con l'Università degli Studi della Campania "Luigi Vanvitelli" di cui 15 con il dipartimento di Turismo e 2 ore attraverso attività laboratoriali curate dal Dip.to di Giurisprudenza dal titolo *"Istanze e dichiarazioni sostitutive da presentare alla PA"*. Il consiglio di classe ha collaborato all'interno del progetto per favorire ed agevolare lo svolgimento del percorso e delle attività ad esso connesse programmando lo sviluppo di quelle conoscenze necessarie per orientarsi, comprendere e trarre il massimo beneficio dall'esperienza che matureranno con gli enti esterni.

Il percorso è stato integrato da laboratori curriculari presso strutture ristorative.

Alcuni alunni hanno inoltre partecipato al percorso formativo CATERING TRAINING svolto a Settembre 2024 a Malta per un totale di 90 ore ; 3 alunni hanno partecipato anche al percorso di 90 ore "CHEF OLTRE FRONTIERA" (SLOVENIA) svolto a marzo 2025; entrambi i percorsi sono stati organizzati nell'ambito del progetto "Formarsi in azienda " "Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO) all'estero" Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-20.

Inoltre si evidenzia che un alunno in particolare ha maturato la sua esperienza di PCTO oltre che partecipando alle attività programmate per la classe , anche attraverso un percorso di Apprendistato di primo livello svolto presso una struttura ristorativa del territorio.

■ Anno scolastico 2025/2026

CLASSE : 5BEG

TITOLO PROGETTO: #TOOLS FOR EMPLOYABILITY

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROGETTO:

Trovare un lavoro richiede tempo, impegno e l'uso delle strategie giuste. Le strategie proattive come le candidature spontanee e l'utilizzo di servizi di recruiting possono avvicinare a posizioni altrimenti non considerate . Creare una propria "cassetta degli attrezzi" consente di ponderare sulle proprie scelte e pensare alla propria occupabilità sotto aspetti diversi :dall'imprenditorialità alla partecipazione a concorsi pubblici . Avere ben chiaro a cosa conduce ciascun percorso aiuta a capire e a scegliere secondo le proprie attitudini ed in relazione alle proprie aspettative. Il percorso ha previsto la collaborazione con un ente esterno(PSV Academy) specializzato nella formazione dei giovani per l'inserimento nel mondo del lavoro perseguendo l'obiettivo di dotare gli allievi di quelle competenze trasversali che gli consentiranno di operare una scelta consapevole , calata sulle proprie abilità e aspettative. Le attività curriculari son state integrate da attività laboratoriali presso strutture ristorative . Gli obiettivi del percorso sono stati raggiunti anche attraverso la partecipazione al progetto Orientalife al modulo dal titolo "Ingegni in azione " condotto in collaborazione con il Team "Sviluppo Lavoro Italia"

Il consiglio di classe ha collaborato all'interno del progetto per favorire ed agevolare lo svolgimento del percorso e delle attività ad esso connesse programmando lo sviluppo di quelle conoscenze necessarie per orientarsi, comprendere e trarre il massimo beneficio dall'esperienza che gli alunni hanno maturato con gli enti esterni.

Alcuni alunni hanno ampliato la propria formazione attraverso la partecipazione al percorso multimediale #YouthEmpowered organizzato e promosso da Coca-Cola HBC Italia focalizzato sulle life skills e le business skills funzionali al proprio ingresso nel mondo professionale .

Inoltre si evidenzia che due alunni in particolare hanno maturato la propria esperienza di FSL (ex PCTO) oltre che partecipando alle attività programmate per la classe , anche attraverso un percorso di Apprendistato di primo livello svolto presso una struttura ristorativa del territorio.

CONCLUSIONI

I percorsi FSL e le attività di orientamento rappresentano esperienze formative di alternanza finalizzate a guidare gli studenti del secondo triennio e dell'ultimo anno della scuola secondaria di secondo grado verso il mondo del lavoro, il proseguimento degli studi e lo sviluppo di competenze trasversali.

Le esperienze formative realizzate nel corso del triennio hanno permesso agli studenti non solo di approfondire e mettere alla prova attitudini, interessi e competenze legati al settore enogastronomico, ma anche di maturare competenze trasversali significative. Tra queste, particolare rilievo assume la conoscenza delle attuali dinamiche del mercato del lavoro, delle sue evoluzioni e delle prospettive future, elementi che potranno supportare gli studenti, al termine del percorso scolastico, nell'effettuare scelte consapevoli e coerenti con le proprie capacità, aspirazioni e aspettative professionali.

Tabella di valutazione del profitto scolastico			
DIMENSIONI VALUTAZIONE	INDICATORI VALUTATIVI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO/ LIVELLO
PERSONALE	Impegno (compreso PCTO)	Nulla ¹ /Scarso ² /Inadeguato ³ / A tratti ⁴ /Parzialmente adeguato ⁵	1-5
		Corretto/Adeguato/Appropriato	6
		Regolare/Preciso/Articolato	7-8
		Assiduo/Approfondito/Originale	9-10
	Interesse (compreso PCTO)	Nulla ¹ /Scarso ² /Inadeguato ³ / A tratti ⁴ /Parzialmente adeguato ⁵	1-5
		Corretto/Adeguato/Appropriato	6
		Regolare/Preciso/Articolato	7-8
		Assiduo/Approfondito/Originale	9-10
	Partecipazione (compreso PCTO)	Nulla ¹ /Scarso ² /Inadeguato ³ / A tratti ⁴ /Parzialmente adeguato ⁵	1-5
		Corretto/Adeguato/Appropriato	6
		Regolare/Preciso/Articolato	7-8
		Assiduo/Approfondito/Originale	9-10
DIDATTICA	Metodo di studio e organizzazione del lavoro	Non autonomo ¹ /Scarso ² / Inadeguato ³ /A tratti ⁴ / Parzialmente adeguato ⁵	1-5
		Autonomo/Adeguato/Appropriato	6
		Regolare/Preciso/Articolato	7-8
		Assiduo/Approfondito/Originale	9-10
COGNITIVA	Livello iniziale di apprendimento (conoscenze e abilità)	Nulla ¹ /Scarso ² /Inadeguato ³ / A tratti ⁴ /Parzialmente adeguato ⁵	1-5
		Corretto/Adeguato/Appropriato	6
		Regolare/Preciso/Articolato	7-8
		Assiduo/Approfondito/Originale	9-10
	Livello di apprendimento (conoscenze e abilità)	Nulla ¹ /Scarso ² /Inadeguato ³ / A tratti ⁴ /Parzialmente adeguato ⁵	1-5
		Corretto/Adeguato/Appropriato	6
		Regolare/Preciso/Articolato	7-8

		Assiduo/Approfondito/Originale	9-10
METACOGNITIVA	Capacità di reperire autonomamente strumenti o materiali necessari e di usarli in modo efficace e di rispondere a situazioni non previste con proposte divergenti, con soluzioni funzionali, con utilizzo originale di materiali.	Nulla ¹ /Scarso ² /Inadeguato ³ / A tratti ⁴ /Parzialmente adeguato ⁵	1-5
		Corretto/Adeguito/Appropriato	6
		Regolare/Preciso/Articolato	7-8
		Assiduo/Approfondito/Originale	9-10
		TOTALE PUNTEGGIO	
		VOTO (punteggio diviso 7)	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER ALUNNI CON PROGRAMMAZIONE DIFFERENZIATA integrata in riferimento all'O.M. n.11 del 16 Maggio 2020		
INDICATORI VALUTATIVI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO/ LIVELLO
Conoscenze	Pienamente consolidate	10
	Consolidate	9
	Adeguate	8
	Parzialmente adeguate	7
	Essenziali	6
	Inadeguate	5
	Assenti	4
Abilità	È in grado di esplicitare le conoscenze acquisite ed usa con sicurezza la strumentalità appresa. Sa svolgere le attività in completa autonomia ed è propositivo. Applica con sicurezza i procedimenti acquisiti in situazioni nuove.	10
	È in grado di esplicitare le conoscenze acquisite ed utilizza la strumentalità appresa. Sa svolgere le attività in autonomia. Applica i procedimenti acquisiti in situazioni nuove.	9
	È in grado di esplicitare le conoscenze acquisite ed utilizza la strumentalità appresa. Sa svolgere attività semplici in autonomia. Applica i procedimenti acquisiti in situazioni semplificate.	8
	È in grado di esplicitare con qualche incertezza le conoscenze acquisite ed utilizza la strumentalità appresa in parziale autonomia. Sa svolgere attività semplici in autonomia. Applica i procedimenti acquisiti in situazioni semplificate.	7
	Esplicita le conoscenze acquisite ed utilizza la strumentalità appresa solo con l'aiuto dell'insegnante. Svolge attività semplici ed affronta situazioni problematiche solo se guidato.	6
	Esplicita le conoscenze acquisite con difficoltà, anche se guidato dall'insegnante. Ha difficoltà ad applicare semplici strategie di problem-solving, anche se supportato dall'adulto.	5
	Non esplicita le conoscenze acquisite anche se supportato dall'insegnante.	4

Interesse e Partecipazione	Interesse vivo e costante; partecipa alle attività proposte in maniera attiva.	10
	Interesse buono; partecipa alle attività proposte in modo costruttivo e responsabile.	9
	Interesse discreto; partecipa alle attività proposte in maniera adeguata e con atteggiamento generalmente collaborativo.	8
	Interesse selettivo e/o limitato, non costante; partecipazione poco attiva alle attività proposte.	7
	Interesse scarso e discontinuo; partecipa alle attività proposte solo se sollecitato.	6
	Interesse inadeguato; Partecipa alle attività proposte solo se costantemente sollecitato.	5
	Interesse nullo; nulla/scarsa partecipazione alle attività proposte anche se sollecitato e sostenuto.	4
Completezza e rispetto delle consegne date nei tempi concordati e flessibili	Rispetta puntualmente la consegna dei materiali o dei lavori assegnati in modo completo e secondo le modalità richieste.	10
	Rispetta la consegna dei materiali o dei lavori in modo appropriato e secondo le modalità richieste.	9
	Rispetta in modo regolare la consegna dei materiali o dei lavori assegnati, secondo le modalità richieste.	8
	Rispetta in modo abbastanza regolare la consegna dei materiali o dei lavori assegnati, secondo le modalità richieste.	7
	Rispetta in modo sufficientemente regolare la consegna dei materiali o dei lavori assegnati, secondo le modalità richieste, seppur in modo parziali o imprecise.	6
	Non sempre rispetta la consegna dei materiali o dei lavori assegnati e talvolta non secondo le modalità richieste.	5
	Non rispetta la consegna dei materiali o dei lavori assegnati secondo le modalità richieste.	4
Interazione comunicativa relativa al contesto operativo	Interagisce e partecipa agli scambi comunicativi con apporti personali coerenti.	10
	Interagisce e partecipa agli scambi comunicativi in modo appropriato.	9
	Interagisce e partecipa agli scambi comunicativi.	8
	Interagisce e partecipa agli scambi comunicativi in modo soddisfacente.	7
	Interagisce in modo sufficiente e partecipa adeguatamente agli scambi comunicativi.	6
	Interagisce e partecipa agli scambi comunicativi in modo moderato.	5
	Nulla/inadeguata l'interazione e la partecipazione dell'alunno agli scambi comunicativi.	4
TOTALE PUNTEGGIO		
VOTO (punteggio diviso 5)		

TABELLA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO						
VOTO	Atteggiamento personale	Atteggiamento interpersonale	Atteggiamento verso il lavoro	Atteggiamento verso l'ambiente di apprendimento	Frequenza e puntualità	Provvedimenti disciplinari
10	1.Partecipazione attiva, costruttiva, significativa, propositiva alle attività scolastiche. 2.Correttezza e serietà nel comportamento durante le lezioni. 3.Cura della propria persona anche attraverso un abbigliamento decoroso e consono all'ambiente scolastico. 4.Autocontrollo, responsabilità e senso civico durante le attività didattiche: progetti, viaggi, visite, percorso PCTO, manifestazioni, convegni ...	5.Maturità, rispetto e disponibilità verso i compagni, il personale scolastico e le idee altrui. 6.Condivisione spontanea e costante del materiale reperito o elaborato dallo studente, disponibilità al confronto. 7.Interazione collaborativa, partecipativa e costruttiva nel gruppo classe.	8.Rispetto dei tempi di consegna dei compiti, responsabilità e costanza nell'espletamento degli impegni scolastici	9.Rispetto, attenzione e cura dell'integrità delle strutture e degli spazi con riferimento in particolare ad un corretto comportamento relativamente alla raccolta differenziata. 10.Uso responsabile e corretto delle nuove tecnologie	11.Frequenza assidua e rispetto per gli orari. 12.Puntualità in entrata. 13.Nel caso di assenze e ritardi, giustificazione tempestiva	ASSENZA DI ☐ NOTE DISCIPLINARI ☐ PROVVEDIMENTI ALLONTANAMENTO DALLA SCUOLA ☐ ESCLUSI ONE DI BENEFICI (partecipazione a gare, visite, viaggi d'istruzione, agevolazioni economiche ecc.).
9	1.Partecipazione attiva, costruttiva, significativa alle attività scolastiche. 2.Correttezza e serietà nel comportamento durante le lezioni. 3.Cura della propria persona anche attraverso un abbigliamento decoroso e consono all'ambiente scolastico. 4.Autocontrollo, responsabilità e senso civico durante le attività didattiche: progetti, viaggi, visite, percorso	5.Rispetto e disponibilità verso i compagni, il personale scolastico e le idee altrui. 6.Condivisione costante del materiale reperito o elaborato dallo studente, disponibilità al confronto. 7.Interazione collaborativa, partecipativa e costruttiva nel gruppo classe.	8.Rispetto dei tempi di consegna dei compiti e costanza nell'espletamento degli impegni scolastici	9.Rispetto e attenzione dell'integrità delle strutture e degli spazi con riferimento in particolare ad un corretto comportamento relativamente alla raccolta differenziata. 10.Uso responsabile e corretto delle nuove tecnologie	11.Frequenza assidua e rispetto per gli orari. 12.Puntualità in entrata. 13.Nel caso di assenze e ritardi, giustificazione tempestiva	AL PIU' N.3 NOTE DISCIPLINARE ASSENZA DI ☐ PROVVEDIMENTI ALLONTANAMENTO DALLA SCUOLA ☐ ESCLUSI ONE DI BENEFICI (partecipazione a gare, visite, viaggi d'istruzione,

	PCTO, manifestazioni, convegni ...					agevolazioni economiche ecc.).
8	1.Partecipazione attiva e costruttiva alle attività scolastiche. 2.Correttezza nel comportamento durante le lezioni. 3.Cura della propria persona anche attraverso un abbigliamento decoroso e consono all'ambiente scolastico. 4.Consapevolezza civica e responsabilità durante le attività didattiche: progetti, viaggi, visite, percorso PCTO, manifestazioni, convegni ...	5.Rispetto verso i compagni, il personale scolastico e le idee altrui. 6.Condivisione a seguito di una opportuna sollecitazione, del materiale reperito o elaborato dallo studente, disponibilità al confronto. 7.Interazione, solo se stimolata, partecipativa nel gruppo classe.	8.Adempimento dei tempi di consegna dei compiti non sempre costante, espletamento irregolare degli impegni scolastici	9.Rispetto dell'integrità delle strutture e degli spazi con riferimento in particolare ad un corretto comportamento relativamente alla raccolta differenziata. 10.Uso responsabile delle nuove tecnologie	11.Frequenza continua, rispetto per gli orari. 12.Sporadici ritardi in ingresso. 13.Nel caso di assenze e ritardi, giustificazione tempestiva	<u>UN NUMERO DI NOTE DISCIPLINARI COMPRESO TRA 4 E 6 E ASSENZA DI</u> <u>PROVVE DIMENTI DI ALLONTANAMENTO DALLA SCUOLA</u> <u>ESCLUSI</u> <u>ONE DI BENEFICI</u> (partecipazione a gare, visite, viaggi d'istruzione, agevolazioni economiche ecc.).
7	1.Partecipazione alle attività scolastiche. 2.Atteggiamento non sempre corretto durante le lezioni. 3.Cura della propria persona anche attraverso un abbigliamento decoroso e consono all'ambiente scolastico. 4.Sufficiente consapevolezza civica e responsabilità durante le attività didattiche: progetti, viaggi, visite, percorso PCTO,	5.Non sempre rispettoso verso i compagni, il personale scolastico e le idee altrui. 6.Rara condivisione del materiale reperito o elaborato dallo studente. 7.Partecipazione sporadica alle attività nel gruppo classe	8.Assolvimento irregolare delle consegne dei compiti, espletamento selettivo degli impegni scolastici	9.Poco rispetto dell'integrità delle strutture e degli spazi con riferimento in particolare ad un adeguato comportamento relativamente alla raccolta differenziata. 10.Uso poco appropriato delle nuove tecnologie	11.Frequenza quasi regolare, rispetto per gli orari. 12.Frequenti ingressi in ritardo e uscite anticipate. 13.Assenze e ritardi non sempre giustificati tempestivamente	<u>ALMENO N.7 NOTE DISCIPLINARIE/O AL PIU' N.1 PROVVEDIMENTI DI ALLONTANAMENTO DALLA SCUOLA PER UN PERIODO NON SUPERIORE A 10 GIORNI E/O ESCLUSIONE DI BENEFICI</u> (partecipazione a gare, visite, viaggi d'istruzione, agevolazioni

	manifestazioni, convegni ...					economiche ecc.).
6	1. Partecipazione passiva e mirata alle attività scolastiche, non fornisce contributi personali. 2. Atteggiamento di disturbo durante le lezioni. 3. Cura della propria persona anche attraverso un abbigliamento decoroso e consono all'ambiente scolastico. 4. Sufficiente consapevolezza civica e responsabilità durante le attività didattiche: progetti, viaggi, visite, percorso PCTO, manifestazioni, convegni ...	5. Mancanza di rispetto verso i compagni e/o il personale scolastico e/o le idee altrui. 6. Assenza di condivisione del materiale reperito o elaborato dallo studente. 7. Partecipazione e assente o molto rara alle attività nel gruppo classe	8. Assolvimento delle consegne dei compiti saltuario. Comportamenti scorretti durante le prove di verifica.	9. Mancanza di rispetto dell'integrità delle strutture e degli spazi, comportamento inadeguato relativamente alla raccolta differenziata. 10. Uso raramente appropriato delle nuove tecnologie	11. Frequenza non sempre regolare. 12. Ripetuti ritardi ed uscite anticipate. 13. Assenze e ritardi numerosi o strategici non giustificati regolarmente.	<u>PIÙ DI N.1 PROVVEDIMENTO DI ALLONTANAMENTO DALLA SCUOLA PER UN PERIODO NON SUPERIORE A 10 GIORNI E/O AL PIÙ N.1 ALLONTANAMENTO DALLA SCUOLA PER UN PERIODO COMPRESO TRA 10 E 15 GIORNI</u>
5	Qualora si verifichino le condizioni previste dal comma 2 dell'art.7 del DPR 122/09					<u>PIÙ DI N.1 PROVVEDIMENTO DI ALLONTANAMENTO DALLA SCUOLA PER UN PERIODO COMPRESO TRA 10 E 15 GIORNI O N.1 PROVVEDIMENTO DI ALLONTANAMENTO DALLA SCUOLA PER UN PERIODO SUPERIORE A 15 GIORNI</u>

PROVE INVALSI

Tutti gli studenti della classe hanno effettuato le prove INVALSI in modalità computer-based:

- ✓ Italiano: data 04/03/2026
- ✓ Matematica: data 05/03/2026
- ✓ Inglese: data 07/03/2026

SIMULAZIONE DELLE DUE PROVE SCRITTE DELL'ESAME DI MATURITA'

Per consentire agli studenti di confrontarsi in modo concreto e consapevole con le modalità previste per l'Esame di Maturità, nel corso del corrente anno scolastico sono state organizzate e svolte le **simulazioni della Prima e della Seconda prova scritta**.

Tali attività sono state progettate con l'obiettivo di riprodurre il più fedelmente possibile le condizioni dell'esame finale, sia per quanto riguarda **la struttura delle prove, la tipologia delle tracce**, sia, quando possibile, **i tempi di svolgimento stabiliti a livello ministeriale**.

Le simulazioni hanno rappresentato un'importante occasione formativa, permettendo agli studenti di:

- familiarizzare con l'organizzazione e le modalità operative delle prove scritte;
- esercitarsi nella gestione del tempo a disposizione;
- consolidare le conoscenze e le competenze acquisite durante il percorso di studi;
- sviluppare maggiore autonomia e sicurezza nell'affrontare prove strutturate secondo i criteri dell'Esame di Maturità.

Nel corso dell'anno scolastico **2025/2026** sono state pertanto effettuate le simulazioni della **Prima e della Seconda prova scritta dell'Esame di Maturità** nelle seguenti date:

- simulazione prima prova scritta di Italiano in data 21/03/2026
- simulazione seconda prova scritta integrata di Scienze e cultura dell'alimentazione e Laboratorio Enogastronomia- Cucina in data 20/03/2026

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER LA PROVA DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA, AI SENSI DEI QUADRI DI RIFERIMENTO ALLEGATI AL D. M. N. 1095 DEL 2019. IL PUNTEGGIO E' ESPRESSO IN VENTESIMI

Tipologia A- ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	I	Il testo denota una ideazione e una pianificazione carenti, confusa è la sua organizzazione	1	
	II	Il testo denota una ideazione e una pianificazione poco adeguate, esso risulta parzialmente organizzato	2	
	III	Il testo denota una ideazione e una pianificazione essenziali ma coerenti, esso risulta adeguatamente organizzato	3	
	IV	Il testo denota una ideazione pertinente e una pianificazione lineare, esso risulta organizzato in modo accurato	4	
	V	Il testo denota una ideazione pertinente e una pianificazione articolata, esso risulta organizzato in modo dettagliato e preciso	5	
Coesione e coerenza testuale	I	Le parti del testo non risultano sequenziali e tra loro coerenti. I connettivi utilizzati non sono appropriati.	1-3	
	II	Le parti del testo sono solo parzialmente sequenziali e tra loro coerenti. I connettivi risultano qualche volta non appropriati.	4-5	
	III	Le parti del testo sono disposte in sequenza lineare e coerente, collegate da connettivi basilari.	6	
	IV	Le parti del testo sono tra loro coerenti, collegate in modo articolato da connettivi linguistici appropriati.	7-8	
	V	Le parti del testo sono tra loro consequenziali e coerenti, collegate da connettivi linguistici appropriati e con una struttura organizzativa personale.	9-10	
Ricchezza e padronanza lessicale	I	Lessico generico, povero e ripetitivo.	1-3	
	II	Lessico generico, semplice, adeguato pur con qualche imprecisione	4-5	
	III	Lessico corretto ed appropriato, registro pertinente	6	
	IV	Lessico specifico ed appropriato che denota un utilizzo adeguato dei vari registri linguistici	7-8	
	V	Lessico ricco ed appropriato che denota una padronanza dell'utilizzo della lingua italiana e dei vari registri linguistici.	9-10	
Correttezza grammaticale(ortografia, morfologia, sintassi) ; uso corretto ed efficace della punteggiatura	I	Gravi errori ortografici e sintattici e/o uso scorretto della punteggiatura.	1-7	
	II	Presenza di errori ortografici e sintattici e/o uso non sempre corretto della punteggiatura	8-10	
	III	L'ortografia e la punteggiatura risultano abbastanza corrette, la sintassi sufficientemente articolata.	11-13	
	IV	L'ortografia e la punteggiatura risultano corrette e la sintassi articolata.	14-16	
	V	L'ortografia è corretta, la punteggiatura efficace; la sintassi risulta ben articolata, espressiva e funzionale al contenuto	17-20	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	I	L'alunno mostra di possedere scarse conoscenze; scarsi e poco pertinenti risultano i riferimenti culturali.	1	
	II	L'alunno mostra di possedere le conoscenze solo parzialmente ed in maniera non sempre precisa; poco significativi risultano i riferimenti culturali.	2	
	III	L'alunno mostra di possedere sufficienti conoscenze e riesce a fare qualche riferimento culturale.	3	
	IV	L'alunno mostra di possedere adeguate conoscenze e precisi riferimenti culturali.	4	
	V	L'alunno mostra di possedere conoscenze ampie e precise e la trattazione afferisce a diversi ed approfonditi riferimenti culturali	5	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	I	L'elaborato manca del tutto di giudizi critici e di valutazioni di tipo personale, presenza di giudizi non motivati e/o di luoghi comuni.	1-3	
	II	L'elaborato presenta valutazioni personali argomentante in maniera poco significativa e superficiale.	4-5	
	III	L'elaborato presenta giudizi critici e valutazioni di tipo personale argomentati in maniera essenziale	6	
	IV	L'elaborato presenta giudizi critici e valutazioni personali originali e ben argomentati	7-8	
	V	L'elaborato contiene giudizi e valutazioni personali originali e pertinenti, che mettono in luce un'elevata capacità critica dell'alunno.	9-10	

indicatori specifici (max 40 punti)

Rispetto dei vincoli posti nella consegna	I	Il testo non rispetta i vincoli posti nella consegna	1-3	
	II	Il testo rispetta parzialmente i vincoli posti nella consegna	4-5	
	III	Il testo rispetta in modo essenziale i vincoli posti nella consegna	6	
	IV	Il testo rispetta adeguatamente i vincoli posti nella consegna	7-8	
	V	Il testo rispetta tutti i vincoli dati, mettendo in evidenza un'esatta lettura ed interpretazione delle consegne.	9-10	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo, nei suoi snodi tematici e stilistici	I	Non ha compreso il testo proposto o lo ha recepito in modo inesatto, non riuscendo a riconoscere i concetti chiave e le informazioni essenziali o, pur avendone individuati alcuni, non li interpreta correttamente.	1-3	
	II	Ha compreso parzialmente il testo proposto, riuscendo a selezionare solo alcuni dei concetti chiave e delle informazioni essenziali, o pur avendoli individuati tutti, commette qualche errore nell'interpretarne alcuni.	4-5	
	III	Ha compreso in modo adeguato il testo e le consegne, individuando ed interpretando correttamente i concetti e le informazioni essenziali.	6	
	IV	Ha analizzato ed interpretato in modo appropriato il testo nel suo senso complessivo, nei suoi nodi tematici e stilistici	7-8	
	V	Ha analizzato ed interpretato in modo completo e pertinente il testo nel suo senso complessivo, nei suoi nodi tematici e stilistici	9-10	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	I	L'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta) del testo proposto risulta errata in tutto o in parte.	1	
	II	L'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta) del testo proposto risulta parzialmente esatta	2	
	III	L'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta) del testo risulta svolta in modo essenziale.	3	
	IV	L'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta) del testo risulta completa ed adeguata.	4	
	V	L'analisi lessicale, sintattica, e retorica (se richiesta) stilistica del testo risulta ricca e pertinente, appropriata ed approfondita in tutti gli aspetti richiesti	5	
Interpretazione corretta e articolata del testo	I	Errata interpretazione del testo; scarsa risulta la sua articolazione	1-4	
	II	Il testo è stato parzialmente interpretato in maniera corretta; non completamente adeguata risulta la sua articolazione	5-7	
	III	Il testo è stato interpretato in maniera corretta; essenziale risulta la sua articolazione	8-10	
	IV	Il testo è stato interpretato in maniera corretta e pertinente; appropriata risulta la sua articolazione	11-13	
	V	Il testo è stato interpretato in maniera precisa, completa e pertinente; appropriata, organica e precisa risulta la sua articolazione	14-15	
TOTALE			100	
			/5	20

Tipologia B- ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	I	Il testo denota una ideazione e una pianificazione carenti, confusa è la sua organizzazione	1	
	II	Il testo denota una ideazione e una pianificazione poco adeguate, esso risulta parzialmente organizzato	2	
	III	Il testo denota una ideazione e una pianificazione essenziali ma coerenti, esso risulta adeguatamente organizzato	3	
	IV	Il testo denota una ideazione pertinente e una pianificazione lineare, esso risulta organizzato in modo accurato	4	
	V	Il testo denota una ideazione pertinente e una pianificazione articolata, esso risulta organizzato in modo dettagliato e preciso	5	
Coesione e coerenza testuale	I	Le parti del testo non risultano sequenziali e tra loro coerenti. I connettivi utilizzati non sono appropriati.	1-3	
	II	Le parti del testo sono solo parzialmente sequenziali e tra loro coerenti. I connettivi risultano qualche volta non appropriati.	4-5	
	III	Le parti del testo sono disposte in sequenza lineare e coerente, collegate da connettivi basilari.	6	
	IV	Le parti del testo sono tra loro coerenti, collegate in modo articolato da connettivi linguistici appropriati.	7-8	
	V	Le parti del testo sono tra loro consequenziali e coerenti, collegate da connettivi linguistici appropriati e con una struttura organizzativa personale.	9-10	
Ricchezza e padronanza lessicale	I	Lessico generico, povero e ripetitivo.	1-3	
	II	Lessico generico, semplice, adeguato pur con qualche imprecisione	4-5	
	III	Lessico corretto ed appropriato, registro pertinente	6	
	IV	Lessico specifico ed appropriato che denota un utilizzo adeguato dei vari registri linguistici	7-8	
	V	Lessico ricco ed appropriato che denota una padronanza dell'utilizzo della lingua italiana e dei vari registri linguistici.	9-10	
Correttezza grammaticale(ortografia, morfologia, sintassi) ; uso corretto ed efficace della punteggiatura	I	Gravi errori ortografici e sintattici e/o uso scorretto della punteggiatura.	1-7	
	II	Presenza di errori ortografici e sintattici e/o uso non sempre corretto della punteggiatura	8-10	
	III	L'ortografia e la punteggiatura risultano abbastanza corrette, la sintassi sufficientemente articolata.	11-13	
	IV	L'ortografia e la punteggiatura risultano corrette e la sintassi articolata.	14-16	
	V	L'ortografia è corretta, la punteggiatura efficace; la sintassi risulta ben articolata, espressiva e funzionale al contenuto	17-20	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	I	L'alunno mostra di possedere scarse conoscenze; scarsi e poco pertinenti risultano i riferimenti culturali.	1	
	II	L'alunno mostra di possedere le conoscenze solo parzialmente ed in maniera non sempre precisa; poco significativi risultano i riferimenti culturali.	2	
	III	L'alunno mostra di possedere sufficienti conoscenze e riesce a fare qualche riferimento culturale.	3	
	IV	L'alunno mostra di possedere adeguate conoscenze e precisi riferimenti culturali.	4	
	V	L'alunno mostra di possedere conoscenze ampie e precise e la trattazione affrisce a diversi ed approfonditi riferimenti culturali	5	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	I	L'elaborato manca del tutto di giudizi critici e di valutazioni di tipo personale, presenza di giudizi non motivati e/o di luoghi comuni.	1-3	
	II	L'elaborato presenta valutazioni personali argomentate in maniera poco significativa e superficiale.	4-5	
	III	L'elaborato presenta giudizi critici e valutazioni di tipo personale argomentati in maniera essenziale	6	
	IV	L'elaborato presenta giudizi critici e valutazioni personali originali e ben argomentati	7-8	
	V	L'elaborato contiene giudizi e valutazioni personali originali e pertinenti, che mettono in luce un'elevata capacità critica dell'alunno.	9-10	
indicatori specifici (max 40 punti)				
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	I	L'alunno non individua la tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto o le individua in modo errato.	1-3	
	II	L'alunno individua parzialmente e/o in modo impreciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto	4-5	
	III	L'alunno individua la tesi e qualche argomentazione a sostegno della stessa	6	

	IV	L'alunno individua la tesi e quasi tutte le argomentazioni a sostegno della stessa	7-8	
	V	L'alunno individua la tesi espressa dall'autore e tutte le argomentazioni a sostegno della stessa	9-10	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	I	Argomentazione lacunosa o assente, con gravi incoerenze nell'uso dei connettivi	1-7	
	II	Argomentazione superficiale e/o incompleta, con incoerenze, nell'uso dei connettivi	8-10	
	III	Argomentazione non sempre completa, utilizzo dei connettivi appena adeguato	11-13	
	IV	Argomentazione sostanzialmente coerente, utilizzo dei connettivi complessivamente adeguato	14-16	
	V	Argomentazione coerente e completa, con utilizzo di connettivi pertinente ed efficace	17-20	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	I	L'alunno utilizza riferimenti culturali non corretti e poco congrui per sostenere l'argomentazione	1-3	
	II	L'alunno utilizza riferimenti culturali parzialmente corretti e congrui per sostenere l'argomentazione	5-4	
	III	L'alunno utilizza in maniera essenziale riferimenti culturali corretti e congrui per sostenere l'argomentazione	6	
	IV	L'alunno utilizza diversi riferimenti culturali abbastanza pertinenti e congrui per sostenere l'argomentazione	7-8	
	V	L'alunno utilizza numerosi riferimenti culturali, precisi e del tutto pertinenti e congrui per sostenere l'argomentazione.	9-10	
TOTALE				100
/5				20

TIPOLOGIA C- RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	I	Il testo denota una ideazione e una pianificazione carenti, confusa è la sua organizzazione	1	
	II	Il testo denota una ideazione e una pianificazione poco adeguate, esso risulta parzialmente organizzato	2	
	III	Il testo denota una ideazione e una pianificazione essenziali ma coerenti, esso risulta adeguatamente organizzato	3	
	IV	Il testo denota una ideazione pertinente e una pianificazione lineare, esso risulta organizzato in modo accurato	4	
	V	Il testo denota una ideazione pertinente e una pianificazione articolata, esso risulta organizzato in modo dettagliato e preciso	5	
Coesione e coerenza testuale	I	Le parti del testo non risultano sequenziali e tra loro coerenti. I connettivi utilizzati non sono appropriati.	1-3	
	II	Le parti del testo sono solo parzialmente sequenziali e tra loro coerenti. I connettivi risultano qualche volta non appropriati.	4-5	
	III	Le parti del testo sono disposte in sequenza lineare e coerente, collegate da connettivi basilari.	6	
	IV	Le parti del testo sono tra loro coerenti, collegate in modo articolato da connettivi linguistici appropriati.	7-8	
	V	Le parti del testo sono tra loro consequenziali e coerenti, collegate da connettivi linguistici appropriati e con una struttura organizzativa personale.	9-10	
Ricchezza e padronanza lessicale	I	Lessico generico, povero e ripetitivo.	1-3	
	II	Lessico generico, semplice, adeguato pur con qualche imprecisione	4-5	
	III	Lessico corretto ed appropriato, registro pertinente	6	
	IV	Lessico specifico ed appropriato che denota un utilizzo adeguato dei vari registri linguistici	7-8	
	V	Lessico ricco ed appropriato che denota una padronanza dell'utilizzo della lingua italiana e dei vari registri linguistici.	9-10	
Correttezza grammaticale(ortografia, morfologia, sintassi) ; uso corretto ed efficace della punteggiatura	I	Gravi errori ortografici e sintattici e/o uso scorretto della punteggiatura.	1-7	
	II	Presenza di errori ortografici e sintattici e/o uso non sempre corretto della punteggiatura	8-10	
	III	L'ortografia e la punteggiatura risultano abbastanza corrette, la sintassi sufficientemente articolata.	11-13	
	IV	L'ortografia e la punteggiatura risultano corrette e la sintassi articolata.	14-16	
	V	L'ortografia è corretta, la punteggiatura efficace; la sintassi risulta ben articolata, espressiva e funzionale al contenuto	17-20	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	I	L'alunno mostra di possedere scarse conoscenze; scarsi e poco pertinenti risultano i riferimenti culturali.	1	
	II	L'alunno mostra di possedere le conoscenze solo parzialmente ed in maniera non sempre precisa; poco significativi risultano i riferimenti culturali.	2	
	III	L'alunno mostra di possedere sufficienti conoscenze e riesce a fare qualche riferimento culturale.	3	
	IV	L'alunno mostra di possedere adeguate conoscenze e precisi riferimenti culturali.	4	
	V	L'alunno mostra di possedere conoscenze ampie e precise e la trattazione affrisce a diversi ed approfonditi riferimenti culturali	5	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	I	L'elaborato manca del tutto di giudizi critici e di valutazioni di tipo personale, presenza di giudizi non motivati e/o di luoghi comuni.	1-3	
	II	L'elaborato presenta valutazioni personali argomentante in maniera poco significativa e superficiale.	4-5	
	III	L'elaborato presenta giudizi critici e valutazioni di tipo personale argomentati in maniera essenziale	6	
	IV	L'elaborato presenta giudizi critici e valutazioni personali originali e ben argomentati	7-8	
	V	L'elaborato contiene giudizi e valutazioni personali originali e pertinenti, che mettono in luce un'elevata capacità critica dell'alunno.	9-10	
indicatori specifici (max 40 punti)				
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	I	Il testo non risulta per nulla coerente rispetto alla traccia; la formulazione del suo titolo e la sua parafrasi risultano non pertinenti	1-4	
	II	Il testo risulta parzialmente coerente rispetto alla traccia ; la formulazione del suo titolo e la sua parafrasi risultano non del tutto precise e pertinenti	5-7	

	III	Il testo risulta adeguatamente coerente rispetto alla traccia ; la formulazione del suo titolo e la sua parafrasi risultano abbastanza pertinenti.	8-10	
	IV	Il testo risulta coerente rispetto alla traccia ; la formulazione del suo titolo e la sua parafrasi risultano pertinenti	11-13	
	V	Il testo risulta pienamente coerente rispetto alla traccia ; la formulazione del suo titolo e la sua parafrasi risultano precise e pertinenti	14-15	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	I	L'esposizione del testo non presenta uno sviluppo ordinato e lineare	1-4	
	II	L'esposizione del testo presenta uno sviluppo parzialmente ordinato e lineare	5-7	
	III	L'esposizione del testo presenta uno sviluppo generalmente ordinato e lineare.	8-10	
	IV	L'esposizione del testo presenta uno sviluppo chiaro, ordinato e lineare.	11-13	
	V	L'esposizione del testo presenta uno sviluppo articolato, ordinato e del tutto lineare	14-15	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	I	L'alunno mostra scarse conoscenze in relazione all'argomento ed evidenzia un uso non corretto di riferimenti culturali	1-3	
	II	L'alunno mostra parziali ed imprecise conoscenze relative all'argomento; non sempre appropriati risultano i riferimenti culturali utilizzati	4-5	
	III	L'alunno mostra conoscenze corrette relative all'argomento; appropriati risultano i riferimenti culturali utilizzati	6	
	IV	L'alunno mostra conoscenze corrette e articolate relative all'argomento; appropriati e precisi risultano i riferimenti culturali utilizzati	7-8	
	V	L'alunno mostra conoscenze ampie e corrette relative all'argomento; puntuali e ben articolati risultano i riferimenti culturali utilizzati	9-10	
TOTALE			100	
			/5	20

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA D'ESAME –ISTITUTO
PROFESSIONALE ENOGASTRONOMIA ED OSP. ALBERGHIERA
AI SENSI DEL D.M. N.164/2022
IL PUNTEGGIO E' ESPRESSO IN VENTESIMI**

Indicatori	Live lli	Descrittori	Punti	Punteggi o
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Ha compreso in modo frammentario e lacunoso quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	0.50	
	II	Ha compreso in modo limitato e parziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	1 - 1.50	
	III	Ha compreso in modo essenziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2	
	IV	Ha compreso in modo completo quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2.50	
	V	Ha compreso in modo dettagliato e quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Non utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà	2	
	III	Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3	
	IV	Utilizza accuratamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, argomentando in modo chiaro e pertinente	4 - 5	
	V	Utilizza con padronanza e piena coerenza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, argomentando in modo preciso e approfondito	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	Non utilizza le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1 - 2	
	II	Utilizza in modo parziale le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite con difficoltà e in modo stentato	3 - 4	
	III	Utilizza in modo adeguato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite	5	
	IV	Utilizza in modo appropriato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione articolata	6 - 7	
	V	Utilizza in modo specifico le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione ampia e approfondita	8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del	I	Si esprime in modo inesatto e approssimativo, utilizzando un linguaggio specifico e lessico inadeguato	0.50	

linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, non sempre preciso e parzialmente adeguato	1 - 1.50	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
Punteggio totale della prova				/20

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

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

Firmato digitalmente da VALDITARA GIUSEPPE
C=IT
G=MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINE	COGNOME	NOME
Lingua italiana	Mercantile	Tiziana
Storia	Mercantile	Tiziana
Lingua Inglese	Adinolfi	Bianca Rosaria
Seconda lingua straniera Spagnolo	Tellez	Yenlis
Religione Cattolica	Rauccio	Salvatore Mario
Matematica	Cognetta	Andrea
Laboratorio enogastronomia cucina	Raucci	Pasqualina
Laboratorio enogastronomia Bar - sala e vendita	Visca	Luigi
Diritto e tecniche amministrative	Bufi	Eva Renata
Scienza e cultura dell'alimentazione	Chiavarone	Patrizia
Scienze motorie	Piccirillo	Giovanni
Sostegno	Scapinelli	Miriam Consiglia
Sostegno	Tambaro	Alessandro

Il documento è stato approvato dal Consiglio di classe nella seduta del 14/05/2026

Il/La coordinatore/coordinatrice di classe
Prof. Tambaro Alessandro

