

**ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA
E DELL'OSPITALITA' ALBERGHIERA**

Via Duca d'Aosta, 63/G – CASORIA (NA)

Anno Scolastico 2025/2026

DOCUMENTO ELABORATO DAL CONSIGLIO DELLA

Classe V Sezione D

Curvatura: SALA E VENDITA

Il Coordinatore

Prof.ssa Ornella Galluccio



IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Annamaria Orso

Firma autografa omessa ai sensi
dell'art. 3 del D. Lgs. n. 39/1993

**ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA
E DELL'OSPITALITA' ALBERGHIERA**

Via Duca d'Aosta, 63/G – CASORIA (NA)

Anno Scolastico 2025/2026

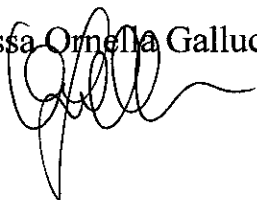
DOCUMENTO ELABORATO DAL CONSIGLIO DELLA

Classe V Sezione D

Curvatura: SALA E VENDITA

Il Coordinatore

Prof.ssa Ornella Galluccio



IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Annamaria Orso

Firma autografa omessa ai sensi
dell'art. 3 del D. Lgs. n. 39/1993

1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1 Breve descrizione del contesto

Territorio di provenienza

L'I.S. "Andrea Torrente" è situato nel comune di Casoria, nel territorio della provincia di Napoli.

Per la sua posizione, Casoria costituisce l'elemento di connessione tra la direttrice orientale verso Nola e la direttrice settentrionale verso Aversa e Caserta.

Il centro abitato di Casoria, attualmente, è uno dei maggiori della Campania (la popolazione è quadruplicata tra il censimento del 1951 e quello del 2011); la maggiore espansione demografica risale agli anni Sessanta, quando divenne il principale polo industriale del Mezzogiorno, oggi interamente dismesso.

Tra gli anni Settanta e gli anni Ottanta, la città di Casoria era detta «la Sesto San Giovanni del Sud», per la presenza di molte industrie di rilievo nazionale, tra cui spiccavano la Rhodiatoce, dove si produceva il Terital, la Resia, le Acciaierie del Sud, la Calcobit. Gli stabilimenti, però, non erano situati in una zona industriale.

Attualmente l'attività industriale di maggior rilievo è quella aeronautica, nella quale è impegnata l'Alenia con un suo sito di produzione.

Nell'ultimo decennio, Casoria è diventato un centro economico, commerciale e di grande collegamento autostradale, in cui sono presenti tutti gli snodi per collegare Napoli al resto della regione ed oltre. La presenza di tali snodi stradali e autostradali ha consentito e favorito la nascita di numerosi centri commerciali a carattere nazionale e internazionale (Ikea, Decathlon, Leroy Marlen, Ipercoop, Media World).

Il Comune di Casoria è rapidamente passato, quindi, da una vocazione industriale ad una vocazione commerciale e di servizi, con la presenza di numerose strutture che si occupano di accoglienza e di ristorazione. A tale riguardo bisogna sottolineare che un ulteriore elemento di potenziale sviluppo futuro è rappresentato dalla realizzazione della stazione di porta dell'Alta Velocità.

Risultano, in ogni caso, già operative strutture alberghiere e ristorative rivolte prevalentemente, ma non esclusivamente, ad un'utenza che, di scalo o di passaggio a Napoli per brevi periodi, si avvale di tali strutture anche grazie alla vicinanza dell'aeroporto di Capodichino.

Da un'analisi globale della provenienza del corpo studentesco dell'IPSSEOA "Andrea Torrente", si evince che la quasi totalità della platea scolastica proviene dai comuni di Casoria, Arzano, Casavatore e Afragola, situati a nord di Napoli, la cui situazione socio-economica è nota: si tratta di zone in cui le strutture sociali ricreative e sportive sono scarse, insufficienti e carenti per manutenzione. Anche l'impianto urbanistico risulta improvvisato e spesso carente nelle infrastrutture. L'edilizia abitativa è economica e popolare.

Per questi motivi, tutti gli interventi formativi progettati nell'ambito delle attività extracurricolari previste dal piano dell'offerta formativa e realizzate dall'Istituto (gare sportive, giochi sportivi studenteschi, avviamento alla pratica sportiva, progetti PON C1, F3, C5, G1) fanno registrare un elevato numero di studenti partecipanti, in quanto costituiscono anche un'occasione di incontro e di socializzazione.

Ambiente socio-culturale di provenienza

L'analisi dell'ambiente di provenienza della platea scolastica dell'Istituto permette di rilevare che i nuclei familiari sono spesso numerosi, generalmente fondati su un solo reddito e che gli stimoli e gli interessi culturali degli studenti sono scarsi.

L'unica eccezione è costituita dallo sport, limitato nella gran parte dei casi al calcio, e, negli ultimi anni, dal computer e dal cellulare come mezzi per accedere, prevalentemente, ai social network. La mancanza di strutture sociali costringe i ragazzi nel tempo libero a girovagare per la

strada o a frequentare i centri commerciali.

Gli effetti di questa realtà sugli studenti sono rappresentati dalla difficoltà ad esprimersi correttamente in lingua italiana, dalla mancanza di fantasia e autonomia creativa, dal disorientamento verso ogni stimolo culturale.

Le famiglie e gli studenti scelgono l'Istituto Professionale Alberghiero perché cercano un concreto avviamento al lavoro dal quale gli allievi si attendono in tempi rapidi promozione sociale ed economica.

Da ciò deriva la tradizionale aspettativa da parte degli allievi di itinerari di apprendimento limitati e concreti e la scarsa disponibilità ad un impegno approfondito nello studio; le soggettive demotivazioni possono essere espressione di fattori personali o di condizionamenti di natura socio-culturale ed economica o, ancora, della modesta preparazione conseguita al termine del primo ciclo di istruzione.

1.2 Presentazione Istituto

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE A. TORRENTE (ISTITUTO PRINCIPALE)

Ordine scuola SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Tipologia scuola ISTITUTO SUPERIORE

Codice meccanografico NAIS06700G

Indirizzo VIA DUCA D'AOSTA,63/G CASORIA 80026

Telefono 0815403858

Email NAIS06700G@istruzione.it

pec nais06700g@pec.istruzione.it

IPSSEOA " TORRENTE " CASORIA (PLESSO)

Ordine scuola SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Tipologia scuola IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE

Codice meccanografico NARH06701Q

Indirizzo VIA DUCA D'AOSTA 63/G CASORIA 80026

Indirizzi di studio:

- ENOGASTRONOMIA OSPITALITA' ALBERGHIERA – BIENNIO COMUNE
- SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO
- ACCOGLIENZA TURISTICA - TRIENNIO
- ENOGASTRONOMIA – TRIENNIO
- PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI - OPZIONE

Totale Alunni 660

IST. TECNICO " TORRENTE "

Ordine scuola SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Tipologia scuola ISTITUTO TECNICO COMMERCIALE

Codice meccanografico NATD06701T

Indirizzo VIA DUCA D'AOSTA,63/G CASORIA 80026

Indirizzi di studio:

· AMM. FINAN. MARKETING

Totale Alunni 121

ITC A. TORRENTE – CASORIA - (PLESSO)

Ordine scuola SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Tipologia scuola ISTITUTO TECNICO ECONOMICO

Codice meccanografico NATD06702V

Indirizzo VIA DUCA D'AOSTA 63/G CASORIA 80026

Indirizzi di studio:

- TURISMO

Totale Alunni 174

ITC A. TORRENTE – CASORIA- (PLESSO)

Ordine scuola SCUOLA SECONDARIA II GRADO Tipologia scuola ISTITUTO TECNICO TECNOLOGICO

Codice meccanografico NATD06701T

Indirizzo VIA DUCA D'AOSTA 63/G CASORIA 80026

Indirizzi di studio:

- INFORMATICA E TELECOMUNICAZIONI

Totale Alunni 106

L'attuale I.S. "Andrea Torrente" nasce come sezione staccata dell'Istituto Tecnico Commerciale "Filangieri" di Frattamaggiore e diviene un Istituto Tecnico Commerciale autonomo il 1° settembre 1980.

Nella seconda metà degli anni '80 l'istituto si arricchisce di tre sezioni dell'indirizzo per programmatori. Sono anni in cui l'aumento della popolazione scolastica dell'istituto determina la necessità di acquisire nuovi plessi e di stabilirsi in una nuova sede, che viene assegnata ed entra in funzione nel gennaio del 2001. Si tratta della sede attuale dell'istituto sita in via Duca D'Aosta 63/g a Casoria. La struttura è dotata di numerose aule spaziose e luminose, di laboratori, di una grande palestra, di una biblioteca ben fornita e di una sala conferenze in grado di offrire al territorio un punto di riferimento per convegni, dibattiti, incontri, eventi e presentazioni di libri. La struttura inoltre, data la sua ampiezza, ha reso possibile a suo tempo riunire in un unico plesso tutti gli alunni dell'istituto.

Nell'anno scolastico 2009/2010 una svolta importante arricchisce l'offerta formativa dell'Istituto, che diviene un Istituto Superiore che accoglie, oltre all'Istituto Tecnico Commerciale, anche un Tecnico Turistico ed un Istituto Alberghiero. I nuovi indirizzi, che rispondono alle richieste e alle necessità del territorio, sono stati fortemente voluti dal nuovo dirigente scolastico dott. Giovanni De Rosa, che con lungimiranza ha appoggiato la richiesta degli enti locali ed ha accettato la sfida, convinto fermamente che la possibilità offerta al territorio avrebbe portato un rinnovamento e dato risposte a chi chiedeva nuove strategie per la lotta all'evasione e all'abbandono scolastico, presentando un'offerta formativa molteplice e orientata al turismo che, in un territorio ad elevata vocazione turistica, costituisce il miglior viatico per l'ingresso nel mondo del lavoro.

Dal 2010/2011, per effetto della riforma della scuola superiore di secondo grado, l'istituto è in grado di offrire alla propria utenza i seguenti corsi di studio: un Istituto Tecnico con sezioni ad

indirizzo Amministrazione Finanza e Marketing (AFM) e sezioni ad indirizzo Turismo (ITT); un istituto Professionale ad indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (IPSSEOA).

L'edificio scolastico negli ultimi tre anni è stato oggetto di lavori di ristrutturazione che hanno reso ancora più moderna ed efficiente la struttura, migliorando l'ambiente di lavoro-studio con un impianto di aria condizionata presente in tutte le aule, con un ampio campo sportivo all'aperto e numerosi ambienti da destinare ai laboratori di settore, rendendo così più facile il raggiungimento di tutti gli obiettivi che l'istituto, da sempre, si pone.

Dall'anno 2022/23, per volontà dell'ente locale proprietario dell'immobile, non è più attivo il plesso ubicato nel vicino comune di Casavatore, che accoglieva la sezione dell'Istituto Tecnico ad indirizzo Amministrazione Finanza e Marketing, attualmente dislocata temporaneamente presso la sede centrale di Casoria, fino a nuove disposizioni.

A partire dall'anno scolastico 2023/24, un altro indirizzo andrà ad arricchire l'offerta formativa del Torrente. Il nuovo Dirigente scolastico, la prof.ssa Annamaria Orso, fa proprie le istanze dell'utenza e avvia, di concerto con gli enti locali, le procedure per l'attivazione - presso la sede centrale di via Duca d'Aosta 63/g - dell'indirizzo Tecnico Tecnologico "Informatica e Telecomunicazioni", con l'intenzione di offrire una ulteriore opportunità di crescita agli studenti del territorio e contribuire sensibilmente a contrastare il fenomeno della dispersione, che nei comuni afferenti all'Istituto fa registrare ancora percentuali significative.

RICOGNIZIONE ATTREZZATURE E INFRASTRUTTURE MATERIALI

Laboratori

Con collegamento ad Internet 3

Chimica 1

Informatica 3

Lingue 1

Laboratori di cucina 3

Laboratorio di Pasticceria 1

Laboratori di sala 2

Biblioteche Classica 1

Aule Conferenze 2

Strutture sportive Campo Basket-Pallavolo all'aperto 1

Palestra 1

Aula coreutica 1

Attrezzature multimediali

PC e Tablet presenti nei Laboratori 120

LIM e Smart TV (dotazioni multimediali) presenti nei laboratori 5

PC e Tablet presenti nelle Biblioteche 2

LIM e Smart TV (dotazioni multimediali) presenti nelle Biblioteche 2

Smart TV e Digital board nelle aule 60

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (dal PTOF)

SALA E VENDITA - TRIENNIO

Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale:

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.

- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Competenze specifiche di indirizzo:

- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse - controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento tra i colleghi
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

2.2 Quadro orario settimanale

Quadro orario della scuola: IPSAR " TORRENTE " CASORIA NARH06701Q

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

2022_23 ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA_SALA

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
FRANCESE	2	2	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	1	2	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	3	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	0	0	0

ARTE E TERRITORIO	0	0	0	0	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	4	3	4
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	4	4	4
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	0	0
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	3	1	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	2	2	2
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	5	6	5
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1 Composizione consiglio di classe

COGNOME	NOME	Disciplina/e
GALLUCCIO	ORNELLA	ITALIANO/STORIA
TRAMONTANO	ERMELINDA	LINGUA INGLESE
PETRELLA	MADDALENA	LINGUA FRANCESE
MASTRONO	FRANCESCO	DTA
PETRONE	NICOLA	MATEMATICA
BARRETTA	ANNALISA	SC. DELL'ALIMENTAZIONE
ROMANO	FRANCESCO	LAB. ENOGASTRONOMIA - SALA E VENDITA
DI COSTANZO	GENNARO	LAB. ENOGASTRONOMIA - SALA E VENDITA
GUERRIERO	MICHELE	LAB. ENOGASTRONOMIA - CUCINA
ESPOSITO	VINCENZO	SCIENZE MOTORIE
PINTO	GAETANO	RELIGIONE
CANDILIO	VIRGINIA	SOSTEGNO
CONTE	CINZIA	SOSTEGNO
BARBATO	MARIA FELICIA	SOSTEGNO

3.2 Continuità docenti (indicare con una X la continuità per classe)

<u>Disciplina</u>	<u>3[^] CLASSE</u>	<u>4[^] CLASSE</u>	<u>5[^] CLASSE</u>
ITALIANO/STORIA	X	X	X
LINGUA INGLESE	X	X	X
LINGUA FRANCESE	X	X	X
DTA	X	X	X
MATEMATICA		X	X
SC. DELL'ALIMENTAZIONE			X
LAB. SALA E VENDITA	X	X	X
LAB. SALA E VENDITA			X
LAB. CUCINA		X	X
SC. MOTORIE	X	X	X
RELIGIONE	X	X	X
SOSTEGNO	X	X	X
SOSTEGNO	X	X	X
SOSTEGNO	X	X	X

3.3 Composizione e storia classe

La classe è composta da 14 studenti (9 studentesse e 5 studenti). Il gruppo si presenta complessivamente corretto e rispettoso delle regole di convivenza civile e delle norme che regolano la vita scolastica. Sotto il profilo relazionale, non si rilevano tensioni significative, sebbene la classe appaia internamente suddivisa in sottogruppi con attitudini e gradi di motivazione differenziati.

Rispetto alla continuità didattica, si segnala che un'alunna, già iscritta alla classe quinta nel precedente anno scolastico, non ha di fatto frequentato le lezioni durante il corrente anno.

Il clima della classe, seppur sereno, è caratterizzato da una risposta eterogenea alle sollecitazioni didattiche:

- **Gruppo ad alta motivazione:** Un ristretto nucleo di alunni ha mostrato un interesse vivo e costante, in particolare verso le discipline di indirizzo e le attività laboratoriali. Questi studenti si sono distinti per impegno, proattività e per il desiderio di mettersi in gioco, raggiungendo livelli di preparazione solidi e una spiccata consapevolezza professionale.
- **Gruppo ad impegno regolare ma passivo:** La maggior parte della classe, pur mantenendo un comportamento sempre educato e lineare, ha manifestato un atteggiamento tendenzialmente passivo e un coinvolgimento limitato. In tali studenti si osserva una certa indolenza operativa che ha frenato il raggiungimento di risultati pienamente brillanti, attestando il profitto su livelli di media sufficienza.
- **Gruppo a frequenza discontinua:** Un piccolo gruppo di alunni ha fatto registrare una frequenza irregolare. Tale discontinuità, unita a un impegno non sempre costante a casa e in classe, ha permesso il raggiungimento di obiettivi minimi e risultati sufficienti, ma non del tutto soddisfacenti rispetto alle potenzialità iniziali.

All'interno della classe sono presenti due studenti con programmazione individualizzata:

- **Studente con Programmazione Differenziata:** L'alunno ha mostrato una frequenza estremamente discontinua e frammentaria. Nonostante i ripetuti interventi e gli inviti formali da parte del Consiglio di Classe a partecipare attivamente alle attività didattiche e progettuali, il numero elevato di assenze ha limitato sensibilmente il percorso di integrazione e il raggiungimento degli obiettivi previsti dal piano individualizzato.
- **Studente con Programmazione per Obiettivi Minimi:** Si segnala, per contro, il percorso estremamente positivo compiuto da un altro alunno. Grazie a un costante impegno, lo studente ha registrato un progresso significativo in termini di autostima e autonomia operativa. La sua evoluzione ha favorito lo sviluppo di relazioni propositive con il gruppo dei pari, permettendogli di raggiungere pienamente gli obiettivi previsti con una maturazione personale più che evidente.

Nel corso del triennio, la classe ha preso parte a un'ampia e articolata offerta formativa volta a consolidare le competenze tecnico-professionali del profilo d'uscita:

Sicurezza e Sanificazione: Tutti gli alunni hanno regolarmente conseguito le certificazioni relative ai percorsi di HACCP e sulla Sicurezza nei luoghi di lavoro (D.Lgs 81/08), basi imprescindibili per l'operatività nel settore.

Esperienze di Banchettistica: La classe è stata attivamente coinvolta in attività di banchettistica di alto profilo. Tali esperienze si sono svolte sia in contesto scolastico, durante eventi ospitati dall'Istituto per enti e aziende, sia all'esterno, partecipando all'organizzazione e gestione di iniziative di rilevante carattere

istituzionale. In tali occasioni, gli studenti hanno potuto sperimentare ritmi e standard qualitativi del mondo del lavoro.

Progetti PNRR e Agenda Sud: Una parte significativa della classe ha aderito con interesse ai moduli professionalizzanti specifici organizzati nell'ambito dei fondi PNRR e del piano Agenda Sud, mirati al potenziamento delle competenze tecnico-pratiche e al contrasto della dispersione scolastica.

Orientamento e CPI: In ottica di uscita verso il mercato del lavoro, gli alunni hanno seguito il percorso OrientaMenti e il programma PAR GOL in collaborazione con il CPI di Afragola, acquisendo strumenti utili per la ricerca attiva di impiego e la conoscenza dei servizi per il lavoro.

Mobilità Internazionale: Si distingue il percorso di un'alunna che ha potenziato le proprie competenze linguistiche e professionali all'estero. Nello specifico, ha partecipato a un percorso di PCTO di un mese a Tossa de Mar (Spagna) durante il quarto anno e a un corso di formazione linguistica di 15 giorni a Valencia nel corso dell'anno scolastico corrente.

Il percorso di Educazione Civica è stato strutturato in coerenza con le nuove linee guida ministeriali, focalizzandosi sui tre nuclei concettuali fondamentali e coinvolgendo in modo trasversale il Consiglio di Classe.

- **Costituzione e Legalità:** Il CDC ha promosso la cultura della legalità e il rispetto delle regole di convivenza civile, con particolare attenzione al contrasto di ogni forma di discriminazione e bullismo. Un modulo specifico è stato dedicato alla parità di genere, all'imprenditorialità femminile e al contrasto della violenza contro le donne (Art. 3 della Costituzione). Sono stati inoltre affrontati temi di fondamentale importanza per la sicurezza personale e sociale, quali l'**Educazione stradale** (analisi dell'incidentalità e rischi legati all'uso di sostanze) e la tutela del benessere psicofisico, con focus sull'**Educazione alimentare** (in linea con l'Art. 33 della Costituzione) e il contrasto alle dipendenze e alla criminalità legata al traffico di stupefacenti.
- **Sviluppo Sostenibile:** La classe ha riflettuto sulla tutela dell'ambiente, degli ecosistemi e delle risorse naturali, analizzando le cause e gli effetti dei cambiamenti climatici per promuovere stili di vita responsabili e sostenibili.
- **Cittadinanza Digitale ed Economica:** In linea con le nuove direttive, il percorso ha incluso moduli di **Educazione finanziaria e assicurativa**, approfondendo la pianificazione previdenziale, il valore del risparmio e la gestione del denaro. Sul fronte digitale, sono stati esaminati i rischi connessi all'uso della rete, con particolare riferimento all'**identità digitale**, alla sicurezza, al **cyberbullismo** e alle nuove frontiere dell'**Intelligenza Artificiale**, per favorire un uso critico e consapevole delle tecnologie.

Le ore previste (33 annue) sono state ripartite tra le discipline del Consiglio di Classe, garantendo una trattazione multidisciplinare dei temi sopra citati. Le attività, svolte attraverso metodologie laboratoriali e dibattiti in aula, hanno permesso agli alunni — pur con i diversi livelli di coinvolgimento segnalati — di riflettere sul proprio ruolo di cittadini attivi, responsabili e consapevoli dei diritti e dei doveri verso la comunità.

In conclusione, la classe si presenta all'Esame di Stato con un bagaglio di esperienze pratiche e d'indirizzo molto ricco. Sebbene permangano differenze individuali nel grado di approfondimento teorico e di partecipazione attiva, il percorso triennale ha garantito a tutti la possibilità di acquisire le competenze necessarie per l'inserimento nel contesto lavorativo o per il proseguimento degli studi, con punte di eccellenza nel gruppo, che ha saputo cogliere appieno le opportunità di internazionalizzazione e di alta formazione offerte dall'Istituto.

3.4 Commissione e discipline d'esame *(indicare con una X se si tratta di disciplina affidata a commissario interno o esterno)*

Disciplina d'esame	Commissario interno	Commissario esterno
ITALIANO/STORIA		X
LINGUA INGLESE		X
SC. DELL'ALIMENTAZIONE	X	
LAB. DI ENOGASTRONOMIA - SALA E VENDITA	X	

4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

L'Istituto è riconosciuto per la grande cura elaborata all'integrazione degli studenti disabili e stranieri, facilitata dalle opportunità di attività laboratoriali, di tirocinio e di stage realizzati durante il corso di studio. Inoltre, specifici accordi di rete sono stipulati con le istituzioni scolastiche di ogni ordine e grado del territorio, con l'obiettivo di realizzare percorsi di 'inclusione' degli allievi diversamente abili, DSA e BES. Ottimo il rapporto con il Comune e le ASL locali. I Piani Educativi individualizzati vedono la partecipazione anche degli insegnanti curricolari. È stata costituita una rete con le scuole del territorio di ogni ordine e grado con la sottoscrizione di un programma di intervento per l'individuazione precoce e il supporto agli alunni DSA.

In ambito progettuale è stata implementata una piattaforma dedicata interamente agli alunni con bisogni educativi speciali. Tale piattaforma è stata progettata e realizzata con le risorse umane interne all'istituto.

Sul piano organizzativo, il coordinamento delle attività relative all'inclusione è affidato a un docente collaboratore, coadiuvato dalla funzione strumentale specifica e da una figura di supporto operativo per la gestione del servizio.

5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

5.1 Metodologie e strategie didattiche

I docenti del CdC hanno seguito dei percorsi didattici con agganci pluridisciplinari per abituare gli alunni a correlare i contenuti delle varie discipline. A tal fine sono stati individuati i seguenti obiettivi trasversali:

1. Conoscenza dei contenuti minimi per ogni disciplina
2. Padronanza dell'espressione linguistica
3. Capacità di analizzare e correlare i contenuti attinenti alle diverse discipline
4. Capacità di formulare giudizi autonomi
5. Capacità di individuare il valore del contesto della comunicazione ambientale e situazionale

6. Consolidamento delle capacità di responsabilità e di iniziativa nella società e nel mondo del lavoro
7. Consapevolezza dello stretto rapporto tra il mondo professionale e mondo culturale
8. Consapevolezza delle proprie capacità e del proprio ruolo professionale

Tali obiettivi sono stati mediamente raggiunti in termini di conoscenze, abilità e competenze.

5.2 CLIL: attività e modalità insegnamento [NO]

5.3 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO): attività nel triennio

Gli alunni sono stati coinvolti in tutte le numerose iniziative di catering e banchettistica organizzate dall'Istituto Torrente nel corso del triennio dal 2023/2024 al 2025/2026. Sia le iniziative svoltesi all'interno dell'Istituto, sia quelle organizzate all'esterno, hanno visto il gruppo classe partecipare con abnegazione, impegno, senso di responsabilità e grande professionalità.

Diversi alunni hanno, inoltre, partecipato alle attività organizzate con Scuola Viva, tutte volte ad ampliare le loro competenze soprattutto in campo professionale, con iniziative svolte all'interno di aziende ristorative presenti sul territorio campano.

Anche i progetti attivati con i fondi PNRR, Agenda Sud e PN hanno visto il coinvolgimento degli alunni della classe, soprattutto nei moduli che prevedevano attività laboratoriali di Sala e Cucina. Un'alunna del gruppo classe ha scelto di svolgere il percorso di alternanza all'estero.

Pertanto, tutti gli studenti hanno superato il numero di ore di PCTO previste quale requisito di ammissione all'esame di Stato, come da allegato al presente documento.

LA SCUOLA PER IL LAVORO

Descrizione

Per il consolidamento delle competenze trasversali e l'orientamento al lavoro e agli studi, l'IS Torrente ha elaborato un progetto di istituto, che i singoli CdC valutano collegialmente. Sulla scorta della significativa esperienza maturata negli anni scorsi nella progettazione, nell'organizzazione, gestione e valutazione delle esperienze di alternanza, anche in considerazione della trasformazione dei percorsi di alternanza da metodologia didattica innovativa ad attività per l'acquisizione delle competenze trasversali e per l'orientamento, l'Istituto ha progettato esperienze di stage e tirocini - anche in virtù del fatto di essere stato destinatario di finanziamenti europei per progetti di alternanza - con l'intenzione di qualificare ulteriormente l'offerta presso strutture di eccellenza distribuite sul territorio nazionale, da destinare esclusivamente ad alunni meritevoli delle classi quarte e quinte, individuati su base premiale.

Obiettivo strategico

In linea con le più recenti indicazioni europee in materia di istruzione e formazione, che promuovono la diffusione di forme di apprendimento basato sul lavoro, l'IS Torrente, già da alcuni anni, ha fissato il proprio obiettivo strategico sull'incremento costante delle attività di alternanza, al fine di favorire un rapido inserimento degli studenti nel mondo del lavoro.

Finalità

Una simile scelta trova le sue motivazioni nella convinzione che le azioni educative e formative

messe in atto in regime di alternanza scuola-lavoro contribuiscano, in maniera significativa, all'acquisizione delle competenze chiave di cittadinanza e trasversali. L'attività formativa realizzata direttamente in azienda - e svolta dalla maggior parte degli alunni al di fuori della regione di residenza - affina competenze riferibili al rispetto delle regole, allo sviluppo del senso di legalità e ad un'assunzione di responsabilità, oltre a promuovere autonomia di iniziativa, capacità di orientarsi e di risolvere problematiche settoriali, competenze giudicate indispensabili per una pronta inclusione nel mondo del lavoro.

Metodologia e progettazione didattica

AS. 2023/2024; A.S. 2024/25; A.S. 2025/26

I tirocini formativi e di orientamento, ossia i PCTO, costituiscono degli strumenti capaci di colmare il divario tra domanda e offerta di lavoro e, soprattutto, lo scostamento tra le competenze acquisite in ambiente scolastico e quelle richieste dal mondo del lavoro. I vantaggi per gli allievi, che possono migliorare o consolidare le proprie competenze professionali e per la scuola, che ottimizzano l'efficienza del percorso formativo, sono molteplici; queste le motivazioni per cui in questo anno scolastico, l'Istituto ha organizzato per gli allievi dell'IPSSEOA, stage fuori regione che sono stati svolti nell'arco del triennio finale di formazione degli alunni. In tali occasioni gli allievi sono stati impegnati per quattro settimane, inseriti in contesti lavorativi consolidati, seguendo percorsi anche interdisciplinari ed assistiti da tutor scolastici ed aziendali. Inoltre, si sono esercitati nelle attività di

banqueting e catering interne ed esterne all'istituto, svolgendo esercitazioni pratiche aggiuntive a quelle previste dai quadri orari.

Modalità di valutazione prevista

La valutazione della ricaduta delle esperienze svolte in alternanza per l'acquisizione delle competenze trasversali e il rafforzamento di quelle professionali è stata effettuata dal CdC secondo le indicazioni del DPR122/09 utili per un eventuale incremento del voto di comportamento come di seguito indicato in tabella

Tabella di corrispondenza griglia-incremento voto di comportamento

<u>Indicatori di comportamento</u> <u>DPR 122/09</u>	Valutazione				
	Insuff. 1-5	Suff. 6	Discreto 7	Buono 8	Ottimo 9-10
Motivazione ad apprendere					
Autostima e responsabilità					
Disponibilità alla collaborazione					
Capacità relazionali					
Spirito di iniziativa e di intraprendenza					
<u>Indicatori di Competenza comunicativa</u>	Valutazione				
	Insuff. 1-5	Suff. 6	Discreto 7	Buono 8	Ottimo 9-10

Comunicare nella lingua italiana					
Comunicare nelle lingue comunitarie					
Uso di linguaggio tecnico e professionale					
<u>Indicatori di Competenza Disciplinare</u>	Valutazione				
	Insuff. 1-5	Suff. 6	Discreto 7	Buono 8	Ottimo 9-10
Conoscenza pratica e teorica in contesti di lavoro o di studio					
Abilità e competenze specifiche maturate nel settore professionalizzante					
Totale					
Totale Valutazione	Incremento voto	Alunno:			
< 50	0	Classe : Sez.:			
Da 51 a 70	1	Valutazione Finale:			
Da 71 a 90	2				
Da 90 a 100	3				

5.4 Ambienti di apprendimento: Strumenti – Mezzi – Spazi -Tempi del percorso Formativo

Nel corso del quinquennio, gli alunni hanno potuto sperimentare molteplici modalità di apprendimento, attraverso l'utilizzo di strumenti e spazi variegati. Oltre alle attività in aula, fin dal primo anno, si sono esercitati nei laboratori di Sala e Vendita, di Cucina e di Accoglienza Turistica. Nel corso del primo biennio di formazione, hanno avuto modo di sperimentare i concetti affrontati in fisica e in chimica, attraverso gli esperimenti condotti nel laboratorio di chimica. Inoltre, hanno avuto a propria disposizione il laboratorio linguistico e quello informatico. Le aule LIM e l'aula conferenze sono state utilizzate per la visione di film e documentari relativi alle attività didattiche. Hanno avuto modo, attraverso la partecipazione a progetti che si sono svolti in orario pomeridiano (PON, Scuola Viva, progetti finanziati con i fondi PNRR, Agenda Sud) di approfondire i contenuti e sperimentare nuove forme di didattica.

Gli alunni hanno potuto sperimentare anche le potenzialità della piattaforma Gsuite, mediante le opportunità offerte da classroom per gli approfondimenti. La piattaforma è stata utilizzata anche per condividere power point, frutto del lavoro di gruppo dei ragazzi. Sono state sperimentate attività di gruppo, che hanno sollecitato forme di relazione dinamica e produttiva. Naturalmente i ragazzi hanno fruito dei numerosi laboratori presenti nell'istituto, oltre ad aver acquisito competenze professionali mediante la partecipazione alle attività di alternanza, ai progetti finanziati con fondi del PN, alle iniziative svolte con Scuola viva e, negli ultimi due anni scolastici, anche grazie ai progetti finanziati dal PNRR.

6. ATTIVITA' E PROGETTI (se svolti, specificare i principali elementi didattici e organizzativi – tempi spazi- metodologie, partecipanti, obiettivi raggiunti)

La maggior parte degli alunni della VD ha preso parte alle attività di **Scuola Viva**, un progetto sull'alimentazione declinata nelle tre dimensioni di: salute, tradizione culturale e lavoro, che mira a creare un percorso integrato, multidisciplinare e fortemente educativo in chiave di aderenza al territorio. Il percorso ha previsto momenti formativi e attività di stage, offrendo agli studenti le basi dell'educazione per un'alimentazione sana, nella consapevolezza del valore delle tradizioni culinarie locali. Lo stage ha offerto loro la possibilità di individuare nel settore del food e dell'accoglienza in senso lato, le opportunità per la persona e per il territorio. I moduli hanno riguardato: l'educazione alla salute; l'enogastronomia e la cultura partenopea; lo stage come "work experience".

Tutti gli alunni, nel corso degli anni hanno preso parte ai **progetti del PN** di potenziamento delle competenze tecnico pratiche, svolti nei laboratori di Sala e Cucina. Tali progetti hanno costituito un'importante leva per motivare gli alunni e far sperimentare loro modalità alternative di formazione, attraverso dinamiche simili a quelle lavorative. I ragazzi hanno sperimentato il lavoro in brigata, verificando l'importanza di lavorare in sinergia con gli altri reparti e con le diverse figure di settore. Oltre ai progetti professionalizzanti, i ragazzi hanno avuto modo di partecipare a progetti PN relativi a discipline formative quali l'italiano e le lingue straniere, al fine di perfezionare la loro preparazione personale e professionale, anche in vista di un futuro lavorativo in Sala, dove è indispensabile una perfetta padronanza della lingua italiana e delle lingue straniere per un'efficace comunicazione con la clientela.

La maggior parte degli alunni ha preso parte ai **progetti finanziati con i fondi PNRR**, grazie ai quali hanno potuto acquisire e/o consolidare competenze professionali, relative alla Sala e alla Cucina, oltre che tecniche, come nel caso del corso di idroponica, frequentato da alcuni alunni della classe nel secondo quadrimestre del quarto anno.

Tutta la classe ha preso parte, con impegno costante, spirito di sacrificio, dedizione al lavoro, motivazione profonda, abnegazione e grande senso di responsabilità, alle attività di **catering e banqueting** svoltesi all'interno dell'Istituto e all'esterno, nel corso delle molteplici manifestazioni in cui la scuola è stata impegnata nella gestione dei momenti di ristorazione o caffè break, nell'ambito di manifestazioni organizzate dall'USR; dall'Università Federico II, da diverse sigle sindacali, dalla Polizia di Stato, dalle istituzioni scolastiche del territorio. Nel corso di tali manifestazioni, gli alunni sono stati impegnati in tutte le fasi della predisposizione e gestione dell'evento, acquisendo una professionalità di alto profilo, direttamente spendibile nel mondo del lavoro al termine del percorso formativo.

Buona parte della classe ha preso parte alle manifestazioni che si sono svolte presso le Cantine Rea di Casalnuovo di Napoli (NA), che si è tenuta l'11/11/2023, il 10/11/2024 e il 09/11/2025, dal titolo "Primo Frutto Novello", dove hanno svolto attività professionalizzante mediante la cura del servizio rivolto partecipanti all'iniziativa, nell'ambito dei PCTO.

Classe 5D ENOG. SERV. SALA VENDITA - TRIENNIO SERVIZI ENOGASTRONOMIA OSPITALITA' ALBERGHIERA (IP17)

Prog	Alunno	Anno Scolastico	Percorso	Ore Prev.	Ore Svolte
1	OMISSIS	2024	Banchetti - Quarte IPSSEOA	100	75
		2025	Banchetti - Quinte IPSSEOA	100	24
		2025	Corso HACCP liv. 2 _ IPSSEOA	15	15
		2025	Corso Sicurezza sul Lavoro D.Lgl. n. 81/2008 IPSSEOA	10	10
		2025	OrientaMenti _IPSSEOA	30	30
		2025	PAR GOL - CPI AFRAGOLA	60	60
		Totale ore svolte: 214			
2	OMISSIS	2024	Banchetti - Quarte IPSSEOA	100	98
		2025	AGENDA SUD	30	0
		2025	Banchetti - Quinte IPSSEOA	100	0
		2025	Corso HACCP liv. 2 _ IPSSEOA	15	15
		2025	Corso Sicurezza sul Lavoro D.Lgl. n. 81/2008 IPSSEOA	10	10
		2025	OrientaMenti _IPSSEOA	30	30
		2025	PAR GOL - CPI AFRAGOLA	60	60
		Totale ore svolte: 213			
3	OMISSIS	2024	Banchetti - Quarte IPSSEOA	100	64
		2025	AGENDA SUD	30	0
		2025	Banchetti - Quinte IPSSEOA	100	0
		2025	Corso HACCP liv. 2 _ IPSSEOA	15	15
		2025	Corso Sicurezza sul Lavoro D.Lgl. n. 81/2008 IPSSEOA	10	10
		2025	OrientaMenti _IPSSEOA	30	30
		2025	PAR GOL - CPI AFRAGOLA	60	60
		2025	VALENCIA - STAGE LINGUISTICO ESTERO	60	60
		Totale ore svolte: 239			
4	OMISSIS	2024	Banchetti - Quarte IPSSEOA	100	60
		2025	AGENDA SUD	30	30
		2025	Banchetti - Quinte IPSSEOA	100	16
		2025	Corso HACCP liv. 2 _ IPSSEOA	15	15
		2025	Corso Sicurezza sul Lavoro D.Lgl. n. 81/2008 IPSSEOA	10	10
		2025	OrientaMenti _IPSSEOA	30	30
		2025	PAR GOL - CPI AFRAGOLA	60	60
		Totale ore svolte: 221			
5	OMISSIS	2024	Banchetti - Quarte IPSSEOA	100	58
		2025	AGENDA SUD	30	30
		2025	Banchetti - Quinte IPSSEOA	100	24
		2025	Corso HACCP liv. 2 _ IPSSEOA	15	15
		2025	Corso Sicurezza sul Lavoro D.Lgl. n. 81/2008 IPSSEOA	10	10
		2025	OrientaMenti _IPSSEOA	30	30
		2025	PAR GOL - CPI AFRAGOLA	60	60
		Totale ore svolte: 227			

Prog	Alunno	Anno Scolastico	Percorso	Ore Prev.	Ore Svolte
6	OMISSIS	2024	Banchetti - Quarte IPSSEOA	100	32
		2025	Banchetti - Quinte IPSSEOA	100	71 e 30 min.
		2025	Corso HACCP liv. 2 _ IPSSEOA	15	15
		2025	Corso Sicurezza sul Lavoro D.Lgl. n. 81/2008 IPSSEOA	10	10
		2025	OrientaMenti _IPSSEOA	30	30
		2025	PAR GOL - CPI AFRAGOLA	60	60
		Totale ore svolte: 218 e 30 min.			
7	OMISSIS	2024	Banchetti - Quarte IPSSEOA	100	32
		2025	AGENDA SUD	30	0
		2025	Banchetti - Quinte IPSSEOA	100	127 e 30 min.
		2025	Corso HACCP liv. 2 _ IPSSEOA	15	15
		2025	Corso Sicurezza sul Lavoro D.Lgl. n. 81/2008 IPSSEOA	10	10
		2025	OrientaMenti _IPSSEOA	30	30
		2025	PAR GOL - CPI AFRAGOLA	60	0
		Totale ore svolte: 214 e 30 min.			
8	OMISSIS	2024	Banchetti - Quarte IPSSEOA	100	16
		2025	AGENDA SUD	30	0
		2025	Banchetti - Quinte IPSSEOA	100	103 e 30 min.
		2025	Corso HACCP liv. 2 _ IPSSEOA	15	15
		2025	Corso Sicurezza sul Lavoro D.Lgl. n. 81/2008 IPSSEOA	10	10
		2025	OrientaMenti _IPSSEOA	30	30
		2025	PAR GOL - CPI AFRAGOLA	60	60
		Totale ore svolte: 234 e 30 min.			
9	OMISSIS	2024	Banchetti - Quarte IPSSEOA	100	56
		2025	Banchetti - Quinte IPSSEOA	100	39 e 30 min.
		2025	Corso HACCP liv. 2 _ IPSSEOA	15	15
		2025	Corso Sicurezza sul Lavoro D.Lgl. n. 81/2008 IPSSEOA	10	10
		2025	OrientaMenti _IPSSEOA	30	30
		2025	PAR GOL - CPI AFRAGOLA	60	60
		Totale ore svolte: 210 e 30 min.			
10	OMISSIS	2024	Banchetti - Quarte IPSSEOA	100	0
		2025	Banchetti - Quinte IPSSEOA	100	0
		2025	Corso Sicurezza sul Lavoro D.Lgl. n. 81/2008 IPSSEOA	10	0
		2025	OrientaMenti _IPSSEOA	30	0
		2025	PAR GOL - CPI AFRAGOLA	60	60
		Totale ore svolte: 60			

Prog	Alunno	Anno Scolastico	Percorso	Ore Pre v.	Ore Svolte
11	OMISSIS	2024	Banchetti - Quarte IPSSEOA	100	79
		2025	AGENDA SUD	30	7
		2025	Banchetti - Quinte IPSSEOA	100	16
		2025	Corso HACCP liv. 2 _ IPSSEOA	15	15
		2025	Corso Sicurezza sul Lavoro D.Lgl. n. 81/2008 IPSSEOA	10	10
		2025	OrientaMenti _IPSSEOA	30	30
		2025	PAR GOL - CPI AFRAGOLA	60	60
		Totale ore svolte: 217			
12	OMISSIS	2024	Banchetti - Quarte IPSSEOA	100	75
		2025	AGENDA SUD	30	7
		2025	Banchetti - Quinte IPSSEOA	100	24
		2025	Corso HACCP liv. 2 _ IPSSEOA	15	15
		2025	Corso Sicurezza sul Lavoro D.Lgl. n. 81/2008 IPSSEOA	10	10
		2025	OrientaMenti _IPSSEOA	30	30
		2025	PAR GOL - CPI AFRAGOLA	60	60
		Totale ore svolte: 221			
13	OMISSIS	2024	Banchetti - Quarte IPSSEOA	100	95
		2025	AGENDA SUD	30	7
		2025	Banchetti - Quinte IPSSEOA	100	16
		2025	Corso HACCP liv. 2 _ IPSSEOA	15	15
		2025	Corso Sicurezza sul Lavoro D.Lgl. n. 81/2008 IPSSEOA	10	10
		2025	OrientaMenti _IPSSEOA	30	30
		2025	PAR GOL - CPI AFRAGOLA	60	60
		Totale ore svolte: 233			

6.1 Attività di recupero e potenziamento

Per le attività di recupero, l'istituto ha organizzato nel mese di dicembre un periodo di pausa didattica, per consentire ad alunni e docenti di approfondire tematiche, progetti, argomenti già trattati, in vista di un consolidamento delle competenze acquisite prima della sospensione dell'attività didattica.

Al termine del primo quadrimestre, ciascun docente provvede a personalizzare gli interventi didattici per monitorare in itinere il recupero degli alunni che hanno riportato gravi insufficienze negli scrutini intermedi.

Per il potenziamento, agli alunni meritevoli è riservata la maggior parte dei progetti finanziati con fondi europei, sia quelli che prevedono il potenziamento delle competenze professionali e di settore, sia quelli destinati all'acquisizione di competenze in lingua straniera, mediante attività integrata di stage all'estero e formazione linguistica.

6.2 Attività e progetti attinenti a “Educazione civica”

Il percorso di Educazione Civica è stato strutturato in coerenza con le nuove linee guida ministeriali, focalizzandosi sui tre nuclei concettuali fondamentali e coinvolgendo in modo trasversale il Consiglio di Classe.

- **Costituzione e Legalità:** Il CDC ha promosso la cultura della legalità e il rispetto delle regole di convivenza civile, con particolare attenzione al contrasto di ogni forma di discriminazione e bullismo. Un modulo specifico è stato dedicato alla parità di genere, all'imprenditorialità femminile e al contrasto della violenza contro le donne (Art. 3 della Costituzione). Sono stati inoltre affrontati temi di fondamentale importanza per la sicurezza personale e sociale, quali l'**Educazione stradale** (analisi dell'incidentalità e rischi legati all'uso di sostanze) e la tutela del benessere psicofisico, con focus sull'**Educazione alimentare** (in linea con l'Art. 33 della Costituzione) e il contrasto alle dipendenze e alla criminalità legata al traffico di stupefacenti.
- **Sviluppo Sostenibile:** La classe ha riflettuto sulla tutela dell'ambiente, degli ecosistemi e delle risorse naturali, analizzando le cause e gli effetti dei cambiamenti climatici per promuovere stili di vita responsabili e sostenibili.
- **Cittadinanza Digitale ed Economica:** In linea con le nuove direttive, il percorso ha incluso moduli di **Educazione finanziaria e assicurativa**, approfondendo la pianificazione previdenziale, il valore del risparmio e la gestione del denaro. Sul fronte digitale, sono stati esaminati i rischi connessi all'uso della rete, con particolare riferimento all'**identità digitale**, alla sicurezza, al **cyberbullismo** e alle nuove frontiere dell'**Intelligenza Artificiale**, per favorire un uso critico e consapevole delle tecnologie.

Le ore previste (33 annue) sono state ripartite tra le discipline del Consiglio di Classe, garantendo una trattazione multidisciplinare dei temi sopra citati. Le attività, svolte attraverso metodologie laboratoriali e dibattiti in aula, hanno permesso agli alunni — pur con i diversi livelli di coinvolgimento segnalati — di riflettere sul proprio ruolo di cittadini attivi, responsabili e consapevoli dei diritti e dei doveri verso la comunità.

PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA

Scheda del CDC per la programmazione delle attività didattiche sull'educazione civica (nuove linee guida D.M. n. 183 del 7 settembre 2024) - classe 5 [^] D					
NUCLEO CONCETTUALE	PRINCIPALI TEMATICHE	COMPETENZE	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	DISCIPLINE	N. ORE
COSTITUZIONE	Educazione alla legalità, al rispetto delle leggi e delle regole comuni vigenti a scuola e nella società;	Competenza n. 1 Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul rispetto verso ogni persona, sulla	Obiettivi n.3. Conoscere e adottare le norme di circolazione stradale come pedoni e conduttori di veicoli, rispettando la sicurezza e la salute propria e altrui e prevenendo possibili rischi. Analizzare il fenomeno dell'incidentalità stradale, con riferimento all'ambito nazionale ed europeo, al fine di	Storia Italiano	2h 2h
	Educazione contro ogni forma di discriminazione e ogni forma di bullismo;	responsabilità individuale, sulla legalità, sulla partecipazione e la solidarietà,	identificare le principali cause, anche derivanti dal consumo di alcool e sostanze psicotrope e dall'uso del cellulare, individuare i relativi danni sociali e le ricadute penali.	Storia Italiano	1h 1h
	Diritti delle donne, parità fra uomo e donna e contrasto alla violenza contro le donne;	Competenza n. 3 Esercitare consapevolmente i propri diritti e doveri per contribuire al bene comune e al rispetto dei diritti delle persone.	Conoscere il principio di pari opportunità e non discriminazione ai sensi dell'articolo 3 della Costituzione. Particolare attenzione andrà riservata al contrasto alla violenza contro le donne, per educare a relazioni corrette e rispettose, al fine altresì di promuovere	Storia Italiano	1h 1h
	Educazione stradale;	Competenza n. 4 Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela della salute e del benessere psicofisico.	la parità fra uomo e donna e nel lavoro e nell'iniziativa dell'imprenditoriale femminile.	Religione	1h
	Tutela della salute e del benessere psicofisico (educazione alimentare, contrasto alle dipendenze.		Contrastare ogni forma di violenza, bullismo e discriminazione verso		

			qualsiasi persona e favorire il superamento di ogni pregiudizio. Obiettivi n. 4. Imparare ad assumere comportamenti che promuovano la salute e il benessere fisico e psicologico della persona. Conoscere le forme di criminalità legate al traffico di stupefacenti. Conoscere i disturbi alimentari e adottare comportamenti salutari e stili di vita positivi, anche attraverso una corretta alimentazione, una costante attività fisica e una pratica sportiva (cfr. articolo 33, comma 7 della Costituzione).	Sc. Motorie	2h
SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITA'	Tutela dell'ambiente, degli ecosistemi, delle risorse naturali e stili di vita responsabili;	Competenza n. 6 Acquisire la consapevolezza delle situazioni di rischio del proprio territorio, delle potenzialità e dei limiti dello sviluppo e degli effetti delle attività umane sull'ambiente.	Obiettivi n. 8 Comprendere i principali indicatori macroeconomici per interpretare la situazione economico-finanziaria di un Paese (PIL, PIL pro capite, debito pubblico, rapporto debito pubblico/PIL, deficit pubblico, tasso BCE, tasso di occupazione e di disoccupazione, ecc.).	Alimentazione	3h
	Cause ed effetti dei cambiamenti climatici	Adottare comportamenti responsabili verso l'ambiente.	Comprendere oneri e conseguenze negative di un eccessivo livello di indebitamento.	Lab Cucina Lab Sala e Vendita	3h 3h
	Educazione finanziaria e assicurativa e pianificazione previdenziale (funzione e uso del denaro, istituti bancari e assicurativi, risparmio, valore della proprietà privata).	Competenza n. 8 Maturare scelte e condotte di tutela del risparmio e assicurativa nonché di pianificazione di percorsi	Conoscere le caratteristiche dei principali prodotti di credito, compresi i piani di restituzione.	Inglese Giustizia climatica e sviluppo sostenibile	3h 3h
				Francese Giustizia climatica e sviluppo sostenibile DTA	4h

		previdenziali e di utilizzo responsabile delle risorse finanziarie.			
CITTADINANZA DIGITALE	Identità digitale, sicurezza in rete e dipendenze connesse alla rete Cyberbullismo Intelligenza artificiale	Competenza n. 11 Individuare forme di comunicazione digitale adeguate, adottando e rispettando le regole comportamentali proprie di ciascun contesto comunicativo.	Obiettivi n.10 Utilizzare consapevolmente e lealmente i dispositivi tecnologici, dichiarando ciò che è prodotto dal programma e ciò che è realizzato dall'essere umano. Acquisire, valutare criticamente e organizzare informazioni ricavate dalla lettura di "Open Data". Obiettivi n. 12 Adottare soluzioni e strategie per proteggere sé stessi e gli altri da rischi per la salute e minacce al benessere psico-fisico anche legati a bullismo e cyberbullismo.	Matematica	3h
TOTALE ORE					33

Il voto di educazione civica concorre all'ammissione alla classe successiva e/o all'esame di Stato e, per le classi terze, quarte e quinte, all'attribuzione del credito scolastico.

In sede di valutazione del comportamento dell'alunno da parte del Consiglio di classe, è possibile tener conto anche delle competenze conseguite nell'ambito del nuovo insegnamento di educazione civica. Tutte le attività progettuali che intersecano le tematiche inerenti all'educazione civica possono concorrere alla determinazione della valutazione disciplinare e di comportamento.

In base ai principi contenuti nel PTOF, i criteri di valutazione saranno orientati al rafforzamento delle conoscenze, abilità e competenze con l'obiettivo di sviluppare negli studenti la consapevolezza delle proprie attitudini definite dalle nuove Linee guida dell'Educazione civica, ovvero a traguardi e obiettivi di apprendimento definiti a livello nazionale. La valutazione dovrà tenere conto del grado di preparazione raggiunto da ogni studente rispetto alla situazione di partenza, commisurandolo alla conoscenza degli argomenti, alle capacità analitiche e sintetiche, alla padronanza dei procedimenti logici e delle loro articolazioni, all'ampiezza del patrimonio linguistico, all'impegno, alla frequenza e alla fattiva collaborazione con i docenti e con i compagni.

6.3 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa

La classe ha partecipato a molteplici eventi, convegni e manifestazioni organizzate dagli Enti locali e dall'URS Campania.

6.4 Eventuali attività specifiche di orientamento

La classe ha partecipato alla stesura del proprio percorso orientativo tramite la piattaforma Unica, ha completato il proprio curriculum, ha partecipato alle giornate di orientamento universitario

UNITA' DI APPRENDIMENTO n. 1 a.s. 2025/2026 Classe 5^ sez. D - IPSSEO A	
<i>Denominazione</i>	Il Made in Italy
<i>Compito – prodotto</i>	Presentazione delle risorse artistico-culturali ed enogastronomiche di un territorio. Relazione individuale.

Competenze mirate
assi culturali
cittadinanza
professionali

Assi culturali:

Asse Scientifico – Tecnologico:

Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali,
Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali,
Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro,
Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento,
Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

Competenze professionali:

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 valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy, Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale,
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.

Asse dei Linguaggi:

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro,
Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

Asse Storico – Sociali:

Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali,
Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio,
Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

Asse Matematico:

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento,
Utilizzare i concetti fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

Competenze di cittadinanza:

Collaborare e partecipare,
Agire in modo autonomo e responsabile,
Competenza imprenditoriale,
Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali,
Risolvere problemi.

Abilità (per ogni disciplina coinvolta nell'UdA)	Conoscenze (per ogni disciplina coinvolta nell'UdA)
Sala e Vendita/ Enogastronomia/ Sc. Alimenti: Rispettare i requisiti essenziali e indispensabili di una comunicazione verbale (attenzione, ascolto, disponibilità) con il cliente anche appartenente ad altre culture o con esigenze particolari; Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali; Assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste; Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali; Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento; Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione ottimale dell'evento; Effettuare l'analisi del territorio di riferimento (opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche) attraverso l'utilizzo di diversi strumenti di ricerca e del web.	Sala e Vendita/Enogastronomia/Sc. Alimenti: Tecniche di ascolto attivo del cliente; I principali marchi di qualità dei prodotti enogastronomici; Le caratteristiche merceologiche dei principali prodotti enogastronomici Made in Italy; La valorizzazione e la tutela del patrimonio enogastronomico italiano; Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento; Tecniche di base di organizzazione e programmazione di eventi; Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente e del lavoro; Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico; L'offerta turistica integrata ed ecosostenibile nel territorio di riferimento; Metodologie e tecniche di diffusione e promozione di iniziative, progetti e attività turistiche coerenti con il contesto territoriale e con i principi dell'eco sostenibilità ambientale; Utilizzare metodologie di gestione e comunicazione aziendale secondo principi di legalità e trasparenza e in conformità con la contrattualistica di settore; Utilizzare software gestionali; Tipologia di servizi offerti dalle strutture turistico- ricettive: aspetti gestionali e principali flussi informativi; Metodologie e tecniche di gestione e comunicazione aziendale. Normativa di settore.
Italiano: Saper utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali; Saper individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. Saper individuare le caratteristiche e le potenzialità del Made in Italy nei prodotti culinari della tradizione italiana	Italiano: Tecniche di comunicazione Linguaggio di settore e suo utilizzo in contesti formali (cliente) e informali (collegli di lavoro e datore di lavoro) Il Made in Italy e le potenzialità dell'enogastronomia italiana
Storia: Individuare le connessioni tra storia, scienza, economia e tecnologia, analizzandone l'evoluzione le evoluzioni nei vari contesti, anche professionali. Collegare i fatti storici ai contesti globali e locali, in un costante rimando sia al territorio sia allo scenario internazionale. Agire in riferimento a un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.	Storia: Storia del Made in Italy La Costituzione italiana, storia e struttura.

Inglese: Riconoscere i valori sostenuti da Slow food in termini di difesa dell'economia del territorio, dell'ambiente e del lavoratore. Padroneggiare le strutture morfosintattiche e lessicali necessarie alla discussione di tali temi		Inglese: Il presidio Slow food, Le campagne Slow food a tutela dell'ambiente.
Francese: Riconoscere i valori sostenuti da Slow food in termini di difesa dell'economia del territorio, dell'ambiente e del lavoratore. Padroneggiare le strutture morfosintattiche e lessicali necessarie alla discussione di tali temi		Francese: Il presidio Slow food, Le campagne Slow food a tutela dell'ambiente.
DTA: Riconoscere i settori in cui sono organizzate le attività economiche proprie del territorio		DTA: Riconoscere i settori in cui sono organizzate le attività economiche proprie del territorio. Il sistema azienda Italia e i rapporti con il territorio
Scienze Motorie:		Scienze Motorie:
Matematica: Confrontare ed analizzare grafici, individuando invarianti e relazioni. Analizzare dati ed interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti con l'ausilio di rappresentazioni grafiche usando consapevolmente gli strumenti di calcolo.		Matematica: Geometria analitica nozioni fondamentali. Elementi di statistica descrittiva.
Religione:		Religione:
<i>Utenti destinatari</i>	Classi Quinte	
<i>Prerequisiti</i>	Linguistiche di base, relative alla comunicazione, al prodotto turistico complessivo ed alle normative generali settoriale. Competenza grammaticale e lessicale di base nelle lingue straniere.	
<i>Periodo di svolgimento</i>	Ottobre – Gennaio	
<i>Tempi</i>	10 ore con il docente di Sala e Vendita, 10 ore con la docente di Scienze degli Alimenti, 6 ore con il docente di Enogastronomia, 8 ore con il docente di Matematica, 4 ore con la docente di Francese, 4 ore con la docente di Inglese.	
<i>Esperienze attivate</i>	Esercitazioni pratiche con le materie professionali.	
<i>Metodologia</i>	Lezione partecipata con esercitazioni guidate di lettura dei testi. Lavoro di gruppo con conseguente cooperative learning, brainstorming, problem solving e lavoro autonomo.	
<i>Risorse umane interne esterne</i>	Docenti di Sala e Vendita, Enogastronomia, Scienze dell'Alimentazione, Alunni	
<i>Strumenti</i>	Laboratorio multimediale con utilizzo di strumenti digitali e internet, Laboratorio di Sala, testi di varia tipologia.	
<i>Valutazione</i>	La valutazione terrà conto dei seguenti fattori (come da griglia allegata): Relazionale affettiva e motivazionale (comunicazione e socializzazione, relazione con i compagni e con i docenti o altre figure) / Sociale (cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine, rispetto dei tempi) / Pratica (precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie) / Cognitiva (capacità di trasferire le conoscenze acquisite, ricerca e gestione delle informazioni) / della metacompetenza (es. autovalutazione) / del problem solving (creatività e autonomia). L'allievo è chiamato ad elaborare una scheda in cui espone il risultato ed il percorso seguito, esprime una valutazione ed indica i punti di forza e quelli di miglioramento.	

UNITA' DI APPRENDIMENTO n. 2

a.s. 2025/2026

Classe 5[^] sez. D - IPSSEO A

Denominazione	Tutela delle identità e delle eccellenze nel mondo.
Compito – prodotto	Presentazione in Power Point a carattere informativo e descrittivo con relativa traduzione in lingue, Relazione individuale.
FINALITA'	Acquisizione di un metodo di lavoro che consenta di imparare a cercare le informazioni e saperle utilizzare. Conoscere le identità e le eccellenze produttive del territorio europeo. Acquisizione delle tecniche, per una gestione delle imprese turistico-ristorative, che tuteli le identità e le eccellenze del territorio in cui opera. Arricchire la propria personalità attraverso il confronto e la consapevolezza delle radici e delle dinamiche storico-sociali. Sviluppare il senso dell'autostima e promuovere la percezione della propria autoefficacia. Sviluppare nello studente la capacità di usare la lingua per comprendere e produrre testi corretti, appropriati e adeguati al contesto. Educare alla collaborazione per la realizzazione di un prodotto comune, assumere sapendo responsabilità e ruoli. Sviluppare una maggiore coscienza civica nel tessuto produttivo del territorio. Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale, politica e lavorativa del paese. Riuscire a costruire un proprio progetto di vita nel rispetto degli altri e per il bene della collettività.

**Competenze mirate
assi culturali
cittadinanza
professionali**

Assi culturali:

Asse dei Linguaggi:

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

Competenze Storico – Sociali:

Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.

Competenze professionali:

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. 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 sulla salute nei luoghi di lavoro. 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. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative. 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.

Competenze Asse Matematico:

Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.

Competenze di cittadinanza:

Collaborare e partecipare,
Agire in modo autonomo e responsabile,
Competenza imprenditoriale,
Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali,
Risolvere problemi.

Abilità (per ogni disciplina coinvolta nell'UdA)	Conoscenze (per ogni disciplina coinvolta nell'UdA)
Sala e Vendita: Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato. Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi. Identificare quali quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.	Sala e Vendita: Strategie di comunicazione del prodotto, Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci, Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa, Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP, Concetti di sostenibilità e certificazione, Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita, Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari, Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in Lingua straniera, Classificazione merceologica dei prodotti agroalimentari in funzione della loro origine.
Enogastronomia: Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato. Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto /servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato.	Enogastronomia: Tecniche di rilevazione di nuove in relazione a materie, prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. Tecniche di presentazione e decorazione di prodotti, Tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti dolciari, Classificazione merceologica dei prodotti agroalimentari in funzione della loro origine.
Scienze degli Alimenti: Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato. Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Identificare quali quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi. Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito. Apportare alle ricette tradizionali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali in funzione dell'evoluzione del gusto o in base a particolari esigenze alimentari della clientela.	Scienze degli Alimenti: Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela, Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio, Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa, Principi di scienze e tecnologie alimentari, Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti, Classificazione merceologica dei prodotti agroalimentari in funzione della loro origine, Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.
Inglese: Definire il cibo come identità culturale Spiegare la finalità e i tipi di certificazione del cibo Esporre la finalità dello slow food Parlare di Slow Food Presidia	Inglese: Conoscenza di un bene naturalistico, artistico o enogastronomico da tutelare Lessico, incluso quello specifico della microlingua, dell'ambito professionale di appartenenza: Enogastronomia – Multicultural food

Francese: Definire il cibo come identità culturale Spiegare la finalità e i tipi di certificazione del cibo Esporre la finalità dello slow food Parlare di Slow Food Presidia		Francese: Conoscenza di un bene naturalistico, artistico o enogastronomico da tutelare Lessico, incluso quello specifico della microlingua, dell'ambito professionale di appartenenza: Enogastronomia – Multicultural food	
Italiano: Saper utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. Utilizzare il linguaggio settoriale per interagire in diversi ambiti e contesti di lavoro. Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.		Italiano: Corretto utilizzo della lingua italiana e del linguaggio di settore. Comunicazione assertiva nel mondo del lavoro.	
Storia: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali Sviluppare una maggiore coscienza civica nel tessuto produttivo del territorio. Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale, politica e lavorativa del paese. Riuscire a costruire un proprio progetto di vita nel rispetto degli altri e per il bene della collettività.		Storia: Conoscenza delle tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali in riferimento alle tematiche di studio affrontate. Rispetto dell'ambiente. Valorizzazione dei beni artistici e culturali del proprio paese.	
Scienze Motorie:		Scienze Motorie:	
Matematica: Confrontare ed analizzare grafici, individuando invarianti e relazioni Analizzare dati ed interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti con l'ausilio di rappresentazioni grafiche usando consapevolmente gli strumenti di calcolo.		Matematica: Geometria analitica nozioni fondamentali Elementi di statistica descrittiva.	
DTA: Saper riconoscere e tutelare l'identità e l'eccellenza attraverso la tutela giuridica del marchio, per lo sviluppo socio economico del territorio		DTA: I prodotti come identità ed eccellenza territoriale	
Religione:		Religione:	
Utenti destinatari	Classi Quinte		
Conoscenze:	Modalità di produzione e sintesi di testi orale e scritti, Cenni di storia locale legate alle tradizioni gastronomiche, Dieta mediterranea come modello di dieta equilibrata, Preparazione di piatti tipici inerenti la gastronomia locale, Lessico in LS2 relativo al settore gastronomico.		
Prerequisiti	Elementi base delle funzioni della lingua madre, Conoscere le principali strutture grammaticali e lessicali delle principali lingue straniere, Orientarsi nello spazio/tempo, Capacità di lavorare in gruppo, Capacità di ricerca delle fonti e acquisizione di informazioni.		
Periodo di svolgimento	Febbraio – Maggio		
Tempi	8 ore curriculari con il docente di Lab. Enogastron. Sala/Vendita; 8 ore curriculari con il docente di Sc. di Alimentazione; 4 ore curriculari con il docente di Lab. Enogastron. – Settore Cucina; 3 ore curriculari con il docente di Francese; 3 ore curriculari con il docente di Inglese; 8 ore di lavoro domestico.		
Esperienze attivate	Interviste alle aziende ristorative locali di street food internazionali per capire il significato del cibo. Visita a negozi alimentari internazionali per capire l'importanza dei prodotti utilizzati.		

Metodologia	Lezione partecipata con esercitazioni guidate di lettura dei testi. Lavoro di gruppo con conseguente cooperative learning, brainstorming, problem solving e lavoro autonomo.
Risorse umane interne esterne	Docenti di Sala e Vendita, Enogastronomia, Scienze dell'Alimentazione, Italiano, Storia, Inglese, Francese, DTA, Religione, Sc. Motorie. Alunni
Strumenti	Libri di testo Laboratori Filmati video Personal computer LIM Smartphone.
Monitoraggio:	Individuazione degli snodi fondamentali del processo di apprendimento verso il life long learning (apprendimento permanente).
Obiettivi Formativi:	Valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, metodologie laboratoriali, digitali e inclusione scolastica, valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica.
Valutazione	La valutazione terrà conto dei seguenti fattori (come da griglia allegata): Relazionale affettiva e motivazionale (comunicazione e socializzazione, relazione con i compagni e con i docenti o altre figure) / Sociale (cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine, rispetto dei tempi)/ Pratica (precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie) / Cognitiva (capacità di trasferire le conoscenze acquisite, ricerca e gestione delle informazioni)/ della metacompetenza (es. autovalutazione) / del problem solving (creatività e autonomia). L'allievo è chiamato ad elaborare una scheda in cui espone il risultato ed il percorso seguito, esprime una valutazione ed indica i punti di forza e quelli di miglioramento.

Prerequisiti	✓ Elementi base delle funzioni della lingua madre, ✓ Conoscere le principali strutture grammaticali e lessicali delle principali lingue straniere, ✓ Orientarsi nello spazio/tempo, ✓ Capacità di lavorare in gruppo, ✓ Capacità di ricerca delle fonti e acquisizione di informazioni.
Periodo di svolgimento	Febbraio – Maggio
Tempi	8 ore curricolari con il docente di Lab. Enogastron. Sala/Vendita; 8 ore curricolari con il docente di Sc. di Alimentazione; 4 ore curricolari con il docente di Lab. Enogastron. – Settore Cucina; 3 ore curricolari con il docente di Francese; 3 ore curricolari con il docente di Inglese; 8 ore di lavoro domestico.
Esperienze attivate	Interviste alle aziende ristorative locali di street food internazionali per capire il significato del cibo. Visita a negozi alimentari internazionali per capire l'importanza dei prodotti utilizzati.
UNITA' DI APPRENDIMENTO n. 2 a.s. 2024/2025 Classe 5 ^a sez. D - IPSSEOA	
Metodologia	Lezione partecipata con esercitazioni guidate di lettura dei testi. Lavoro di gruppo con conseguente cooperative learning, brainstorming, problem solving e lavoro autonomo.
Risorse umane • interne • esterne	Docenti di Sala e Vendita, Enogastronomia, Scienze dell'Alimentazione, Italiano, Storia, Inglese, Francese, DTA, Religione, Sc. Motorie. Alunni
Strumenti	✓ Libri di testo ✓ Laboratori ✓ Filmati video ✓ Personal computer ✓ LIM ✓ Smartphone.
Monitoraggio:	Individuazione degli snodi fondamentali del processo di apprendimento verso il life long learning (apprendimento permanente).
Obiettivi Formativi:	Valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, metodologie laboratoriali, digitali e inclusione scolastica, valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica.
Valutazione	La valutazione terrà conto dei seguenti fattori (come da griglia allegata): Relazionale affettiva e motivazionale (comunicazione e socializzazione, relazione con i compagni e con i docenti o altre figure) / Sociale (cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine, rispetto dei tempi) / Pratica (precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie) / Cognitiva (capacità di trasferire le conoscenze acquisite, ricerca e gestione delle informazioni) / della metacompetenza (es. autovalutazione) / del problem solving (creatività e autonomia). L'allievo è chiamato ad elaborare una scheda in cui espone il risultato ed il percorso seguito, esprime una valutazione ed indica i punti di forza e quelli di miglioramento.

Griglia di Valutazione per entrambe le Uda
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'UDA (completa)

LIVELLI		VOTI
<i>Eccellente</i>	4	100/90
<i>Adeguato</i>	3	80/76
<i>Basilare</i>	2	75/60
<i>Lacunoso</i>	1	50/40/30/20/10

BASILARE	ADEGUATO	ECCELLENTE
L'allievo è in grado di affrontare compiti semplici, in contesti noti, che porta a termine in modo autonomo e consapevole ponendo in atto procedure standard ed efficaci	L'allievo è in grado di affrontare compiti complessi, in contesti via via meno noti, per la cui soluzione efficace pone in atto procedure appropriate, che esegue in modo autonomo e consapevole	L'allievo è in grado di affrontare compiti complessi, anche in contesti poco noti, per la cui soluzione efficace pone in atto procedure innovative ed originali, che esegue in modo autonomo e con piena consapevolezza dei processi attivati e dei principi sottostanti

Relazionale, affettiva e motivazionale

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE	PUNTEGGIO
	91-100	L'allievo ha un'ottima comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo ed arricchendo-riorganizzando le proprie idee in modo dinamico	

Relazionale, affettiva e motivazionale	Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze	76-90	L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e con buona capacità di arricchire-riorganizzare le proprie idee	
		61-75	L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze e saperi, non è costante nell'ascolto	
		< 60	L'allievo ha difficoltà a comunicare e ad ascoltare i pari, è disponibile saltuariamente a socializzare le esperienze	
		91-100	L'allievo entra in relazione con gli adulti con uno stile aperto e costruttivo	
	Relazione con i docenti e le altre figure adulte	76-90	L'allievo si relaziona con gli adulti adottando un comportamento pienamente corretto	
		61-75	Nelle relazioni con gli adulti l'allievo manifesta una correttezza essenziale	
		< 60	L'allievo presenta lacune nella cura delle relazioni con gli adulti	
	Curiosità	91-100	Ha una forte motivazione all'esplorazione e all'approfondimento del compito. Si lancia alla ricerca di informazioni / alla ricerca di dati ed elementi che caratterizzano il problema. Pone domande	
		76-90	Ha una buona motivazione all'esplorazione e all'approfondimento del compito. Ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema	
		61-75	Ha una motivazione minima all'esplorazione del compito. Solo se sollecitato ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema	
		< 60	Sembra non avere motivazione all'esplorazione del compito	
	Superamento delle crisi	91-100	L'allievo si trova a suo agio di fronte alle crisi ed è in grado di scegliere tra più strategie quella più adeguata e stimolante dal punto di vista degli apprendimenti	
		76-90	L'allievo è in grado di affrontare le crisi con una strategia di richiesta di aiuto e di intervento attivo	
		61-75	Nei confronti delle crisi l'allievo mette in atto alcune strategie minime per tentare di superare le difficoltà	
		< 60	Nei confronti delle crisi l'allievo entra in confusione e chiede aiuto agli altri delegando a loro la risposta	

Sociale, Pratica

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
Sociale	Rispetto dei tempi	91-100	L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità.	
		76-90	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione, avvalendosi di una pianificazione.	
		61-75	Ha pianificato il lavoro, seppure con qualche discontinuità. Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace – se pur lento - il tempo a disposizione	
		< 60	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha disperso il tempo a disposizione, anche a causa di una debole pianificazione.	
	Cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine	91-100	Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi, che porta a termine con notevole senso di responsabilità	
		76-90	Nel gruppo di lavoro è discretamente disponibile alla cooperazione, assume incarichi, e li porta a termine con un certo senso di responsabilità	
		61-75	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi con discontinuità	
		< 60	Nel gruppo di lavoro coopera solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato	
		91-100	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione	

Pratica	Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	76-90	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione	
		61-75	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità	
		< 60	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato	
	Funzionalità	91-100	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità	
		76-90	Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità piena	
		61-75	Il prodotto presenta una funzionalità minima	
		< 60	Il prodotto presenta lacune che ne rendono incerta la funzionalità	

Cognitiva

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
Cognitiva	Uso del linguaggio settoriale-tecnico-professionale	91-100	Ha un linguaggio ricco e articolato, usando anche termini settoriali - tecnici – professionali in modo pertinente	
		76-90	La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali-tecnico-professionale da parte dell'allievo è soddisfacente	
		61-75	Mostra di possedere un minimo lessico settoriale-tecnico-professionale	
		< 60	Presenta lacune nel linguaggio settoriale-tecnico-professionale	
	Completezza, pertinenza, organizzazione	91-100	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica	
		76-90	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	
		61-75	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	
		< 60	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate	
	Capacità di trasferire conoscenze acquisite	91-100	Ha un'eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		76-90	Trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		61-75	Trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza	
		< 60	Usa saperi e saper fare acquisiti solo nel medesimo contesto, non sviluppando i suoi apprendimenti	
	Ricerca e gestione delle informazioni	91-100	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura.	
		76-90	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all'interpretazione secondo una chiave di lettura	
		61-75	L'allievo ricerca le informazioni di base, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata	
		< 60	L'allievo ha un atteggiamento discontinuo nella ricerca delle informazioni e si muove con scarsi elementi di metodo	

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
	Consapevolezza e riflessiva	91-100	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo particolarmente critico	
		76-90	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo il processo personale di lavoro svolto, che affronta in modo critico	

Della metacompetenza	critica	61-75	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico		
		< 60	Presenta un atteggiamento operativo e indica solo preferenze emotive (mi piace, non mi piace)		
	Autovalutazione	91-100	L'allievo dimostra di procedere con una costante attenzione valutativa del proprio lavoro e mira al suo miglioramento continuativo		
		76-90	L'allievo è in grado di valutare correttamente il proprio lavoro e di intervenire per le necessarie correzioni		
		61-75	L'allievo svolge in maniera minimale la valutazione del suo lavoro e gli interventi di correzione		
		< 60	La valutazione del lavoro avviene in modo lacunoso		
	Capacità cogliere processi culturali, scientifici e tecnologici sottostanti al lavoro svolto	91-100	È dotato di una capacità eccellente di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto		
		76-90	È in grado di cogliere in modo soddisfacente i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto		
		61-75	Coglie i processi culturali, scientifici e tecnologici essenziali che sottostanno al lavoro svolto		
		< 60	Individua in modo lacunoso i processi sottostanti il lavoro svolto		
	Del problem solving	Creatività	91-100	Elabora nuove connessioni tra pensieri e oggetti, innova in modo personale il processo di lavoro, realizza produzioni originali	
			76-90	Trova qualche nuova connessione tra pensieri e oggetti e apporta qualche contributo personale al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza originali	
61-75			L'allievo propone connessioni consuete tra pensieri e oggetti, dà scarsi contributi personali e originali al processo di lavoro e nel prodotto		
< 60			L'allievo non esprime nel processo di lavoro alcun elemento di creatività		
Autonomia		91-100	È completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni, anche in situazioni nuove e problematiche. È di supporto agli altri in tutte le situazioni		
		76-90	È autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni. È di supporto agli altri		
		61-75	Ha un'autonomia limitata nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni ed abbisogna spesso di spiegazioni integrative e di guida		
		< 60	Non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e procede, con fatica, solo se supportato		

7. INDICAZIONI SU DISCIPLINE

7.1 Schede informative su singole discipline (competenze – contenuti – obiettivi raggiunti)

DISCIPLINA	Indirizzo
Disciplina	Obiettivi Generali
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u>	Essere in grado di individuare e di utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati, per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento; Essere in grado di redigere relazioni tecniche e di saper documentare le attività individuali e di gruppo relative alle diverse situazioni professionali; Saper utilizzare ed essere in grado di produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	Positivismo; dal Realismo al Naturalismo; il Verismo; la Scapigliatura; il Decadentismo, Futurismo, la poesia crepuscolare, la narrativa neorealista, la narrativa degli anni Duemila. L. Capuana, F. De Roberto, M. Serao, G. Deledda. E. De Amicis, da "Sull'Oceano", "La partenza degli emigranti". H. Ibsen, da "Casa di bambola", "La ribellione di Nora". Giovanni Verga: biografia, opere, pensiero e poetica, trama dei due romanzi tratti dal ciclo dei Vinti "I Malavoglia" e "Mastro don Gesualdo", da "Vita dei campi", "Rosso Malpelo"; da "I Malavoglia", cap. XI "Padron 'Ntoni e 'Ntoni: due opposte concezioni di vita", cap. XI "La morte della Longa"; da "Mastro don Gesualdo", parte IV, cap. 5 "La morte di Gesualdo". C. Baudelaire, da I fiori del male "Spleen". I poeti simbolisti francesi "La lettera del veggente di Arthur Rimbaud". O. Wilde, da "Il ritratto di Dorian Gray", cap. II "Lord Henry esalta la bellezza".

	Gabriele D'Annunzio, biografia, opere, pensiero e poetica, trama del romanzo "Il piacere". Da "Il Piacere" – libro I, cap. I, "Il conte Andrea Sperelli"; Da "Notturmo" Prima offerta "Ho gli occhi bendati"; Da "Alcyone", "La pioggia nel pineto". Giovanni Pascoli, biografia, opere, pensiero e poetica. Dalla raccolta "Myricae", "X Agosto"; "Lavandare"; "Temporale"; da "Il fanciullino", "Le doti del fanciullino". Il tempo delle Avanguardie; il Futurismo; Le altre avanguardie storiche. Filippo Tommaso Marinetti, biografia, opere, pensiero e poetica. <i>Il Manifesto del Futurismo; Il Manifesto della cucina Futurista.</i> Italo Svevo, biografia, opere, pensiero e poetica, trama del romanzo "La coscienza di Zeno". Trama dei romanzi: "Una vita" e "Senilità", da "La coscienza di Zeno", cap. I "Prefazione" e cap. II "Preambolo"; cap. III "L'ultima sigaretta". Luigi Pirandello, biografia, opere, pensiero e poetica, trama dei due romanzi "Il fu Mattia Pascal", "Uno, nessuno e centomila"; Teatro e metateatro. Da Novelle per un anno "La patente"; Da "L'umorismo", parte II, cap. 2 "Il sentimento del contrario"; da "Il fu Mattia Pascal", cap. I e cap. II "Io mi chiamo Mattia Pascal"; da "Uno, nessuno e centomila", libro VIII, cap. 4 "La vita non conclude". Giuseppe Ungaretti, biografia, opere, pensiero e poetica, dalla raccolta "L'Allegria", "Veglia", "Soldati"; "San Martino del Carso". Primo Levi, biografia, opere, pensiero e poetica. Da "Eccomi dunque sul fondo". B. Fenoglio, da "Una giornata particolare", "La fuga di Milton".
<u>ABILITA':</u>	Utilizzare i diversi registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie dei destinatari dei servizi; Redigere testi informativi e argomentativi funzionali all'ambito di studio; Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nelle attività di studio e di ricerca; Produrre testi scritti continui e non continui; Ideare e realizzare testi multimediali su tematiche culturali, di studio e professionali; Argomentare su tematiche predefinite, nell'ambito di conversazioni e colloqui, secondo regole strutturate. Letteratura: Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana nel Novecento; Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale nel periodo considerato.
<u>METODOLOGIE:</u>	La metodologia ha privilegiato il coinvolgimento attivo degli alunni, mirando a creare condizioni idonee e un clima favorevole a un costante confronto.

	Si è fatto ricorso alle seguenti attività: lezioni frontali, costruzione di mappe concettuali, lavoro di ricerca individuale e di gruppo (per fasce eterogenee), relazioni orali e prove scritte periodiche, prove strutturate e semistrustrate. La metodologia ha seguito due direttrici di marcia, la prima di carattere cooperativo, basata su: dialogo, confronto, dibattito, strategie creative; la seconda di carattere laboratoriale, attraverso la discussione guidata, il problem solving, l'e-learning. Per il conseguimento delle finalità educative e degli obiettivi di apprendimento, si è tenuto conto che nella classe sono state individuate, in ordine alle competenze e alle potenzialità degli alunni, tre fasce di livello, in ordine alle quali si è operato attraverso interventi volti al potenziamento, al consolidamento e al recupero.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	1-3 Acquisizioni frammentarie, incapacità di procedere nelle applicazioni; 4-5 Incompleta acquisizione degli elementi essenziali, capacità di procedere nelle applicazioni anche se commettendo errori; 6-7 Acquisizione di elementi essenziali, capacità di procedere autonomamente nelle applicazioni; 8-10 Conoscenza approfondita dei contenuti e sicurezza nelle applicazioni, capacità di rielaborazione personale.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	"Scoprirai leggendo" vol. 3 Dalla seconda metà dell'Ottocento a oggi, di Paolo Di Sacco e Paola Manfredi, Ed. Scolastiche B. Mondadori. Documentari tratti dalla cineteca Rai, serie "I grandi della letteratura italiana".

<u>PROFESSORE</u> Bucchi	<u>CLASSE</u> Prima C
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u>	Saper cogliere l'interazione dei diversi soggetti storici; Saper confrontare e porre in relazione il passato e il presente, oltre alle differenti situazioni politiche, sociali ed economiche; Saper usare correttamente termini, categorie e concetti specifici della disciplina; Saper utilizzare la conoscenza storica settoriale allo scopo di acquisire una maggiore consapevolezza del proprio ruolo professionale; Imparare l'importanza di un atteggiamento mentale aperto e tollerante, attraverso la conoscenza di visioni del mondo e di culture diverse; Saper correlare la conoscenza storica alle scoperte scientifiche e alle innovazioni tecnologiche, mettendola in relazione con i percorsi professionali relativi al proprio indirizzo di studio; Valorizzare la dimensione geo-storica, mettendo in primo piano i fenomeni e i processi demografici e quelli legati agli aspetti economici, territoriali, ecologici e ambientali; Applicare gli strumenti delle scienze storico-sociali all'evoluzione dei processi produttivi e dei servizi.

**CONOSCENZE o
CONTENUTI TRATTATI:**

**(anche attraverso UDA o
moduli)**

L'epoca della società di massa: I caratteri della società di massa; Le trasformazioni economiche e sociali; La politica nell'età delle masse.

L'Italia nell'età giolittiana: L'ascesa di Giolitti, il quadro politico, economico e sociale; Il rapporto tra Giolitti e le forze politiche del paese; Luci e ombre del governo di Giolitti; La conquista della Libia e la fine dell'età giolittiana.

Approfondimenti: "Il turismo nella Belle époque. La nascita dell'industria dei viaggi".

Visione del documentario dalla Cineteca Rai "La Belle époque" di Alberto Angela.

La Prima guerra mondiale: Le premesse della guerra, le relazioni internazionali tra il 1900 e il 1914; Lo scoppio del conflitto nel 1914; Gli scenari bellici nel 1914, fronte occidentale e fronte orientale; L'Italia di fronte alla guerra; Le operazioni militari dal 1915 al 1916; La guerra totale; Il 1917, l'anno decisivo del conflitto; La fine della guerra nel 1918; I trattati di pace.

La Rivoluzione russa: La Rivoluzione di febbraio; La Rivoluzione di ottobre; Gli anni della guerra civile; Dopo la guerra civile, la nascita dell'URSS.

Lo scenario mondiale nel primo dopoguerra: Gli Stati Uniti, sviluppo economico e isolazionismo; Il fragile equilibrio europeo, la situazione economica e sociale.

La crisi del dopoguerra e l'ascesa del fascismo in Italia: L'Italia nel dopoguerra; I partiti e i movimenti di massa; La fine dell'Italia liberale; L'avvento della dittatura fascista.

La crisi del '29 e il New Deal: 1929, l'inizio della grande crisi; La risposta di Roosevelt, il New Deal; Il bilancio del New Deal; La diffusione della Grande crisi e le ripercussioni internazionali.

L'Italia fascista: La costruzione del regime; La ricerca e l'organizzazione del consenso; Il regime, l'economia e la società; La politica estera e le leggi razziali; Fascismo e antisemitismo; L'antifascismo.

Approfondimenti: "Benito Mussolini, da socialista a Duce"; "Consenso, propaganda e culto della personalità".

La Germania nazista: La crisi della Repubblica di Weimar; La nascita del terzo Reich; La costruzione dello Stato totalitario.

Il contesto internazionale all'alba del secondo conflitto mondiale: La guerra civile spagnola; L'aggressività nazista e l'appeasement europeo.

Approfondimento: "Picasso e Guernica, l'arte e la crudeltà della guerra". "Francisco Franco, il caudillo di Spagna".

	La seconda guerra mondiale: Le vittorie naziste e gli insuccessi italiani (1939-1941); L'attacco all'Unione Sovietica (1941); La Shoah; L'attacco giapponese agli Stati Uniti (1941); La svolta nel conflitto (1942-1943); La lotta di liberazione nell'Europa occupata; L'Italia dalla caduta del fascismo alla guerra civile (1943-1944); La sconfitta del nazifascismo (1944-1945). <i>Approfondimenti:</i> Visione del documentario "Hitler e Mussolini", dalla Cineteca Rai, "La grande storia". L'alimentazione nell'Italia della prima metà del Novecento. Le difficoltà di un paese in guerra". Verso un ordine mondiale bipolare: La pace e il nuovo assetto geopolitico del mondo; Dalla collaborazione al conflitto, l'inizio della Guerra fredda; Il bipolarismo in Europa; L'URSS e la sua sfera di influenza.
<u>ABILITA':</u>	Ricostruire i processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e di discontinuità; Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici, individuare in essi i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali; Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche; Individuare l'evoluzione sociale, culturale e ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali; Interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale; Utilizzare il lessico di base delle scienze storico sociali; Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici; Utilizzare e applicare categorie, strumenti e metodi della ricerca storica in contesti laboratoriali e operativi per produrre ricerche su tematiche storiche.
<u>METODOLOGIE:</u>	La metodologia ha puntato al coinvolgimento degli alunni in un clima favorevole a un costante confronto e a un dialogo costruttivo. Si è fatto ricorso alle seguenti attività: lezioni frontali, costruzione di mappe concettuali, lavoro di ricerca individuale e di gruppo (per fasce eterogenee), relazioni orali e prove scritte periodiche, elaborazione di schede guida, prove strutturate e semistrutturate. La metodologia ha seguito due direttrici di marcia, la prima di carattere cooperativo, basata su: dialogo, confronto, dibattito, strategie creative; la seconda di carattere laboratoriale, attraverso la discussione guidata, il problem solving, l'e-learning. Per il conseguimento delle finalità educative e degli obiettivi di apprendimento, si è tenuto conto che nella classe sono state individuate, in ordine alle competenze e alle potenzialità degli alunni, tre fasce di livello. Pertanto, sono state adottate strategie d'intervento didattico volte a rispondere agli specifici bisogni formativi di ciascun alunno.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	1-3 Acquisizioni frammentarie, incapacità di procedere nelle applicazioni; 4-5 Incompleta acquisizione degli elementi essenziali, capacità di procedere nelle applicazioni anche se commettendo errori; 6 conoscere i contenuti essenziali dei temi trattati; esporre in forma chiara e corretta le linee fondamentali dei periodi storici studiati;

	usare con proprietà i termini fondamentali del linguaggio storiografico; 7 distinguere i molteplici aspetti di un evento e le relazioni tra esso intercorrenti; confrontare diverse fonti storiche relative ad un determinato evento; 8-10 collegare in maniera sincronica e diacronica fatti e/o fenomeni storici studiati.
<u>TESTI e MATERIALI /</u> <u>STRUMENTI</u> <u>ADOTTATI:</u>	"Abitare la storia", Vol. 3 Il Novecento e il mondo attuale. Ed. Scolastiche B. Mondadori; Documentari: "La prima guerra mondiale" di Piero e Alberto Angela; da La Grande Storia: "Hitler e Mussolini", cineteca Rai, materiali multimediali, internet.

SCHEMA DI INGLESE VD

Il V anno del settore dei servizi per l'*Enogastronomia* e l'*Ospitalità*, indirizzo *Sala & Vendita*, rappresenta il traguardo del percorso di istruzione e formazione professionale. Nel V anno continua il consolidamento e il potenziamento della competenza linguistica comunicativa e si definisce e raffina la formazione professionale di settore con contenuti gestionali e imprenditoriali in corsi di specializzazione, stage e alternanza scuola-lavoro.

Gli alunni alla fine del loro percorso hanno raggiunto:

COMPETENZE	- Saper utilizzare la lingua per scopi comunicativi ed operativi professionali. - Saper utilizzare il linguaggio di micro-lingua in modo corretto e adeguato. - Saper produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.
ABILITÀ	- Identificare diversi tipi di testo, inclusi quelli tecnico professionali, in base a caratteristiche, come compilazione di menu, prenotazioni e moduli. - Esprimere in modo chiaro e semplice opinioni, intenzioni, e descrivere esperienze e processi.
CONOSCENZE	- Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase, adeguate ai contesti comunicativi del settore della ristorazione - Strategia di comprensione globale e selettiva dei testi relativamente complessi e riferiti in particolare al proprio indirizzo di formazione professionale

PROGRAMMA DI INGLESE CLASSE VD IPSSEO

LIBRO DI TESTO: CIBELLI – D'AVINO "WINE AND DINE CLUB, ZANICHELLI "

CATERING FOR

BANQUETS AND BUFFETS

SPECIAL EVENTS

COFFEE BREAK & BUSINESS LUNCH

FUNCTION PLANNING

NUTRITION AND NUTRIENTS	CALORIES AND METABOLISM MICRO AND MACRO NUTRIENTS CARBOHIDRATES, LIPIDS, PROTEINS VITAMINS AND MINERALS
FOOD POISONING	BACTERIA VIRUSES FOOD CONTAMINATIONS
HACCP	ACRONYM MAIN AIMS THE CRITICAL CONTROL POINTS BENEFITS OF THE HACCP
SPECIALISATION COURSE: WINE KNOWLEDGE	WINE
ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY	SRA (SUSTAINABLE RESTAURANT ASSOCIATION) THE SLOW FOOD MOVEMENT ECO-CONSCIOUS RESTAURANT MANAGEMENT THE KMO
FOOD QUALITY CERTIFICATIONS	ITALIAN FOOD PRODUCTS CERTIFICATION MADE IN ITALY FORGERY ITALIAN PRODUCTS

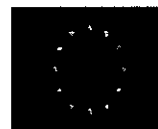
**CATERING FOR
SPECIAL EVENTS**

**BANQUETS AND BUFFETS
COFFEE BREAK & BUSINESS LUNCH
FUNCTION PLANNING**

DISCIPLINA EDUCAZIONE	LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE Prof.ssa Paola Marchitelli
COMPETENZE <u>RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u>	Presentare un prodotto di qualità. Saper classificare i prodotti sulla base dei principali marchi. Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti all'igiene personale e la sicurezza alimentare. Valutare l'aspetto merceologico e il controllo di qualità degli alimenti. Saper parlare di prodotti Bio e OGM. Conoscere le malattie legate ad un errato stile alimentare. Saper parlare di disturbi alimentari. Saper inquadrare gli stili alimentari in un contesto di ecosostenibilità.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	La sécurité alimentaire. La méthode HACCP. Les pyramides alimentaires. Le regime méditerranéen. Le Slow food. Les troubles alimentaires: L'obésité.L'anorexie et la boulimie.Les produits bio. Les produits d 'excellence en Italie et en France. Le Made en Italy et le Made e France.La filière alimentaire.Le fabriqué en Italie. Le service.Manger bien c' est bien manger.Le tourisme durable.Les intoxications alimentaires.Agenda 2030 et le developpement durable. Nourriture, culture et religion. la cuisine kosher.
ABILITA':	Savoir comprendre l'essentiel d'un texte et répondre aux questions posées oralement ou par écrit. Analyser un document sur l' alimentation en reformulant les informations reçues. Rédiger des textes simples et cohérents sur les sujets analysées. Présenter des menus équilibrés et diététiques. Distinguer les principes de la méthode HACCP. Exprimer ses opinions sur le Bio e les OGM. Classer les produits selon leurs signes de qualité.
METODOLOGIE:	Strategie metodologiche flessibili collegate alla didattica mista. Variazioni contenutistiche e metodologiche per potenziare capacità di sintesi e rielaborazione personale. Sviluppo delle abilità di comprensione e produzione scritta e orale. Uso dei video nella didattica. Modello per tutoring; cooperative learning; learning by doing. Utilizzazione di mappe concettuali, di test,questionari e prove differenziate.
CRITERI DI VALUTAZIONE :	Per le verifiche sono state utilizzate letture, conversazioni, lavori di gruppo,minidialoghi, drammatizzazioni, prove semi strutturate,questionari ed esercizi. Relativamente ai criteri adottati si è tenuto conto sia dell'acquisizione delle competenze ed abilità, sia dei progressi ottenuti rispetto alla situazione di

**Andrea Torrente**

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



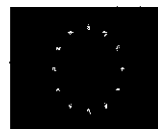
	partenza anche in termini di partecipazione alle attività didattiche e di condotta generale. Si è valutata la partecipazione alle lezioni a distanza tenendo in considerazione l'assiduità, la partecipazione attiva e l'interesse.
T ESTI e MATERIALI/S TRUMENTI A DOTTATI:	PC,smartphone,tablet,piattaforme e-learning, video lezioni,sli-des, video tutorial, applicazioni di condivisioni web-based,libro di testo, video relativi al settore enogastronomico,e-products.

DISCIPLINA	Tematica del servizio di Enogastronomia - settore Sala e Vendita
Insegnante	Prof. Romano Francesco
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina	Riconoscere il contesto culturale in cui l'attività enogastronomica s'inserisce; individuare le esigenze della clientela al fine di organizzare un servizio adeguato; promuovere i prodotti tipici come valore aggiunto dell'attività enogastronomica; individuare ed utilizzare le tecniche di approvvigionamento volte all'abbattimento dei costi e gestione degli approvvigionamenti e stock; integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi; individuare la produzione enologica nazionale; valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	Modulo n. 1 - Dalla Gastronomia all'Enogastronomia: - L'evoluzione storica dell'enogastronomia - Cibo e cultura - Tipicizzazione dei prodotti e made in Italy - Le scelte gastronomiche - I fattori dietetici - I fattori culturali - La ristorazione Tradizionale - La Neo Ristorazione - La ristorazione collettiva: Catering e Banqueting. - La ristorazione etica e sostenibile Modulo n. 2 - La Gestione del settore: - Determinazione dell'offerta enogastronomica - Il menù e la carta dei vini - Il Marketing enogastronomico - Gli strumenti di vendita Modulo n. 3 - L'Enologia: - La produzione dei vini - L'enologia nazionale - La produzione dello spumante - Il vino passito e liquorosi



Andrea Torrente

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

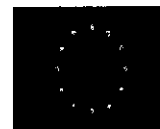


	- La decantazione - L'esame organolettico del vino - L'abbinamento cibo - vino Modulo n. 4 - La Qualità e la sicurezza nella ristorazione: - HACCP - La qualità ed i marchi - La valutazione della qualità - La qualità nell'approvvigionamento - Gli standard qualitativi - Il Made in Italy e il km 0 - Valorizzazione dei prodotti agroalimentari Modulo n. 5 - Il settore del Bar e la gestione: - Il bar e le sue aree di lavoro - Le aree adiacenti: l'office - Calcolo del Drink Cost.
<u>EDUCAZIONE CIVICA:</u>	Il percorso ha previsto l'approfondimento di specifiche tematiche riguardo l'importanza del settore ristorativo all'interno del mercato turistico globale, la valorizzazione e la tutela del patrimonio enogastronomico, il contrasto al mercato illegale e la falsificazione dei prodotti alimentari.
<u>ABILITA':</u>	Identificare le caratteristiche del contesto di riferimento; accrescere le proprie competenze e a porre in essere le relative strategie; competenze di problem solving e uso della terminologia tecnica; conoscenza delle linee essenziali delle nuove tendenze ristorative locali, nazionali ed internazionali; aggiornamento ed approfondimento delle tecniche professionali; organizzare ed eseguire in autonomia tutte le fasi relative al food and beverage; elaborare le diverse tipologie di menu; organizzare e realizzare eventi gastronomici; saper valorizzare le risorse enogastronomiche del territorio di riferimento; consapevolezza del proprio ruolo e delle dinamiche di gruppo; conoscere sia a livello teorico che applicativo la legislazione turistico-alberghiera
<u>METODOLOGIE:</u>	Dal punto di vista metodologico, alle lezioni frontali si è alternato lo studio di gruppo ed il lavoro individuale in presenza e a distanza.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	1-3 Acquisizioni frammentarie, incapacità di procedere nelle applicazioni 4-5 Incompleta acquisizione degli elementi essenziali, capacità di procedere nelle applicazioni anche se commettendo errori 6-7 Acquisizione di elementi essenziali, capacità di procedere nelle applicazioni 8-10 Conoscenza approfondita dei contenuti e sicurezza nelle applicazioni, capacità di rielaborazione personale.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Libro di testo, fotocopie, appunti e ricerche da internet.



Andrea Torrente

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



DISCIPLINA Dante	Scienze e cultura dell'Alimentazione Prof.ssa Barbara Anselmi
CONOSCENZE/ CONTENUTI TRATTATI	<u>UDA 1. Sostenibilità ambientale e nuovi alimenti</u> • <u>Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile.</u> Distribuzione delle risorse della terra. L'acqua. L'aria. I cambiamenti climatici. Lo sviluppo sostenibile e la biodiversità. • <u>Sistemi produttivi in agricoltura.</u> Agricoltura convenzionale. Agricoltura integrata. Agricoltura biologica. Agricoltura biodinamica. • <u>Filiera agroalimentare e impronta ecologica.</u> Definizione di filiera agroalimentare. Sistema di tracciabilità e rintracciabilità. Filiera corta o a "km 0". Filiera lunga, corta e sostenibile. Filiera e spreco produttivo. La carta di Milano. Impronta ecologica. Doppia piramide alimentare e ambientale. Il Made in Italy. • <u>Nuovi prodotti alimentari.</u> Alimenti alleggeriti o light. Alimenti arricchiti o fortificati. Alimenti funzionali: probiotici, prebiotici. Nuovi alimenti. Alimenti di nuova gamma. • <u>Qualità degli alimenti.</u> Qualità chimica, legale, sensoriale, ambientale, nutrizionale, microbiologica, tecnologica e commerciale, d'origine e etica. I marchi legati alla qualità d'origine: DOP, IGP, STG, PAT. L'etichettatura degli alimenti. Le frodi alimentari <u>UDA 2. Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche</u> • <u>Dieta equilibrata, LARN e linee guida alimentari.</u> Alimentazione equilibrata. Valutazione dello stato nutrizionale. Peso teorico e IMC. Il fabbisogno energetico. Ripartizione dei pasti. Il bilancio energetico. I LARN e le Linee guida alimentari. Il modello alimentari della dieta mediterranea. • <u>Dieta nelle varie fasce d'età e nello sport.</u> Aspetti nutrizionali ed educazione alimentare nelle varie fasce d'età. Dieta nello sport: il fabbisogno calorico nutrizionali nelle principali attività sportive. Piramide dell'attività motoria e dell'idratazione. • <u>Stili alimentari e tipologie dietetiche.</u> La dieta mediterranea. Diete vegetariane e vegane. Le diete dimagranti <u>UDA 3. Dieta in particolari condizioni patologiche.</u> • <u>Obesità e sindrome metabolica.</u> Malattie correlate all'obesità e indicazioni dietetiche. • <u>Malattie cardiovascolari.</u> Dislipidemie, aterosclerosi e ipertensione. Indicazioni dietetiche

- Diabete. Indicazioni dietetiche.
- Alimentazione e tumori. Fattori cancerogeni e anticancerogeni. La regola dei 5 colori della frutta e della verdura.
- Disturbi del comportamento alimentare. Anoressia nervosa. Bulimia nervosa. BED
- Malattie da carenza di nutrienti. Marasma e kwashiorkor.
- Allergie e intolleranze alimentari. L'intolleranza al lattosio e la celiachia.

UDA 4: Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione

- Contaminazioni alimentari. Contaminazione fisica, chimica e biologica. Modalità di contaminazione (diretta, indiretta e crociata). I virus. I batteri. Riproduzione batterica. Spore batteriche. Crescita batterica. Lieviti e muffe.
- Malattie trasmesse dagli alimenti. Malattie di origine batterica: salmonellosi, listeriosi, shigellosi, gastroenterite da Escherichia coli. Intossicazioni alimentari: botulismo, stafilococco. Malattie di origine virale: epatite A, epatite E. Malattie da protozoi: toxoplasmosi, teniasi, anisakidosi.
- Igiene nella ristorazione e sistema HACCP. La responsabilità degli OSA. L'ambiente ristorativo. Igiene dei locali, dell'attrezzatura e della persona. Il sistema HACCP.
- Additivi alimentari
- Sicurezza sul lavoro e gestione dell'emergenza. Figure preposte alla sicurezza sul lavoro e segnali di sicurezza. Educazione alla salute nei luoghi di lavoro.

ABILITA'/CAPACITA' UDA 1. Sostenibilità ambientale e nuovi alimenti

- Porre in relazione le problematiche ambientali e la salute del territorio.
- Saper valorizzare le tecniche di coltura rispettose dell'ambiente e della qualità alimentare.
- Individuare la filiera agroalimentare che difende e valorizza le tipicità locali del territorio.
- Riconoscere le innovazioni relative ai nuovi prodotti alimentari individuandone le criticità.
- Riconoscere i marchi di qualità che valorizzano il Made in Italy.

- Individuare l'importanza della sostenibilità del turismo enogastronomico.

UDA 2. Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche

- Applicare i criteri per la formulazione di una dieta equilibrata e personalizzata.
- Calcolare il peso teorico, il fabbisogno energetico e la ripartizione dei macronutrienti nella dieta equilibrata.
- Saper leggere e interpretare le tabelle LARN e le linee Guida per una sana alimentazione.
- Valutare i messaggi nutrizionali dei vari "modelli alimentari".
- Riconoscere le prescrizioni dietetiche nelle varie fasce d'età, nello sport.

UDA 3. Dieta in particolari condizioni patologiche.

- Riconoscere le principali patologie da malnutrizione per eccesso o difetto.
- Proporre indicazioni dietetiche nei casi di persone con: obesità; aterosclerosi; ipertensione; diabete.
- Riconoscere il ruolo dell'alimentazione nella prevenzione dei tumori.
- Individuare i disturbi del comportamento alimentare.
- Adottare strategie per prevenire le patologie a carenza di nutrienti.
- Saper prevenire con una adeguata alimentazione i disturbi da allergie e intolleranze alimentari.

UDA 4: Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione

- Saper distinguere i tre tipi di contaminazione alimentare.
- Saper riconoscere e interpretare gli additivi in una etichetta alimentare.
- Sapere quando serve e come si applica il sistema HACCP.
- Riconoscere i soggetti preposti alla sicurezza sul lavoro e saper gestire l'emergenza.

COMPETENZE

- 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. • 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 sulla salute nei luoghi di lavoro. • Predisporre prodotti, servizi e menu 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. • Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
METODOLOGIE	Lezione frontale partecipata. Lavoro individuale. Lavoro cooperativo. Utilizzo del libro di testo. Utilizzo di video
STRUMENTI DI VALUTAZIONE	Verifiche scritte. Verifiche orali. Compiti di realtà. Compito con soluzione di problemi. Progetto multidisciplinare con lavoro di gruppo. Simulazione della seconda prova dell'Esame di Stato.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Testo in adozione: "Alimentazione oggi - Scienza e cultura dell'alimentazione per i servizi di enogastronomia e di sala e vendita" Vol. B, terza edizione Casa editrice: CLITT Autore: Silvano Rodato Power point in Classroom

<u>PROGETTO</u> <u>Docente:</u>	<u>SCIENZE DELLA MATEMATICA APPLICATA</u> <u>Prof. Nicola Pedraro</u>
<u>COMPETENZE</u> <u>RAGGIUNTE alla fine</u> <u>dell'anno per la</u> <u>disciplina</u>	Possesso di procedure accompagnato da una sufficiente capacità di modellizzare situazioni reali e di interpretare criticamente i risultati ottenuti.
<u>CONOSCENZE o</u> <u>CONTENUTI</u> <u>TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso</u> <u>UDA o moduli)</u>	▪ Definizione di Funzione; ▪ L'economia e i modelli matematici; ▪ Domanda e offerta; ▪ Costi di produzione; ▪ Ricavi e profitti; ▪ La ricerca operativa: strumenti e metodi ▪ Problemi di scelta in condizioni di certezza con effetti immediati. ▪ L'indagine statistica e le sue fasi: grafici. ▪ Argomenti di Educazione Civica: agenda 2030, (analisi ed interpretazioni di grafici relativi ai fenomeni oggetto di studio).
<u>ABILITA':</u>	➤ Saper esaminare l'andamento di mercato mediante le funzioni di domanda e offerta; ➤ Saper analizzare i costi di produzione di beni economici; ➤ Saper esaminare gli aspetti di redditività dell'impresa mediante le funzioni del ricavo e del profitto; ➤ Saper effettuare delle simulazioni;
<u>METODOLOGIE:</u>	❖ <i>Lezioni frontali</i> per la sistematizzazione dei concetti e dei procedimenti studiati. ❖ <i>Lavori di gruppo</i> essenziali per l'analisi e la discussione delle problematiche proposte e per favorire la motivazione all'apprendimento; ❖ <i>Lavori interdisciplinari</i> in quanto la matematica applicata all'economia e alla R.O. sono funzionali alle altre discipline di indirizzo.



Andrea Torrente

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Tutte le attività svolte in classe sono soggette ad appropriati processi di verifica e di valutazione (scritti e orali). Questi sono stati condotti sugli obiettivi, opportunamente decodificati, posti al vertice dell'attività ed esplicitati chiaramente, <<concordati>> con gli alunni, al fine di poter anche avviare momenti di autovalutazione.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Libro di testo e altri manuali. MATERIALI: Risorse reperibili sul Web.

<u>DISCIPLINA</u>	<u>PROFESSORE</u>
<u>Discipline</u>	<u>Prof. Francesco Neri</u>
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u>	Gli obiettivi programmati, alla luce di quanto descritto nel profilo della classe in sede di programmazione iniziale, sono stati raggiunti. Infatti, gli allievi hanno mostrato molto interesse ed impegno nello studio della disciplina. Gli allievi, in termini di competenza, nella quasi totalità riescono, in maniera più o meno adeguata, a distinguere gli elementi che caratterizzano il mercato turistico, riescono attraverso la swot analisi individuare i punti di forza e di debolezza, le opportunità e le minacce di un'azienda al fine di mettere in atto le strategie di marketing più opportune, riescono ad individuare le leve di marketing mix più appropriate per l'impresa ristorativa, al fine di ritagliarsi un vantaggio competitivo. Inoltre, hanno in completa autonomia elaborato dei business plan per l'apertura di una attività nel settore ristorativo, ed altre diverse tipologie di attività.
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</u>	1. La pianificazione strategica e la programmazione Il processo decisionale della impresa Pianificazione, programmazione e controllo La pianificazione strategica La programmazione operativa Il controllo di gestione 2. Il budget Funzione del budget I budget settoriali e la stima dei ricavi e dei costi 3. Il business plan

	Dalla business idea al progetto imprenditoriale Struttura del business plan L'analisi economico-finanziaria Il piano di start-up Il piano finanziario Il preventivo economico Il business plan di un'impresa ristorativa Il marketing strategico e il marketing operativo 1. Tecniche di marketing turistico Le fasi del marketing strategico L'analisi di mercato La segmentazione del mercato Il targeting ed il posizionamento Il marketing mix Il prodotto La politica del prezzo La politica di distribuzione La politica di promozione Il web marketing 2. Il piano di marketing Gli obiettivi e la struttura del marketing plan L'analisi SWOT L'analisi della situazione esterna di marketing L'analisi della situazione interna di marketing Il planning ed il controllo
ABILITA':	Conoscere: - L'importanza del mercato turistico e le imprese che lo compongono; la domanda e l'offerta turistica. - Il marketing ed i suoi elementi, il marketing mix, la politica del prodotto, del prezzo, della distribuzione, di comunicazione, di promozione, l'analisi SWOT -La pianificazione e la programmazione aziendale - Fasi e procedure di redazione del business plan
METODOLOGIE	Lezione frontale per introdurre le conoscenze di base, lezione interattiva, lezione partecipata attraverso test, problem solving, brain storming. Tipologia e prove di verifica Sono state effettuate verifiche : - formative, per il controllo in itinere del processo di apprendimento; a tale scopo, sono stati utilizzati esercizi strutturati, osservazioni e colloqui; - sommative, per il controllo del profitto scolastico ai fini della valutazione; si è fatto uso sia di metodi osservativi , sia di esercizi applicativi (per le verifiche scritte) o verifiche descrittive.
CRITERI DI VALUTAZIONE	Tipologia e prove di verifica Sono state effettuate verifiche : -formative, per il controllo in itinere del processo di apprendimento; a tale scopo, sono stati utilizzati esercizi strutturati, osservazioni e colloqui in classe. - sommative, per il controllo del profitto scolastico ai fini della valutazione; si è fatto uso sia di metodi osservativi, sia di esercizi applicativi (per le verifiche scritte) o verifiche descrittive.

TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Libro di testo: “Strumenti gestionali per il turismo” Classe quinta enogastronomia --Cesarano-Esposito– Clitt. Altri sussidi didattici: software, dispense, documenti.
--	---

DISCIPLINA	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina
Docente	Prof. Gaetano Miodini
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina	Dall'analisi dei risultati ottenuti, si evince che i risultati prefissati nell'ambito della programmazione didattico ed educativo annuale sono stati raggiunti. Gli allievi hanno mostrato nella totalità, un positivo atteggiamento nei confronti della materia e una partecipazione generalmente attiva e produttiva. Gli obiettivi generali della disciplina sono stati perseguiti giungendo a risultati in positiva evoluzione in relazione ai diversi livelli di partenza e alle capacità individuali. Il programma effettivamente svolto è quello presentato inizialmente. Competenze raggiunte al termine dell'anno scolastico: • Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. • Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. • Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici • Predisporre menu coerenti, con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera • programmare il processo di lavoro prefigurando i possibili risultati; • valutare il prodotto finito documentando le materie utilizzate e le procedure seguite; • realizzare il prodotto secondo gli standard di qualità richiesti e in conformità alle esigenze del cliente;

	• adottare criteri e tecniche di lavoro atte ad evitare stress, affaticamento, infortuni e malattie professionali e operare nel rispetto della salvaguardia ambientale
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	Il settore della ristorazione - L'organigramma dell'azienda ristorativa - Evoluzione della cucina nel tempo - Le figure professionali della ristorazione - Deontologia professionale - La brigata di cucina - la figura del cuoco - le opportunità di lavoro del settore - le attrezzature del reparto cucina • Conoscere la classificazione dei diversi marchi di tutela dei prodotti agroalimentari • Ottimizzare il servizio per valorizzare Il territorio e promuovere il Made in Italy • Conoscere i vari tipi di ristorazione contemporanea • Conoscere i vari tipi di menù, le allergie e le intolleranze alimentari Caratteristiche degli alimenti, i nuovi prodotti alimentari, gli OGM, le caratteristiche organolettiche, l'analisi sensoriale, la degustazione, la qualità totale, i controlli di qualità, i prodotti biologici, la filiera corta e il KM0, la tutela della tipicità - il Made in Italy - Cucina Nazionale Le imprese di servizi, le risorse umane nelle imprese di servizi, l'organizzazione del lavoro, l'organizzazione del personale, lo staff, l'approvvigionamento, il magazzino, tipologie di produzione (cook-chill), l'innovazione in cucina (cottura sottovuoto), costi di produzione del settore cucina, le schede ricette, la standardizzazione delle ricette, principali tipi di menu e carte, criteri di elaborazione di menu e carte Cereali: sfarinati, farine negli impasti, pasta e gnocchi, impasti dei prodotti lievitati, pane e dolci lievitati, prodotti ortofrutticoli: conservazione e cotture, : caratteristiche, indicazioni nutrizionali, conservazione impieghi in cucina, latte e prodotti lattiero-caseari, carni: generalità, classificazione e conservazione, prodotti ittici, gestione degli acquisti La sicurezza sul lavoro: quadro normativo e sistema di gestione, la sicurezza alimentare: definizione e quadro normativo, il pacchetto igiene, la rintracciabilità dei prodotti alimentari, il sistema HACCP, simulazione del piano di autocontrollo HACCP di un ristorante, l'igiene nella ristorazione, cura e igiene della persona, ambienti: igiene e sicurezza, attrezzature: igiene e sicurezza, prodotti alimentari: igiene e sicurezza, prodotti di base della pasticceria, le cotture degli alimenti, i metodi di conservazione Elaborare semplici menu.

	Essere in grado di servire le principali portate (primi, secondi di pesce, di carne, contorni e dessert). La cucina innovativa del territorio, regionale, nazionale I prodotti a marchio di tutela DOP-IGP-STG
<u>ABILITA':</u>	- conosce l'organizzazione del laboratorio e il personale che ne fa parte - conosce le principali attrezzature e dotazioni del laboratorio - conosce l'importanza del tenere ordinato il proprio posto di lavoro - conosce le cotture di base di alcuni tipi di carne bianca e rossa con relativi tempi di cottura - conosce l'importanza dell'igiene nell'ambiente di cucina e nelle lavorazioni ABILITA' conosce le cotture di base di carni e uova con i relativi tempi di cottura - conosce l'utilizzo di farina, latte, grassi e olio ▪ conoscere la classificazione delle carni -latte e derivati-cereali e derivati-le uova ▪ conoscere i criteri di freschezza dei pesci
<u>METODOLOGIE:</u>	Cooperative learning - Problem Solving - - Lezioni frontali- Creazione di POWER POINT a carico dei singoli discenti Approfondimenti teorico formativi
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Due o più per quadrimestre: il voto sarà espressione di sintesi valutativa e riconducibile a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico-didattiche adottate dal docente, verifiche di fine modulo orali, preparazione di power point su indicazione del docente La valutazione, sarà periodica e finale e risponderà a criteri di coerenza,

	motivazione e trasparenza.
<u>TESTI e</u> <u>MATERIALI /</u> <u>STRUMENTI</u> <u>ADOTTATI:</u>	Testo in adozione -Power point in Classroom-Ricettario di classe-Didattica laboratoriale -Lezioni frontali-Materiale multimediale.Esercitazioni scritte.

8. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

8.1 Criteri di valutazione

Criteri di valutazione comuni:

- l'apprendimento, cioè il raggiungimento degli obiettivi cognitivi e meta cognitivi, con particolare attenzione al processo e non solo al prodotto;
- il miglioramento rispetto alla situazione di partenza

Modalità di valutazione

La valutazione si è svolta all'inizio dell'anno con le prove di ingresso (**valutazione diagnostica**) ed è proseguita per tutto il corso dell'anno in modo sistematico e frequente (**valutazione formativa**) pervenendo infine al giudizio finale (**valutazione sommativa**) come sintesi del processo di apprendimento.

Per tale valutazione si sono utilizzati strumenti di verifica adeguati, oggettivi e periodici, orali e scritti, quali, ad esempio, interrogazioni, questionari, prove strutturate e semi strutturate, produzioni ed esercitazioni.

Per gli scrutini, in particolare per quelli di fine anno, si è tenuto conto dei seguenti elementi:

1. Progressione dell'apprendimento
2. Attitudini, interessi e problemi individuali.
3. Capacità acquisite
4. Metodo di lavoro
5. Attenzione ed impegno
6. Frequenza
7. Comportamento e grado di socializzazione nella classe e nella scuola
8. Partecipazione al dialogo educativo
9. Risultato di eventuali interventi educativi

VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO: CRITERI E GRIGLIA

La valutazione si effettua tenendo conto dei tre parametri di riferimento fondamentali: conoscenze, abilità/capacità, competenze, come definite in base al Quadro Europeo dei Titoli e delle Qualifiche (EQF) nella Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio del 7/09/2006.

Conoscenze (sfera del sapere): acquisizione, a diversi livelli, dei contenuti disciplinari proposti.

“Indicano il risultato dell’assimilazione di informazioni attraverso l’apprendimento. Le conoscenze sono l’insieme di fatti, principi, teorie e pratiche, relative ad un settore di studio o di lavoro; sono descritte come teoriche e/o pratiche” (EQF)

Abilità/Capacità (sfera del saper essere): capacità di analisi, sintesi e rielaborazione critica dei contenuti, consistente nel saper effettuare operazioni di consapevole, autonoma e personale problematizzazione dei concetti.

“Indicano la capacità di applicare conoscenze e di usare know-how per portare a termine compiti e risolvere problemi; sono descritte come cognitive (uso del pensiero logico, intuitivo e creativo) e pratiche (che implicano l’abilità manuale e l’uso di metodi, materiali, strumenti)”

Competenze (sfera del saper fare): applicazione di una o più conoscenze e utilizzazione delle categorie linguistiche tecnico – specifiche delle discipline, anche in contesti problematici nuovi.

“Indicano la comprovata capacità di usare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali, metodologiche, in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e/o personale; sono descritte in termini di responsabilità e autonomia”

Sulla base di quanto detto si assume in generale la tabella di seguito illustrata, da specificare per ogni disciplina.

INDICATORI		DESCRITTORI
Frequenza		Valuta la regolarità della frequenza alle lezioni, l'arrivo puntuale in classe al mattino, al cambio dell'ora e dopo gli intervalli, il numero di assenze, di entrate alla seconda ora e di uscite anticipate in rapporto a quanto previsto dal Regolamento di Istituto.
Condotta		Valuta la correttezza del comportamento nei confronti del Dirigente scolastico, dei docenti, del personale ATA, dei compagni e durante le uscite didattiche e le attività di PCTO; valuta la correttezza nell'utilizzo del materiale e della struttura della scuola; valuta la correttezza nel comportamento durante le lezioni e le modalità di interazione
Partecipazione al dialogo educativo		Valuta l'interesse e la partecipazione alle proposte didattiche, la puntualità delle consegne, l'impegno nella vita della classe e/o dell'istituto.
VOTO	INDICATORI	DESCRITTORI
10 (tutti e tre gli indicatori)	Frequenza	Frequenta con assiduità le lezioni e rispetta gli orari
	Condotta	Si comporta in modo esemplare, non ha note disciplinari.
	Partecipazione al dialogo educativo	Partecipa attivamente e assiduamente alle proposte didattiche, interagendo in modo proficuo con compagni e insegnanti, è sempre puntuale nelle consegne, si impegna attivamente nella vita della classe e/o dell'Istituto.
9 (almeno 2 indicatori)	Frequenza	Frequenta con assiduità le lezioni e rispetta gli orari
	Condotta	Si comporta in modo generalmente corretto, non ha note disciplinari.
	Partecipazione al dialogo educativo	Partecipa attivamente alle proposte didattiche, interagendo con compagni e insegnanti, è puntuale nelle consegne, si impegna nella vita della classe e/o dell'Istituto.
8 (almeno 2 indicatori)	Frequenza	Frequenta regolarmente le lezioni; occasionalmente non rispetta gli orari.
	Condotta	Solo in maniera occasionale riporta note disciplinari, di lieve entità rispetto a quanto previsto dal Regolamento di istituto.
	Partecipazione al dialogo educativo	Partecipa con regolarità alle proposte didattiche, è generalmente puntuale nelle consegne, si impegna con discontinuità nella vita della classe e/o dell'Istituto.
7 (almeno 2 indicatori)	Frequenza	Frequenta le lezioni con una certa regolarità ma spesso non rispetta gli orari.
	Condotta	A volte riporta note disciplinari di lieve entità rispetto a quanto previsto dal Regolamento di istituto.
	Partecipazione al dialogo educativo	Partecipa con discontinuità alle proposte didattiche, non è sempre puntuale nelle consegne.
6 (almeno 2 indicatori)	Frequenza	Frequenta in modo irregolare le lezioni, spesso non rispetta gli orari.
	Condotta	Spesso riporta note disciplinari anche di grave entità rispetto a quanto previsto dal Regolamento di istituto.



	Partecipazione al dialogo educativo	Partecipa sporadicamente alle proposte didattiche, non è puntuale nelle consegne.
5	Il voto di condotta insufficiente (inferiore a sei decimi), che determina la non ammissione alla classe successiva o all'esame conclusivo del ciclo di studi, può essere attribuito ove ricorrano le condizioni indicate dall'articolo 4 del D.M. 5 del 16 gennaio 2009. In particolare, "la valutazione insufficiente del comportamento, soprattutto in sede di scrutinio finale, deve scaturire da un attento e meditato giudizio del Consiglio di classe, esclusivamente in presenza di comportamenti di particolare gravità riconducibili alle fattispecie per le quali lo Statuto delle studentesse e degli studenti --- D.P.R. 249/1998, come modificato dal D.P.R. 235/2007 e chiarito dalla nota prot. 3602/PO del 31 luglio 2008 --- nonché i regolamenti di istituto prevedano l'irrogazione di sanzioni disciplinari che comportino l'allontanamento temporaneo dello studente dalla comunità scolastica per periodi superiori a quindici giorni (art. 4, commi 9, 9 bis e 9 ter dello Statuto)."	

TABELLA PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI CONDOTTA

La valutazione del comportamento di ogni studente riveste sempre una valenza educativa; essa intende fornire agli alunni e ai genitori una puntuale condivisione nel rispetto del Patto di corresponsabilità sottoscritto all'atto dell'iscrizione alla scuola.

La valutazione del comportamento, insieme alla valutazione del profitto, rientra nei compiti primari della scuola che si propone la formazione dell'uomo e del cittadino attraverso un percorso di potenziamento del livello di formazione etica, civile e culturale: forte è la fiducia nelle potenzialità di recupero di ogni alunno.

Il voto di condotta viene attribuito dal Consiglio di classe, riunito per gli scrutini, in base all'osservanza dei doveri stabiliti dallo "Statuto delle studentesse e degli studenti", dal "Regolamento Disciplinare dell'Istituto". Si ribadisce che il voto di comportamento concorre alla valutazione complessiva dello studente.

Il Consiglio, per individuare la fascia di valutazione dell'alunno, deve riferirsi alla maggior parte dei comportamenti di seguito descritti, tenendo conto della legge 150/24 e dell' O.M. 23180 dell'11 giugno 2025

Gli indicatori si riferiscono a:

- Condotta
- Partecipazione all'attività didattica
- Frequenza e puntualità - rispetto degli impegni scolastici
- Rispetto del regolamento d'Istituto
- Note disciplinari
- Rispetto del personale, dei compagni e delle strutture scolastiche

Per l'attribuzione dei voti 10, 9, 8 è necessaria la presenza di tutti gli indicatori sotto elencati	
VOTO	CRITERI

10	A. Nessuna infrazione al Regolamento B. Frequenza assidua anche a eventuali attività integrative e rispetto degli orari di inizio e fine delle lezioni C. Partecipazione propositiva e costruttiva alle attività scolastiche D. Comportamento rispettoso verso gli altri; atteggiamento orientato all'inclusione ed alla cooperazione E. Pieno e scrupoloso adempimento dei doveri scolastici.
9	A. Nessuna infrazione al Regolamento B. Frequenza assidua anche a eventuali attività integrative e rispetto degli orari di inizio e fine delle lezioni: C. Partecipazione attiva alle attività scolastiche D. Comportamento corretto verso gli altri; atteggiamento positivo E. Rigoroso adempimento dei doveri scolastici.
8	A. Nessuna infrazione al Regolamento B. Frequenza regolare anche a eventuali attività integrative e rispetto degli orari di inizio e fine delle lezioni: C. Partecipazione nel complesso adeguata alle attività scolastiche D. Comportamento generalmente corretto verso gli altri; atteggiamento educato E. Diligente adempimento dei doveri scolastici.
7	A. Da 1 a 3 note o sospensione B. Frequenza poco regolare C. Partecipazione limitata e/o selettiva alle attività scolastiche D. Comportamento non sempre corretto verso gli altri; atteggiamento non sempre educato E. Discontinuità nell'adempimento dei doveri scolastici
6	A. Più di 3 note o sospensione B. Frequenza irregolare C. Partecipazione episodica alle attività scolastiche D. Comportamento non corretto nei confronti degli altri; atteggiamento poco educato E. Sporadico adempimento dei doveri scolastici

*Sono consentite deroghe al criterio della frequenza, a giudizio unanime del Consiglio di Classe, solo per l'attribuzione dei voti 8 e 9.

8.2 Prove INVALSI

Gli alunni tutti, nei giorni 2, 3 e 27 marzo 2026 hanno partecipato alla somministrazione delle prove INVALSI.

La obbligatorietà della partecipazione alle prove predisposte dall'INVALSI, così come stabilito dalla O.M. 67 art. 3 del 31 marzo 2025, risulta essere requisito indispensabile per l'ammissione agli esami di Stato.

8.3 Criteri attribuzione crediti

Nel rispetto dei riferimenti normativi, non da ultimo dell'O.M. 54 del 26 marzo 2026, art. 11, il punteggio più alto nell'ambito della fascia di attribuzione del credito scolastico spettante sulla base della media dei voti riportata nello scrutinio finale viene attribuito **SOLO** se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi.



Allegato A
(di cui all'articolo 15, comma 2)

TABELLA

Attribuzione credito scolastico

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

8.4 Griglie di valutazione prove scritte (eventuali indicazioni ed esempi di griglie che il consiglio di classe ha sviluppato nel corso dell'anno, nel rispetto delle griglie di cui al DM 769)

8.4.1 Griglie per la prova di italiano, tipologia A, B, C (a seguire)

8.4.2 Griglia per la seconda prova scritta (a seguire)

8.5 Griglia di valutazione colloquio (O.M. n.67 del 31.03.2025, Allegato A)

Il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017



Andrea Torrente

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



Tipologia A:
Analisi del testo letterario

ALUNNO _____

CLASSE _____

SEZIONE _____

INDICATORI GENERALI		DESCRIZIONE	PUNTI	Punti/100
INDICATORI GENERALI	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo, coerenza e coesione testuale	Il testo non risulta strutturato né articolato	0	0
		Il testo risulta strutturato e organizzato in modo parziale e poco chiaro e non sempre appare coerente e coeso	0,5	5
		Il testo risulta strutturato e organizzato in modo accettabile e nel complesso appare coerente e coeso	1	10
		Il testo risulta strutturato e organizzato in modo adeguato e chiaro e appare coerente e coeso	1,5	15
		Il testo, coerente e coeso, risulta strutturato e organizzato in modo organico ed efficace	2	20
	Correttezza e proprietà linguistica (lessico, ortografia, uso della punteggiatura, della paratassi e dell'ipotassi)	Il testo risulta scorretto dal punto di vista grammaticale e lessicale e presenta un uso improprio della punteggiatura	0	0
		Il testo presenta diversi errori grammaticali, un lessico non sempre appropriato e un uso poco efficace della punteggiatura	0,5	5
		Il testo risulta nel complesso corretto da un punto di vista grammaticale e lessicale e presenta un uso adeguato della punteggiatura	1	10
		Il testo risulta corretto dal punto di vista grammaticale, presenta un lessico appropriato e un uso consapevole della punteggiatura	1,5	15
		Il testo risulta corretto dal punto di vista grammaticale, con un lessico vario e curato e un uso efficace della punteggiatura	2	20
	Precisione dei riferimenti culturali e capacità di esprimere giudizi critici e valutazioni personali	Il testo non presenta riferimenti culturali e non esprime giudizi e valutazioni personali	0	0
		Il testo fornisce generici riferimenti culturali e presenta giudizi e valutazioni personali in maniera episodica	0,5	5
		Il testo fornisce adeguati riferimenti culturali e presenta alcuni giudizi e valutazioni personali	1	10
		Il testo fornisce appropriati riferimenti culturali e presenta pertinenti giudizi e valutazioni personali	1,5	15
		Il testo fornisce approfonditi riferimenti culturali e presenta giudizi critici e motivate valutazioni personali	2	20
INDICATORI SPECIFICI	Comprensione del testo e rispetto dei vincoli posti dalla consegna	Fraintende il testo, non coglie le informazioni esplicite in esso contenute e non rispetta i vincoli	0	0
		Coglie qualche informazione del testo e rispetta parzialmente i vincoli	0,5	5
		Coglie solo le informazioni esplicitamente fornite dal testo e nel complesso rispetta i vincoli	1	
		Comprende il testo in modo corretto e rispetta i vincoli	1,5	15
		Comprende pienamente il testo e rispetta i vincoli	2	20
	Analisi e interpretazione del testo	Non individua le caratteristiche del testo	0	0
		Individua in modo confuso la natura e le caratteristiche del testo	0,5	5
		Individua in modo non sempre chiaro la natura e le caratteristiche del testo e ne propone una interpretazione	1	10
		Individua le caratteristiche del testo e fornisce una interpretazione adeguata	1,5	15
		Individua le caratteristiche del testo e fornisce una valida e/o critica interpretazione	2	20
Presidente _____			Punteggio totale ____/10	____/100

Firma Presidente _____

Punteggio totale ____/10

Comm.1 _____ Comm.4 _____

Comm.2 _____ Comm.5 _____

Comm.3 _____ Comm.6 _____



Andrea Torrente

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



Tipologia B:

Analisi e produzione di un testo argomentativo

ALUNNO _____

CLASSE _____

SEZIONE _____

	INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	Punti/100
INDICATORI GENERALI	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo, coerenza e coesione testuale	Il testo non risulta strutturato né articolato	0	0
		Il testo risulta strutturato e organizzato in modo parziale e poco chiaro e non sempre appare coerente e coeso	0,5	5
		Il testo risulta strutturato e organizzato in modo accettabile e nel complesso appare coerente e coeso	1	10
		Il testo risulta strutturato e organizzato in modo adeguato e chiaro e appare coerente e coeso	1,5	15
		Il testo, coerente e coeso, risulta strutturato e organizzato in modo organico ed efficace	2	20
	Correttezza e proprietà linguistica (lessico, ortografia, uso della punteggiatura, della perifrasi e dell'ipotassi)	Il testo risulta scorretto dal punto di vista grammaticale e lessicale e presenta un uso improprio della punteggiatura	0	0
		Il testo presenta diversi errori grammaticali, un lessico non sempre appropriato e un uso poco efficace della punteggiatura	0,5	5
		Il testo risulta nel complesso corretto da un punto di vista grammaticale e lessicale e presenta un uso adeguato della punteggiatura	1	10
		Il testo risulta corretto dal punto di vista grammaticale, presenta un lessico appropriato e un uso consapevole della punteggiatura	1,5	15
		Il testo risulta corretto dal punto di vista grammaticale, con un lessico vario e curato e un uso efficace della punteggiatura	2	20
	Precisione dei riferimenti culturali e capacità di esprimere giudizi critici e valutazioni personali	Il testo non presenta riferimenti culturali e non esprime giudizi e valutazioni personali	0	0
		Il testo fornisce generici riferimenti culturali e presenta giudizi e valutazioni personali in maniera episodica	0,5	5
		Il testo fornisce adeguati riferimenti culturali e presenta alcuni giudizi e valutazioni personali	1	10
		Il testo fornisce appropriati riferimenti culturali e presenta pertinenti giudizi e valutazioni personali	1,5	15
		Il testo fornisce approfonditi riferimenti culturali e presenta giudizi critici e motivate valutazioni personali	2	20
INDICATORI SPECIFICI	Analisi e comprensione del testo argomentativo	Non individua la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	0	0
		Individua in modo confuso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	0,5	5
		Individua solo in parte e in modo non sempre chiaro la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	1	10
		Individua la tesi e le argomentazioni presenti nel testo in modo corretto	1,5	15
		Individua la tesi e le argomentazioni presenti nel testo in modo consapevole e critico	2	20
	Strutturazione logica della tesi e dell'argomentazione	Assenza di tesi e di argomentazione	0	0
		Tesi confusa o non chiaramente individuabile e argomentazione inadeguata e/o incoerente	0,5	5
		Tesi non sempre coerente e argomentazione parziale e non sempre ben articolata	1	10
		Tesi semplice e coerente e argomentazione lineare e logicamente valida	1,5	15
		Tesi chiara e coerente e argomentazione articolata ed efficace	2	20

Firma Presidente _____

Punteggio totale ____/10

____/100

Comm.1 _____ Comm.4 _____

Comm.2 _____ Comm.5 _____

Comm.3 _____ Comm.6 _____



Andrea Torrente

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



Tipologia C:
Testo espositivo-argomentativo

ALLUNNO _____

CLASSE _____ SEZIONE _____

	INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	Punti/100
INDICATORI GENERALI	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo, coerenza e coesione testuale	Il testo non risulta strutturato né articolato	0	0
		Il testo risulta strutturato e organizzato in modo parziale e poco chiaro e non sempre appare coerente e coeso	0,5	5
		Il testo risulta strutturato e organizzato in modo accettabile e nel complesso appare coerente e coeso	1	10
		Il testo risulta strutturato e organizzato in modo adeguato e chiaro e appare coerente e coeso	1,5	15
		Il testo, coerente e coeso, risulta strutturato e organizzato in modo organico ed efficace	2	20
	Correttezza e proprietà linguistica (lessico, ortografia, uso della punteggiatura, della paratassi e dell'ipotassi)	Il testo risulta scorretto dal punto di vista grammaticale e lessicale e presenta un uso improprio della punteggiatura	0	0
		Il testo presenta diversi errori grammaticali, un lessico non sempre appropriato e un uso poco efficace della punteggiatura	0,5	5
		Il testo risulta nel complesso corretto da un punto di vista grammaticale e lessicale e presenta un uso adeguato della punteggiatura	1	10
		Il testo risulta corretto dal punto di vista grammaticale, presenta un lessico appropriato e un uso consapevole della punteggiatura	1,5	15
		Il testo risulta corretto dal punto di vista grammaticale, con un lessico vario e curato e un uso efficace della punteggiatura	2	20
	Precisione dei riferimenti culturali e capacità di esprimere giudizi critici e valutazioni personali	Il testo non presenta riferimenti culturali e non esprime giudizi e valutazioni personali	0	0
		Il testo fornisce generici riferimenti culturali e presenta giudizi e valutazioni personali in maniera episodica	0,5	5
		Il testo fornisce adeguati riferimenti culturali e presenta alcuni giudizi e valutazioni personali	1	10
		Il testo fornisce appropriati riferimenti culturali e presenta pertinenti giudizi e valutazioni personali	1,5	15
		Il testo fornisce approfonditi riferimenti culturali e presenta giudizi critici e motivate valutazioni personali	2	20
INDICATORI SPECIFICI	Rispetto delle consegne (titolo, lunghezza ed eventuale parafrasi)	Freintende e non risponde alle richieste della traccia	0	0
		Sviluppa l'argomento in modo frammentario e disorganico e risponde in modo confuso alle richieste	0,5	5
		Sviluppa l'argomento in modo superficiale e risponde in modo limitato alle richieste	1	10
		Sviluppa l'argomento in modo essenziale e risponde generalmente con aderenza alle richieste	1,5	15
		Sviluppa l'argomento in modo consapevole e risponde in modo pertinente alle richieste	2	20
	Esposizione e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	L'esposizione non è consequenziale e i riferimenti culturali sono assenti o errati	0	0
		L'esposizione risulta frammentaria e/o confusa e i riferimenti culturali sono appena accennati	0,5	5
		L'esposizione non è sempre lineare e i riferimenti culturali sono generici	1	10
		L'esposizione è chiara e generalmente argomentata e i riferimenti culturali sono adeguati	1,5	15
		L'esposizione è articolata e argomentata e i riferimenti culturali sono precisi e pertinenti	2	20

Firma Presidente _____

Punteggio totale ____/10

____/100

Comm.1 _____ Comm.4 _____

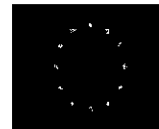
Comm.2 _____ Comm.5 _____

Comm.3 _____ Comm.6 _____



Andrea Torrente

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



ESAME DI STATO 2025- 2026

GRIGLIA DI VALUTAZIONE - SECONDA PROVA -

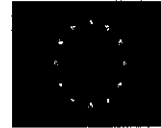
Disciplina: _____

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI ASSEGNATI	
COMPRENSIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	• Pieno riconoscimento della tematica proposta e della consegna operativa.	3	
	• Adeguata interpretazione della tematica.	2,5	
	• Tematica sostanzialmente compresa, con la presenza di qualche imprecisione.	2	
	• Scarsa comprensione della tematica o consegna data.	1,5	
	• Inesistente comprensione della tematica	1	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.	• Acquisizione dei contenuti completa, ben strutturata e approfondita con capacità di operare collegamenti interdisciplinari efficaci.	6	
	• Buon livello di acquisizione dei contenuti con capacità di operare semplici collegamenti interdisciplinari.	5,5	
	• Discreta acquisizione dei contenuti.	4	
	• Acquisizione essenziale dei contenuti minimi con necessità di consolidamento.	3,5	
	• Acquisizione frammentaria dei contenuti con presenza di lacune.	2	
	• Acquisizione frammentaria dei contenuti con presenza di molte lacune gravi.	1	
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	• Padroneggia in modo completo e approfondito le conoscenze e le abilità per risolvere autonomamente le problematiche.	8	
	• Padroneggia in modo adeguato tutte le conoscenze e le abilità per risolvere problemi in contesti noti.	6,5	
	• Padroneggia in modo adeguato la maggior parte delle conoscenze e delle abilità per risolvere problemi in modo autonomo.	4,5	
	• Padroneggia la maggior parte delle conoscenze e le abilità in modo essenziale, esegue i compiti in autonomia e risolve semplici problematiche.	2,5	



Andrea Torrente

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



	Scarsa Padronanza della maggior parte delle conoscenze e delle abilità che non consentono la risoluzione delle problematiche.	1	
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	Utilizzo sicuro e preciso delle procedure, degli strumenti e dei linguaggi disciplinari tecnico-scientifici.	3	
	Utilizzo autonomo e corretto delle procedure, degli strumenti e dei linguaggi disciplinari tecnico-scientifici .	2,5	
	Utilizzo semplice e chiaro delle procedure, degli strumenti e dei linguaggi disciplinari tecnico-scientifici, esposizione personale generica/superficiale.	2	
	Scarsa autonomia nell'uso delle procedure, degli strumenti e dei linguaggi disciplinari tecnico-scientifici.	1	
	PUNTEGGIO/VOTO	TOT ____/20	

Il Presidente

Prof.

La Commissione

Prof.

Prof.

Prof.

Prof.

Prof.

Prof.

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				

8.6 Simulazioni delle prove scritte: indicazioni e osservazioni sullo svolgimento delle simulazioni (es. difficoltà incontrate, esiti)

Gli allievi hanno svolto, nel corso del triennio finale, con particolare frequenza nell'anno scolastico in corso, esercitazioni e prove scritte di italiano basate sulle tipologie: A – analisi del testo; B – analisi e produzione di un testo argomentativo; C – riflessione critica di carattere espositivo/argomentativo inerente tematiche di attualità.

La maggior parte degli alunni ha mostrato, nello svolgimento di tali esercitazioni, una particolare propensione e dimestichezza nello svolgimento delle tracce relative alla tipologia B, anche per la possibilità di procedere a un'analisi e comprensione guidata del testo.

8.7 Altre eventuali attività in preparazione dell'esame di stato (es. simulazioni colloquio)

Gli alunni hanno avuto la possibilità di sperimentare, con la guida dei docenti, la capacità di costruire un discorso interdisciplinare partendo da un argomento disciplinare specifico. Ciò anche grazie allo svolgimento, nel corso dell'anno scolastico, di UdA interdisciplinari.

8.8 Indicazioni ed osservazioni sulla seconda prova (nel caso di classi degli indirizzi di istruzione professionale)

Gli allievi hanno svolto simulazioni in particolare sulle seguenti tematiche: sicurezza alimentare e agenti patogeni, linee guida per una sana alimentazione nelle diverse fasi fisiologiche e fabbisogno energetico, patologie derivanti da un'errata alimentazione, sostenibilità ambientale in ambito ristorativo.

Le tematiche sono state trattate tenendo presenti i quadri di riferimento con l'indicazione dei nuclei tematici.

Elenco per Classe

Anno Scolastico: 2025/2026

Classe: 5D ENOG. SERV. SALA VENDITA - TRIENNIO SERVIZI ENOGASTRONOMIA OSPITALITA'
ALBERGHIERA

Pr.	Alunno	Data Nasc.	Sesso	Matricola	Comune di Nascita
1	ALBANO FABIANA	13/03/2008	F		NAPOLI
2	CAPASSO FEDERICA	16/10/2006	F		NAPOLI
3	CASTIELLO ROBERTA	28/08/2007	F		NAPOLI
4	COCCORESE FERDINANDO	06/04/2007	M		NAPOLI
5	DI FIORE CIRO	21/05/2007	M		FRATTAMINORE
6	FROLLO ALESSIO	09/02/2007	M		NAPOLI
7	LAMBITELLI ROBERTA	27/12/2007	F		NAPOLI
8	LENTINI LAURA	28/08/2006	F		SERiate
9	LIOTTA LUIGI	19/10/2007	M		FRATTAMINORE
10	MARCHESE SILVANO	20/02/2007	M		FRATTAMINORE
11	MONACO ROSSELLA	03/08/2007	F		NAPOLI
12	RINALDI ALBERTO	21/06/2007	M		NAPOLI
13	SETA SILVANA	06/06/2006	F		NAPOLI

Maschi = 6 Femmine = 7 Totale = 13

SCHEDA DI RIEPILOGO ATTIVITA' PCTO

Classe: **5D ENOG. SERV. SALA VENDITA - TRIENNIO SERVIZI ENOGASTRONOMIA OSPITALITA' ALBERGHIERA (IP17)**

Prog.	Alunno	Anno Scolastico	Percorso	Ore Prev.	Ore Svolte
1	ALBANO FABIANA	2024	Banchetti - Quarte IPSSEOA	100	75
		2025	Banchetti - Quinte IPSSEOA	100	24
		2025	Corso HACCP liv. 2 _ IPSSEOA	15	15
		2025	Corso Sicurezza sul Lavoro D.Lgl. n. 81/2008 IPSSEOA	10	10
		2025	OrientaMenti IPSSEOA	30	30
		2025	PAR GOL - CPI AFRAGOLA	60	60
		Totale ore svolte: 214			
2	CAPASSO FEDERICA	2024	Banchetti - Quarte IPSSEOA	100	98
		2025	AGENDA SUD	30	0
		2025	Banchetti - Quinte IPSSEOA	100	0
		2025	Corso HACCP liv. 2 _ IPSSEOA	15	15
		2025	Corso Sicurezza sul Lavoro D.Lgl. n. 81/2008 IPSSEOA	10	10
		2025	OrientaMenti IPSSEOA	30	30
		2025	PAR GOL - CPI AFRAGOLA	60	60
		Totale ore svolte: 213			
3	CASTIELLO ROBERTA	2024	Banchetti - Quarte IPSSEOA	100	64
		2025	AGENDA SUD	30	0
		2025	Banchetti - Quinte IPSSEOA	100	0
		2025	Corso HACCP liv. 2 _ IPSSEOA	15	15
		2025	Corso Sicurezza sul Lavoro D.Lgl. n. 81/2008 IPSSEOA	10	10
		2025	OrientaMenti IPSSEOA	30	30
		2025	PAR GOL - CPI AFRAGOLA	60	60
		2025	VALENCIA - STAGE LINGUISTICO ESTERO	60	60
		Totale ore svolte: 239			
4	COCCORESE FERDINANDO	2024	Banchetti - Quarte IPSSEOA	100	60
		2025	AGENDA SUD	30	30
		2025	Banchetti - Quinte IPSSEOA	100	16
		2025	Corso HACCP liv. 2 _ IPSSEOA	15	15
		2025	Corso Sicurezza sul Lavoro D.Lgl. n. 81/2008 IPSSEOA	10	10
		2025	OrientaMenti IPSSEOA	30	30
		2025	PAR GOL - CPI AFRAGOLA	60	60
		Totale ore svolte: 221			
5	DI FIORE CIRO	2024	Banchetti - Quarte IPSSEOA	100	58
		2025	AGENDA SUD	30	30
		2025	Banchetti - Quinte IPSSEOA	100	24
		2025	Corso HACCP liv. 2 _ IPSSEOA	15	15
		2025	Corso Sicurezza sul Lavoro D.Lgl. n. 81/2008 IPSSEOA	10	10
		2025	OrientaMenti IPSSEOA	30	30
		2025	PAR GOL - CPI AFRAGOLA	60	60
		Totale ore svolte: 227			

SCHEDA DI RIEPILOGO ATTIVITA' PCTO

Classe: **5D ENOG. SERV. SALA VENDITA - TRIENNIO SERVIZI ENOGASTRONOMIA OSPITALITA' ALBERGHIERA (IP17)**

Prog.	Alunno	Anno Scolastico	Percorso	Ore Prev.	Ore Svolte
6	FROLLO ALESSIO	2024	Banchetti - Quarte IPSSEOA	100	32
		2025	Banchetti - Quinte IPSSEOA	100	71 e 30 min.
		2025	Corso HACCP liv. 2 _ IPSSEOA	15	15
		2025	Corso Sicurezza sul Lavoro D.Lgl. n. 81/2008 IPSSEOA	10	10
		2025	OrientaMenti _IPSSEOA	30	30
		2025	PAR GOL - CPI AFRAGOLA	60	60
		Totale ore svolte: 218 e 30 min.			
7	LAMBITELLI ROBERTA	2024	Banchetti - Quarte IPSSEOA	100	32
		2025	AGENDA SUD	30	0
		2025	Banchetti - Quinte IPSSEOA	100	127 e 30 min.
		2025	Corso HACCP liv. 2 _ IPSSEOA	15	15
		2025	Corso Sicurezza sul Lavoro D.Lgl. n. 81/2008 IPSSEOA	10	10
		2025	OrientaMenti _IPSSEOA	30	30
		2025	PAR GOL - CPI AFRAGOLA	60	0
		Totale ore svolte: 214 e 30 min.			
8	LENTINI LAURA	2024	Banchetti - Quarte IPSSEOA	100	16
		2025	AGENDA SUD	30	0
		2025	Banchetti - Quinte IPSSEOA	100	103 e 30 min.
		2025	Corso HACCP liv. 2 _ IPSSEOA	15	15
		2025	Corso Sicurezza sul Lavoro D.Lgl. n. 81/2008 IPSSEOA	10	10
		2025	OrientaMenti _IPSSEOA	30	30
		2025	PAR GOL - CPI AFRAGOLA	60	60
		Totale ore svolte: 234 e 30 min.			
9	LIOTTA LUIGI	2024	Banchetti - Quarte IPSSEOA	100	56
		2025	Banchetti - Quinte IPSSEOA	100	39 e 30 min.
		2025	Corso HACCP liv. 2 _ IPSSEOA	15	15
		2025	Corso Sicurezza sul Lavoro D.Lgl. n. 81/2008 IPSSEOA	10	10
		2025	OrientaMenti _IPSSEOA	30	30
		2025	PAR GOL - CPI AFRAGOLA	60	60
		Totale ore svolte: 210 e 30 min.			
10	MARCHESE SILVANO	2024	Banchetti - Quarte IPSSEOA	100	0
		2025	Banchetti - Quinte IPSSEOA	100	0
		2025	Corso Sicurezza sul Lavoro D.Lgl. n. 81/2008 IPSSEOA	10	0
		2025	OrientaMenti _IPSSEOA	30	0
		2025	PAR GOL - CPI AFRAGOLA	60	60
		Totale ore svolte: 60			

SCHEDA DI RIEPILOGO ATTIVITA' PCTO

Classe: **5D ENOG. SERV. SALA VENDITA - TRIENNIO SERVIZI ENOGASTRONOMIA OSPITALITA' ALBERGHIERA (IP17)**

Prog.	Alunno	Anno Scolastico	Percorso	Ore Prev.	Ore Svolte
11	MONACO ROSSELLA	2024	Banchetti - Quarte IPSSEOA	100	79
		2025	AGENDA SUD	30	7
		2025	Banchetti - Quinte IPSSEOA	100	16
		2025	Corso HACCP liv. 2 _ IPSSEOA	15	15
		2025	Corso Sicurezza sul Lavoro D.Lgl. n. 81/2008 IPSSEOA	10	10
		2025	OrientaMenti _IPSSEOA	30	30
		2025	PAR GOL - CPI AFRAGOLA	60	60
		Totale ore svolte: 217			
12	RINALDI ALBERTO	2024	Banchetti - Quarte IPSSEOA	100	75
		2025	AGENDA SUD	30	7
		2025	Banchetti - Quinte IPSSEOA	100	24
		2025	Corso HACCP liv. 2 _ IPSSEOA	15	15
		2025	Corso Sicurezza sul Lavoro D.Lgl. n. 81/2008 IPSSEOA	10	10
		2025	OrientaMenti _IPSSEOA	30	30
		2025	PAR GOL - CPI AFRAGOLA	60	60
		Totale ore svolte: 221			
13	SETA SILVANA	2024	Banchetti - Quarte IPSSEOA	100	95
		2025	AGENDA SUD	30	7
		2025	Banchetti - Quinte IPSSEOA	100	16
		2025	Corso HACCP liv. 2 _ IPSSEOA	15	15
		2025	Corso Sicurezza sul Lavoro D.Lgl. n. 81/2008 IPSSEOA	10	10
		2025	OrientaMenti _IPSSEOA	30	30
		2025	PAR GOL - CPI AFRAGOLA	60	60
		Totale ore svolte: 233			

de costrukuce
g. Balzano