DISTRETTO SCOLASTICO N. 29

CAF

POLO TECNICO PROFESSIONALE
ALETTI - FILANGIERI
TREBISACCE (CS)

POLO TECNICO PROFESSIONALE
ALETTI - FILANGIERI
Prot. 0008529 del 15/05/2025
IV (Entrata)

CLASSE V 3P

CORSO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ESAME DI STATO

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

(Art. 11 O.M. 67 del 31/03/2025)

Il Coordinatore di Classe

Alessio Praino

Il Dirigente Scolastico

Alfonso Costanza

INDICE	
PARTE PRIMA	
IL CORSO DI STUDI	Pag. 3
— Profilo Professionale e Area di competenza del Diplomato in Servizi Enogastronomici	Pag. 3
— Organizzazione quadro orario	Pag. 4
— Codici ATECO (Solo per i Professionali)	Pag. 4
PARTE SECONDA	
COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	Pag. 5
— Docenti e continuità	Pag. 5
PARTE TERZA	
LA CLASSE	
— Composizione della classe	Pag. 6
— Presentazione della classe	Pag. 6
PARTE QUARTA	
IL PERCORSO FORMATIVO	Pag. 8
— Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione	Pag. 8
— Obiettivi Comuni	Pag. 9
— Obiettivi didattici	Pag. 10
— Competenze minime sviluppate in coerenza con le linee guida nazionali	Pag. 10
— Modalità di lavoro del Consiglio di Classe	Pag. 10
— Educazione Civica: risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di educazione civica	Pag. 11
PARTE QUINTA	
VERIFICHE E VALUTAZIONE	Pag. 16
Criteri generali di valutazione	Pag. 16
Tabella corrispondenza giudizio – voto	Pag. 17
Attribuzione voto di comportamento	Pag. 18
Tabella corrispondenza comportamento – voto	Pag. 20
Criteri per l'ammissione/non ammissione all'esame di stato	Pag. 21
Attribuzione del credito scolastico	Pag. 22
Articolazione e modalità di svolgimento delle prove scritte	Pag. 25
Articolazione e modalità di svolgimento del colloquio	Pag. 26
Esami dei candidati con disabilità	Pag. 27

Esami dei candidati con DSA e con bisogni educativi speciali	Pag. 28
Griglie prima prova	Pag. 29
Griglia seconda prova	Pag. 35
Griglia per il colloquio orale	Pag. 37
PARTE SESTA	
UNITÀ DI APPRENDIMENTO	Pag. 39
PARTE SETTIMA	
PERCORSI FORMATIVI	Pag.50
PARTE OTTAVA	
SIMULAZIONI I PROVA (N. 2)	Pag. 72
SIMULAZIONI II PROVA (N. 2)	Pag. 72

PARTE PRIMA
IL CORSO DI STUDI

A) PROFILO PROFESSIONALE E AREA DI COMPETENZA DEL DIPLOMATO IN SERVIZI ENOGASTRONOMICI

La Classe 5° del Terzo Periodo del percorso I.D.A. (Istruzione Degli Adulti) si inserisce all'interno dell'offerta formativa dell'Istituto Professionale per i Servizi, indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera", con articolazione specifica in "Enogastronomia". Questo corso di istruzione superiore, suddiviso in tre periodi didattici secondo la nuova organizzazione della Rete CPIA (Centri Provinciali per l'Istruzione degli Adulti), si conclude con il conseguimento del Diploma di Maturità Professionale.
L'obiettivo principale del percorso è quello di fornire agli studenti – spesso adulti che desiderano completare o riqualificare il proprio iter formativo – una solida preparazione culturale e tecnico-professionale, spendibile in ambito lavorativo e coerente con le loro aspirazioni personali.
Il diplomato dell'indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera" – con specifica competenza nell'ambito enogastronomico – è in grado di operare all'interno delle strutture ristorative e ricettive con professionalità e flessibilità, rispondendo alle esigenze di un settore in continua evoluzione. Il suo ruolo può spaziare dalla gestione delle materie prime alla preparazione e presentazione dei piatti, dalla pianificazione dei menù alla cura dell'esperienza del cliente.
In particolare, il diplomato:

- Possiede competenze nel controllo e nella gestione degli approvvigionamenti alimentari, valutando qualità, quantità e costi;
- È in grado di curare l'intero processo produttivo e distributivo dei pasti;
- Sa predisporre e gestire buffet e banchetti in contesti formali e informali;
- Coordina gruppi di lavoro e collabora efficacemente con altre figure professionali;
- Promuove i prodotti enogastronomici tipici, valorizzando il territorio e le tradizioni locali;
- È capace di interpretare e anticipare le nuove tendenze del settore, adattandole alle esigenze del mercato;
- Utilizza strumenti e tecnologie professionali, anche digitali, per migliorare la qualità del servizio e della comunicazione;
- Collabora alla promozione dell'offerta enogastronomica e turistica del territorio, contribuendo alla crescita economica e culturale locale.

Al termine del percorso, il diplomato acquisisce una serie di competenze specifiche, che possono essere così sintetizzate:

- Analizzare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto diversi aspetti: organolettico, chimico-fisico, merceologico, nutrizionale ed enogastronomico;
- Predisporre menù equilibrati e personalizzati, anche in funzione di esigenze dietetiche particolari (intolleranze, scelte etiche, condizioni cliniche);
- Pianificare e gestire la produzione e la vendita dei prodotti enogastronomici, adattandola alle richieste del mercato e promuovendo l'identità culturale del territorio;
- Valorizzare la tradizione culinaria locale, nazionale e internazionale, integrandola con innovazione e creatività;
- Applicare correttamente le normative nazionali ed europee in materia di igiene, sicurezza alimentare, tracciabilità e sostenibilità.

Il diplomato è in grado di operare sia nel settore dell'accoglienza turistica che in quello dei servizi enogastronomici, ricoprendo ruoli tecnici e operativi, ma anche gestionali e organizzativi. Può contribuire alla progettazione di "percorsi del gusto", alla promozione di eventi enogastronomici, alla valorizzazione dell'ospitalità alberghiera e alla comunicazione del prodotto turistico-gastronomico.

È inoltre preparato per:

- Ideare e realizzare esperienze di accoglienza personalizzate;
- Partecipare allo sviluppo dell'offerta turistica territoriale;
- Gestire il marketing ristorativo e promozionale;
- Applicare le conoscenze acquisite nei laboratori professionali, traducendole in prassi concrete con sicurezza e padronanza.

B) ORGANIZZAZIONE QUADRO ORARIO

Assi Culturali	Insegnamenti	Ore settimanali	Valutazione
Linguaggi	**Lingua italiana**	3	Unica
	Lingua inglese	2	Unica
Storico – sociale	**Storia**	2	Unica
Matematico	**Matematica**	3	Unica
	IRC o Attività alternative	1	Unica
	Totali ore area generale	11	

Assi Culturali	Insegnamenti	Ore settimanali	Valutazione
Tecnico - scientifico Professionale	**Scienze e cultura dell'Alimentazione**	3	Unica
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	3	Unica
	Laboratori di servizi enogastronomici cucina-sala	4	Unica
	Francese	2	Unica
	Inglese	1	
	Totali ore area di indirizzo	13	

C) CODICI ATECO (Solo per gli indirizzi professionali)

Indirizzo: IP07 – Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera – Articolazione Enogastronomia *(D. Lgs. 61/2017)*
ATECO: 56.10.11 – Ristorazione con somministrazione

PARTE SECONDA

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTI E CONTINUITÀ

	Docente	Insegnamento	Continuità
1	Ioele Immacolata	Lingua e Letteratura Italiana	NO
2	Ioele Immacolata	Storia	NO
3	De Paola Simona	Lingua Inglese e Lingua Professionale Inglese	NO
4	Corbo Pasquale	Lingua Francese e Lingua Professionale Francese	SI
5	Guzzo Francesca	Matematica	NO
6	Sallorenzo Rosa	Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	SI
7	Lofrano Filomena Maria	Scienze e Cultura dell'Alimentazione	NO
8	Praino Alessio	Laboratorio di Servizi Enogastronomici- Sett. Cucina	NO
9	Vuono Vincenzo	Laboratori Di Servizi Enogastronomici Sett. Sala e Vendita	SI
10	Rinaldi Salvatore	Religione	SI

PARTE TERZA

LA CLASSE

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

	GENERE (M/F)	Comune di provenienza	Continuità o Curriculo di provenienza[1]	Progetto di inserimento (SI/NO)
1	F	Trebisacce	Continuità	SI
2	M	Trebisacce	Continuità	SI
3	F	Rossano	Continuità	SI
4	M	Villapiana	Continuità	SI
5	F	Villapiana	Continuità	SI
6	F	Trebisacce	Continuità	SI
7	F	Roseto	Continuità	SI
8	F	Cerchiara di Calabria	Continuità	SI
9	F	Trebisacce	Continuità	SI
10	M	Roma	Curriculo di provenienza	NO
11	M	Trebisacce	Continuità	SI
12	F	Villapiana	Continuità	SI
13	F	Trebisacce	Continuità	SI
14	M	Trebisacce	Continuità	SI
15	F	Villapiana	Continuità	SI
16	F	Villapiana	Continuità	SI
17	F	Trebisacce	Continuità	SI

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da 17 studenti, di cui 13 donne e 4 uomini, provenienti prevalentemente da paesi limitrofi al comune sede dell'Istituto. Il gruppo si caratterizza per un'elevata eterogeneità in termini di età, nazionalità, esperienze formative e condizioni personali. Trattandosi di un percorso destinato agli adulti, molti degli studenti risultano attualmente impegnati in attività lavorative e, in alcuni casi, anche in responsabilità familiari significative.
All'interno del gruppo si riscontra una varietà di profili scolastici: alcuni studenti possiedono già titoli di studio, tra cui diplomi precedenti. Altri, invece, si sono iscritti con l'intento di completare il proprio percorso scolastico, interrotto in passato per vari motivi, dimostrando una forte motivazione personale e desiderio di crescita. Questo rende il gruppo particolarmente dinamico e ricco sotto il profilo umano e culturale.
La classe è formata da studenti che aderiscono a un Patto Formativo Individuale, siglato a inizio anno scolastico, nel quale vengono definite le modalità di partecipazione, gli obiettivi didattici e le strategie di apprendimento più adatte alle singole situazioni. Tale strumento consente una maggiore flessibilità e inclusività, favorendo la conciliazione tra il percorso di studi e gli impegni lavorativi e familiari.
L'origine del gruppo classe è riconducibile a una progettualità interna all'Istituto, finalizzata a conferire le competenze previste per il Secondo Periodo Didattico dell'Istruzione degli Adulti.

Durante l'anno scolastico, gli studenti hanno seguito le lezioni dal lunedì al venerdì, con orario pomeridiano/serale: dalle 16:00 alle 21:00, ad eccezione del mercoledì, in cui l'uscita è prevista alle 20:00, per un totale di 24 ore settimanali.
Dal punto di vista dell'atteggiamento e del comportamento, il gruppo ha dimostrato un atteggiamento corretto, collaborativo e aperto al dialogo. La frequenza, pur con le difficoltà tipiche della condizione adulta, è risultata mediamente buona e l'impegno nello studio ha evidenziato differenze legate alla disponibilità di tempo, alle competenze pregresse e alla familiarità con la lingua italiana.
Gli studenti utilizzano modalità di studio differenziate:

- alcuni si distinguono per uno studio autonomo, approfondito e critico, spesso supportato da appunti personali e da un utilizzo attivo delle fonti;
- altri si affidano prevalentemente al materiale fornito dai docenti, svolgendo un lavoro più guidato;
- un ulteriore gruppo lavora attraverso schemi, mappe concettuali e sintesi, riuscendo comunque a raggiungere gli obiettivi minimi.

In base al livello di apprendimento e partecipazione, è possibile individuare 2 fasce di rendimento didattico:

- Prima fascia: studenti che dimostrano un impegno costante, autonomia nello studio e capacità critica, ottenendo risultati pienamente positivi o più che discreti.
- Seconda fascia: studenti che, pur raggiungendo la sufficienza o risultati discreti, mostrano un approccio meno strutturato o approfondito ai contenuti.

Dal punto di vista del profitto complessivo, la classe si distribuisce secondo le seguenti percentuali:

- Circa il 40% degli studenti evidenzia ottime competenze cognitive (intuizione, comprensione, rielaborazione critica), accompagnate da un metodo di studio efficace e consolidato.

- Il 50% circa dimostra competenze discrete e un metodo di studio adeguato, con una buona capacità di esposizione e organizzazione dei contenuti.
- Un ulteriore 10% presenta risultati sufficienti: pur mostrando impegno, questi studenti necessitano di maggiore supporto per rielaborare autonomamente le conoscenze.

Per quanto riguarda le materie tecnico-professionali, si rileva, nella maggior parte dei casi, un buon livello di acquisizione delle competenze previste. Gli studenti dimostrano interesse per le discipline di indirizzo e partecipano attivamente alle attività pratiche e laboratoriali, mostrando progressiva padronanza degli strumenti e dei contenuti.

PARTE QUARTA
IL PERCORSO FORMATIVO

A) INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

La nostra scuola favorisce l'inclusione di tutti gli alunni, oltre che degli studenti disabili, degli stranieri e di tutti gli altri studenti con BES, nella convinzione che l'educazione e l'istruzione siano diritti fondamentali dell'uomo e presupposti indispensabili per la realizzazione personale di ciascuno. Tali diritti rappresentano, infatti, lo strumento prioritario per superare l'ineguaglianza sostanziale e assicurare l'effettivo esercizio delle libertà democratiche garantite dalla Costituzione. E' per questo motivo che il P.T.O.F. del Triennio di riferimento è marcatamente "inclusivo", laddove il concetto d'inclusione, definito di recente a livello normativo, nel D. Lgs. n° 66 del 2017, si carica di un concetto fondamentale: "l'inclusione è garanzia per l'attuazione del diritto alle pari opportunità e per il successo formativo di tutti".
L'obiettivo è, dunque, un'istruzione di qualità per tutti, in cui ciascuno possa riconoscere e valorizzare le proprie inclinazioni, potenzialità e interessi, superando le difficoltà e i limiti che si frappongono alla sua crescita come persona e come cittadino. A tal fine sono previste attività mirate inserite nel P.E.I., le quali implicano anche l'attuazione di didattiche laboratoriali e costituiscono l'occasione per potenziare l'autostima e le competenze socio-affettive e relazionali di ogni alunno. L'intento è di evitare i rischi di categorizzare gli alunni con svantaggi, poiché l'Istituto Aletti non considera l'inclusione affare di pochi, ma è fermamente convinto che occorra pensare alla classe come una realtà composita, in cui mettere in atto molteplici modalità metodologiche di insegnamento-apprendimento, ove l'inclusione è la dimensione che sovrasta sull'agire della scuola intera.
Il nostro Istituto intende assumere una forte prospettiva inclusiva, proponendosi di valutare e insieme di porsi come obiettivi da raggiungere le seguenti dimensioni:

- L'inclusione vista come un modo per accrescere la partecipazione di tutti;
- La scuola come luogo e istituzione che incoraggia minori e adulti a sentirsi bene con se stessi;
- La costruzione di un curricolo inclusivo nella portata più ampia.

Ciò comporta una riflessione non solo sugli studenti con B.E.S., ma sull'intera istituzione nei suoi rapporti con tutti, docenti, alunni e genitori. In particolare, ci si pone come traguardo quello di stimolare una riflessione condivisa sulle pratiche didattiche e nello specifico su:

- Apprendimento cooperativo;
- Ricerca e progettazione di attività di apprendimento che stimolino la partecipazione di tutti gli alunni;
- Ricerca e progettazione di attività di apprendimento che tengano presenti le capacità di tutti gli alunni;
- *Peer tutoring,* apprendimento per scoperta, utilizzo di mediatori didattici;
- Attuazione di pratiche impegnate di inclusione negli ambiti dell'insegnamento curriculare, dell'arricchimento extracurriculare dell'offerta formativa, della gestione delle classi, dell'organizzazione dei tempi e degli spazi scolastici, delle relazioni tra docenti, studenti e famiglie.

Le tappe dell'inclusione sono ben definite e si esplicano in: accoglienza, osservazione, condivisione dei progetti, monitoraggio delle criticità, valutazione degli apprendimenti, orientamento in uscita.
Il tutto è esplicitato all'interno di un protocollo per l'inclusione, valido per ogni studente. Il nostro Istituto realizza attività su temi interculturali e/o sulla valorizzazione delle diversità, che hanno una ricaduta positiva sulla qualità dei rapporti tra gli studenti. L'Aletti è sportello d'ascolto territoriale

A.I.D.; offre un servizio di consulenza e di screening per D.S.A.; ha attivato uno sportello pedagogico finalizzato al miglioramento dell'inclusione scolastica; fa parte della rete provinciale di scuole per l'inclusività e ha partecipato con il 70% dei docenti alla formazione B.E.S. La scuola prevede, inoltre, iniziative curriculari ed extracurriculari per il consolidamento delle abilità comunicative in italiano L2 per gli stranieri, impiegando l'organico dell'autonomia (comma 32, legge n°107/2015). Per quanto riguarda le attività specifiche per gli alunni con bisogni educativi speciali, si può affermare che una delle caratteristiche migliori del nostro Istituto è quella dell'accoglienza. La presenza rilevante di studenti diversamente abili ne è, infatti, la dimostrazione. Tali alunni rappresentano un patrimonio che deve essere valorizzato e difeso e il nostro Istituto è impegnato quotidianamente a dare una risposta valida ai bisogni formativi di tutti gli allievi.
Tra le azioni attivate dalla scuola per l'inclusione scolastica, è, infine, da segnalare la costituzione del Dipartimento Inclusione per:

- Assicurare una maggiore continuità d'azione tra docenti di sostegno e docenti curriculari promuovendo il successo formativo di ciascun alunno;
- Differenziare e monitorare i percorsi didattici in base ai bisogni specifici dei singoli alunni in maniera più strutturata ed efficace.

B) OBIETTIVI COMUNI

Scopo dell'azione didattica è l'educazione alla cittadinanza attiva e la formazione di una professionalità responsabile fornendo agli allievi i mezzi, gli strumenti e le opportunità per acquisire abilità, conoscenze e competenze necessarie. Il Consiglio di Classe ha perciò perseguito obiettivi in relazione al carattere formativo - orientativo del quinto anno tenendo conto delle direttive ministeriali, del PTOF e delle programmazioni di Dipartimento.

1	Promuovere la cultura della legalità, la formazione morale, sociale e culturale.
2	Aprire alla prospettiva europea e mondiale per favorire la disponibilità al confronto e l'apertura al dialogo tra culture diverse.
3	Educare all'autogoverno e all'esercizio della democrazia, promuovendo atteggiamenti sociali positivi e responsabili, e il coinvolgimento partecipato.
4	Stimolare atteggiamenti pluralistici e collaborativi all'interno del gruppo.
5	Ampliare la crescita culturale e umana degli studenti, mediante una "formazione permanente".
6	Rendere consapevole l'allievo delle proprie capacità intrinseche, al fine di rafforzare, consolidare e migliorare le proprie conoscenze e competenze.
7	Rendere lo studente partecipe alla progettazione, al controllo e alla valutazione del proprio processo formativo.
8	Far maturare nello studente il senso di responsabilità nei confronti dell'impegno intrapreso e il rispetto per le regole sociali, le persone e le strutture, sia nell'ambito scolastico sia in quello extra scolastico.
9	Sviluppare la coscienza ecologica, sulla base di una adeguata preparazione scientifica, del rispetto per le risorse naturalistiche ed umane da difendere.
10	Contribuire a promuovere stili di vita rispettosi delle norme igieniche, della corretta alimentazione e della sicurezza, a tutela del diritto alla salute e del benessere della persona.

C) OBIETTIVI DIDATTICI

Riguardo alla tipologia del corso di studi sono stati mediamente conseguiti i seguenti obiettivi didattici:

STANDARD DI APPRENDIMENTO
1. Promuovere la conoscenza graduale e sistematica delle discipline caratterizzanti gli specifici indirizzi di studio.
2. Promuovere la capacita di individuare, in ciascuna disciplina, concetti, modelli e metodi di indagine.
3. Promuovere la capacita di individuare analogie e differenze tra i diversi impianti disciplinari.
4. Promuovere la riflessione sui problemi significativi della realtà contemporanea in una prospettiva interdisciplinare.
5. Comunicare mediante composizione articolata, anche con strumenti multimediali, attraverso una riscrittura dei messaggi.
6. Progettare in gruppo, esercitando capacita di autocontrollo.

D) COMPETENZE MINIME SVILUPPATE IN COERENZA CON LE LINEE GUIDA NAZIONALI

1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti Enogastronomici.
2. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla Sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
3. Predisporre Prodotti, Servizi e Menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela , anche in relazioni a specifici regimi dietetici e stili alimentari, perseguendo obbiettivi di qualità e redditività , favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati
4. Valorizzare l' elaborazione e la presentazione di Prodotti dolciari e di pianificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali ed innovative.
5. Progettare , anche con tecnologie digitali , eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il Patrimonio delle Tradizioni e delle Tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy

E) MODALITÀ DI LAVORO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Metodologie	Lezione frontale – Interdisciplinarietà - Circle Time - Didattica laboratoriale. - Problem Solving. - Brainstrorming. Cooperative learning. Didattica Personalizzata e Individualizzata Strumenti compensativi. Dialogo e confronto interculturale, cura della relazione educativa, discussione guidata, lezione con esperti.
Attività di Didattica Laboratoriale	Problem Solving. - Flipped Classroom - Metodo Euristico - Interventi individualizzati, Simulazione del vissuto.

	Scoperta guidata, laboratorio didattico, lavoro di gruppo.
Strumenti, risorse e ambienti	1. Libri di testo – Appunti. 2. Aula Magna - Biblioteca - Aula multimediale - Laboratorio linguistico. 3. Aula d'informatica - Reti informatiche. 4. Laboratori: sala e cucina. 5. Lavagna luminosa – Videoproiettore - LIM 6. Materiale multimediale - Strumenti di acquisizione digitali - Strumenti e attrezzature presenti nei vari laboratori.

F) EDUCAZIONE CIVICA: RISULTATI DI APPRENDIMENTO OGGETTO DI VALUTAZIONE SPECIFICA PER L'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

Viste le Linee Guida, adottate in applicazione della legge 20 agosto 2019, n. 92 recante "Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica" sono stati aggiornati i curricoli di istituto e l'attività di programmazione didattica al fine di sviluppare "la conoscenza e la comprensione delle strutture e dei profili sociali, economici, giuridici, civici e ambientali della società" (articolo 2, comma 1 della Legge), nonché l'attuazione consapevole dei regolamenti di Istituto, dello Statuto delle studentesse e degli studenti, del Patto educativo di corresponsabilità.

1. Le ore dedicate all'attività dell'Educazione Civica, durante l'anno sono state effettuate in due modalità: nell'ambito di un rigido orario (curricolo progettuale), e una parte nell'ambito di attività ordinarie (curricolo valutativo).
2. Gli studenti sono stati dotati di un Portfolio in cui sono state certificate le ore svolte, mentre le valutazioni dei docenti interessati sono state inserite nel registro elettronico e hanno costituito la base per l'attribuzione della valutazione periodica e finale.
3. La responsabilità sull'Educazione Civica è stata collegiale nel Consiglio di classe.
4. Le attività ordinarie e progettuali che hanno permesso allo studente di raggiungere le ore di educazione civica sono state indicate nelle tabelle allegate.
5. Le attività e i contenuti indicati sono stati svolti nelle ordinarie attività curricolari e progettuali e sono state estrapolate al fine valutativo e per il conteggio delle ore obbligatorie n°33 per l'intero anno scolastico.
6. L'Educazione Civica ha contribuito ad educare alla cittadinanza democratica.
7. Nel curricolo valutativo l'Educazione Civica non è stata una semplice materia, ma un processo complesso di crescita culturale e civica che rispecchia perfettamente quanto proposto dal PTOF.
8. L'Educazione Civica è stata una componente trasversale che non ha riguardato solo il Docente di Diritto e di Storia, ma tutto il Consiglio di Classe, poiché è non stata una scelta didattico-disciplinare, ma didattico-educativa
9. Il voto finale risulterà dalla media delle singole valutazioni attribuite dai docenti referenti per ogni attività svolta e comunicate al Docente Coordinatore prima dello scrutinio intermedio e finale;
10. Tutte le attività progettuali proposte dai Consigli di Classe sono state realizzate in piena corrispondenza con quanto esplicitato nel PTOF d'Istituto, volte al raggiungimento delle fondamentali competenze di cittadinanza digitale e collegate, dove possibile, ad uno o più Goals dell'Agenda 2030.

INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA				
Ed. CIVICA – 3 Periodo IDA (Programma 5° anno diurno)				
Materia	UDA1: **Agenda 2030** *Tempi: Ott./Nov.*	UDA2: **Educazione digitale:** comunicare con i nuovi media del digitale *Tempi: Dic./Feb.*	UDA3: **La Costituzione: gli organi dello Stato, Presidente della Repubblica, Parlamento, Magistratura, Corte dei conti e gli organi dell'Unione Europa.** *Tempi: Mar./Mag.*	ORE minime da svolgere
Italiano	3	2	2	
Storia	1		2	
Inglese	2	1	2	
DTASR		2	2	
Religione	1		3	
Francese	2	1		
Lab.sala/vendita	2	1		
Lab. Cucina		2		
Matematica		2		
TOTALE	**11**	**11**	**11**	**33**

Classe Quinta

1 UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
Titolo	**Agenda 2030.**
Compito di realtà	Realizzare una narrazione storica della nostra città attraverso l'osservazione e lo studio di alcune testimonianze artistiche, architettoniche e monumentali presenti nel nostro territorio. Analizzare lo stato di conservazione dei luoghi selezionati e fare proposte per la loro valorizzazione. Il prodotto sarà in formato digitale e/o cartaceo.

Competenze disciplinari	**Competenze trasversali**
Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere, nelle varie forme, i concetti di sistema e di complessità. Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti dei materiali, degli strumenti e delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate. Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia ed all'utilizzo di materiali a partire dall'esperienza. Realizzare progetti che riassumano ed aiutino il percorso di trasformazione delle conoscenze in realizzazione di prodotti e servizi caratteristici del settore di riferimento. Comprovata capacità di utilizzare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali e/o metodologiche, in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e personale.	Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano. Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni, le persone, gli animali e gli ambienti in ogni contesto di vita, assumendosi la responsabilità di adoperarsi per la loro salvaguardia e il loro miglioramento.
Conoscenze	**Abilità/Capacità**

L'Italia e il Patrimonio Mondiale dell'UNESCO. Il patrimonio culturale e i beni pubblici comuni. Il codice dei beni culturali e del paesaggio. La tutela e la valorizzazione del patrimonio culturale italiano.	Ricavare informazioni specifiche da varie fonti. Affrontare molteplici situazioni comunicative scambiando informazioni, idee ed esprimendo il proprio punto di vista. Principali scopi della comunicazione orale. Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, abitudini, vivere quotidiano. Leggere e ricavare informazioni da differenti fonti letterarie, iconografiche, documentarie, cartografiche e multimediali. Riconoscere ed analizzare i cambiamenti apportati dall'uomo attraverso l'osservazione di testimonianze architettoniche e artistiche. Riconoscere le emergenze artistiche del proprio territorio. Descrivere e confrontare fatti ed eventi.	
Discipline coinvolte	Italiano Storia Religione Inglese Francese Laboratorio di enogastronomia-sala e vendita	3 1 1 2 2 2
TEMPI	**Ott/nov.**	**Tot 11**

2 UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
Titolo	**Educazione digitale: comunicare con i nuovi media del digitale**
Compito di realtà	Realizzare una narrazione storica della nostra città attraverso l'osservazione e lo studio di alcune testimonianze artistiche, architettoniche e monumentali presenti nel nostro territorio. Analizzare lo stato di conservazione dei luoghi selezionati e fare proposte per la loro valorizzazione. Il prodotto sarà in formato digitale e/o cartaceo.

Competenze disciplinari	**Competenze trasversali**
Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere, nelle varie forme, i concetti di sistema e di complessità. Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti dei materiali, degli strumenti e delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate. Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia ed all'utilizzo di materiali a partire dall'esperienza. Realizzare progetti che riassumano ed aiutino il percorso di trasformazione delle conoscenze in realizzazione di prodotti e servizi caratteristici del settore di riferimento. Comprovata capacità di utilizzare conoscenze, abilità e capacità	Navigare in rete e partecipare ai social network consapevolmente e responsabilmente, adottando stili di comunicazione e comportamenti rispettosi delle persone, rispettando la sicurezza e la privacy altrui e proteggendo la propria, riconoscendo pericoli e insidie, sapendo come difendersi dagli attacchi; comprendere l'importanza di possedere competenze digitali adeguate, per partecipare attivamente alla vita della società, godere di tutte le opportunità che essa offre, esercitare diritti e doveri.

personali, sociali e/o metodologiche, in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e personale.		
Conoscenze	**Abilità/Capacità**	
Caratteristiche e tipologie di social network, email, pec, social e pricacy, yuotube, l'ebook o libro elettronico, , curriculum vitae digitale.	Sapersi orientare in modo essenziale sulla rete svolgendo le fondamentali procedure per fare ricerche e comunicare. Adottare adeguate regole di comportamento nella navigazione in rete. Essere consapevoli che non tutte le fonti sono attendibili e credibili, saper confrontare e scegliere le fonti. Analizzare i messaggi in rete per valutare la veridicità delle informazioni. Praticare sul web una comunicazione gentile, orientata al rispetto e al dialogo.	
Discipline coinvolte	Italiano Inglese Francese Matematica DTASR Laboratorio enogastronomia-cucina Laboratorio enogastronomia-sala e vendita	2 1 1 2 2 2 1
TEMPI	**Dic./feb.**	**Tot.11**

3 UNITÀ DI APPRENDIMENTO		
Titolo	**La Costituzione: gli organi dello Stato, Presidente della Repubblica, Parlamento.**	
Compito di realtà	Realizzare una narrazione storica della nostra città attraverso l'osservazione e lo studio di alcune testimonianze artistiche, architettoniche e monumentali presenti nel nostro territorio. Analizzare lo stato di conservazione dei luoghi selezionati e fare proposte per la loro valorizzazione. Il prodotto sarà in formato digitale e/o cartaceo.	
Competenze disciplinari		**Competenze trasversali**
Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere, nelle varie forme, i concetti di sistema e di complessità. Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti dei materiali, degli strumenti e delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate. Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia ed all'utilizzo di materiali a partire dall'esperienza. Realizzare progetti che riassumano ed aiutino il percorso di trasformazione delle conoscenze in realizzazione di prodotti e servizi caratteristici del settore di riferimento. Comprovata capacità di utilizzare conoscenze, abilità e capacità		Conoscere funzioni e atti normativi fondamentali degli organi dello Stato italiano e dell'Unione Europea. Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso la conoscenza degli elementi fondamentali del diritto che la regolano. Esercitare la rappresentanza e il metodo democratico, rispettare il proprio ruolo e quello altrui, portare a termine gli impegni con responsabilità. Rispettare e valorizzare i beni pubblici comuni.

personali, sociali e/o metodologiche, in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e personale.		
Conoscenze	**Abilità/Capacità**	
Il Parlamento: come funzionano le due Camere, l'iter legislativo, il procedimento di revisione costituzionale, le altre competenze parlamentari. Il Governo: come si forma il Governo, le crisi di Governo, le funzioni del Governo, gli atti normativi del Governo. Il Presidente della Repubblica: l'elezione, gli atti del P.d.R., la responsabilità del P.d.R. La Corte Costituzionale: formazioni e compiti.	Distinguere e analizzare le funzioni del Parlamento, del Governo, del Presidente della Repubblica.	
Discipline coinvolte	Italiano Storia Inglese Francese DTASR	2 2 2 2 3
TEMPI	**Mar./mag.**	**Tot.11**
METODOLOGIE	Lezione frontale di introduzione alla conoscenza Lezione partecipata Lezione multimediale, Apprendimento collaborativo e fra pari Costruzione mappe concettuali LIM DAD	
DESTINATARI	Alunni classe quinte	
ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE	Laboratorio didattico Lavoro di gruppo Simulazione del vissuto Problem solving	
RISORSE UMANE Interne/esterne		
STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI	Libro di testo, LIM, fotocopie di materiale semplificato e/o di approfondimento, dizionari, personal computer, enciclopedie in formato cartaceo ed elettronico, giornali, sussidi audiovisivi, proiezioni di film attinenti alle tematiche affrontate.	
VERIFICHE E VALUTAZIONE	Prove strutturate e semi strutturate (Tip. Es. di Stato A, B, C); interrogazione breve; colloquio; relazioni personali e di gruppo; osservazione sistematica dell'impegno, partecipazione e attenzione, prove di realtà. Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sub differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento.	
Numero di ore	**33**	

PARTE QUINTA
VERIFICA E VALUTAZIONE

Strumenti di misurazione e verifiche per periodo scolastico - Strumenti di osservazione del comportamento e del processo di apprendimento	*Vedi Programmazione Dipartimenti e Programmazione della Classe per il 1° QUADRIMESTRE e revisione della valutazione nel 2° QUADRIMESTRE (deliberazione del Collegio Docenti del 28/10/2024)*
Credito scolastico	*Vedi fascicolo studenti*

STRUMENTI DI OSSERVAZIONE DEL COMPORTAMENTO E DEL PROCESSO DI APPRENDIMENTO

CRITERI GENERALI DI VALUTAZIONE

La valutazione dei risultati di apprendimento trova il proprio complemento nella valutazione del processo formativo e come le due dimensioni – dei risultati e del processo – coesistono si integrano reciprocamente (cfr art. 1 d.lgs 13 aprile 2017, n. 62)

- La valutazione si basa su verifiche scritte e verifiche orali.
- **La comunicazione della valutazione delle singole prove ha una fondamentale valenza formativa.**
- **La valutazione delle prove orali sarà comunicato dopo l'interrogazione, onde poter essere da subito oggetto di AUTOVALUTAZIONE anche da parte dell'alunno.**
- Di seguito i criteri generali cui ispirarsi per l'attribuzione dei voti numerici da 1 a 10 per le discipline. Essi riguardano le seguenti macro - aree:
  - Conoscenza dei contenuti disciplinari;
  - Abilità e coerenza nell'organizzazione dei contenuti;
  - Competenze nell'utilizzare le conoscenze che sa applicare, per la risoluzione di situazioni problematiche nuove;
  - Linguaggio specifico, capacità espositiva ed argomentativa;
  - Metodo di studio, impegno e partecipazione;
  - Autonomia.

Gli studenti con disabilità sono ammessi a sostenere l'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione secondo quanto disposto dall'articolo 3. Il consiglio di classe stabilisce la tipologia della prova d'esame, se con valore equipollente o non equipollente in coerenza con quanto previsto all'interno del piano educativo individualizzato (PEI).
Per gli alunni con disabilità certificata ai sensi della legge 5 febbraio 1992, n. 104, si procede alla valutazione sulla base del piano educativo individualizzato, come adattato sulla base delle disposizioni impartite per affrontare l'emergenza epidemiologica. Il piano di apprendimento individualizzato di cui all'articolo 6, ove necessario, integra il predetto piano educativo individualizzato. Per gli alunni con disturbi specifici di apprendimento certificati ai sensi della legge 8 ottobre 2010, n. 170, l'ammissione e la valutazione degli apprendimenti è coerente con il piano didattico personalizzato (PDP).
Per la predisposizione e lo svolgimento della prova d'esame, la sottocommissione può avvalersi del supporto dei docenti e degli esperti che hanno seguito lo studente durante l'anno scolastico. Il docente di sostegno e le eventuali altre figure a supporto dello studente con disabilità sono nominati

dal presidente della commissione sulla base delle indicazioni del Documento del Consiglio di Classe, acquisito il parere della sottocommissione. Le sottocommissioni adattano, ove necessario, al PEI la griglia di valutazione della prova orale di cui all'allegato B.
Bisogna ricordare che la sottocommissione, sulla base del PDP e di tutti gli elementi conoscitivi forniti dal Consiglio di classe, deve individuare le modalità di svolgimento delle prove d'esame secondo la normativa vigente:
"Nello svolgimento delle prove d'esame, i candidati con DSA possono utilizzare, ove necessario, gli strumenti compensativi previsti dal PDP e possono utilizzare tempi più lunghi di quelli ordinari per l'effettuazione delle prove scritte. I candidati possono usufruire di dispositivi per l'ascolto dei testi delle prove scritte registrati in formati "mp3". Per la piena comprensione del testo delle prove scritte, la commissione può prevedere, in conformità con quanto indicato dal capitolo 4.3.1 delle Linee guida allegate al D.M. n. 5669 del 2011, di individuare un proprio componente che legga i testi delle prove scritte. Per i candidati che utilizzano la sintesi vocale, la commissione può provvedere alla trascrizione del testo su supporto informatico." (OM 65/2022, art.25, comma 2).

TABELLA di CORRISPONDENZA GIUDIZIO/VOTO

LIVELLI		**GIUDIZI** **(riferiti a competenze, conoscenze ed abilità)**
Gravemente insufficiente	**3**	• Assoluta mancanza di conoscenze e di abilità applicative. • Assenza di organizzazione nel lavoro. • Inesistente partecipazione e interesse alle attività didattiche. • Estrema povertà degli strumenti comunicativi tradizionali e digitali. • Nessuna abilità nell'utilizzo degli ausili didattici anche di natura tecnologica.
Insufficiente	**4**	• Lacune nelle conoscenze e nelle abilità applicative e nella risoluzione di semplici situazioni problematiche. • Grave disorganizzazione nel lavoro. • Gravi lacune negli strumenti comunicativi tradizionali e digitali. • Gravi difficoltà ad utilizzare gli ausili didattici anche di natura tecnologica.
Mediocre	**5**	• Conoscenze frammentarie ed abilità applicative modeste, competenze incerte. • Mediocre organizzazione nel lavoro. • Strumenti comunicativi tradizionali e digitali non sempre appropriati. • Difficoltà nell'utilizzo degli ausili didattici anche di natura tecnologica.
Sufficiente	**6**	• Conoscenze essenziali e sufficienti abilità applicative che applica per risolvere semplici situazioni problematiche. • Sufficiente organizzazione nel lavoro. • Strumenti comunicativi tradizionali e digitali a livelli accettabili. • Corrette abilità nell'utilizzo degli ausili didattici anche di natura tecnologica.
Buono	**7**	• Conoscenze assimilate ed adeguate abilità applicative che utilizza per risolvere nuove situazioni problematiche. • Adeguate capacità organizzative nel lavoro. • Strumenti comunicativi adeguati tradizionali e digitali. • Abilità autonoma nell'utilizzo degli ausili didattici anche di

		natura tecnologica.
Distinto	**8**	• Padronanza delle conoscenze e piena acquisizione delle abilità applicative utilizzate con sicurezza nella risoluzione in nuovi contesti diversi. • Buona organizzazione nel lavoro. • Buon controllo degli strumenti comunicativi tradizionali e digitali. • Buona autonomia nell'utilizzo degli ausili didattici e digitali.
Ottimo	**9**	• Conoscenze ampie ed approfondite, piena e creativa acquisizione delle abilità applicative. • Ottima e precisa organizzazione nel lavoro. • Ricchezza e completezza degli strumenti comunicativi anche digitali. • Ottime abilità nell'utilizzo degli ausili didattici anche di natura tecnologica.
Eccellente	**10**	• Conoscenze complete, ricche ed autonome; piena, profonda e critica acquisizione delle abilità applicative che utilizza in percorsi originali per la risoluzione di nuove situazioni problematiche in vari contesti. • Eccellente e pienamente autonoma organizzazione nel lavoro. • Efficaci, originali ed eccellenti strumenti comunicativi tradizionali e digitali. • Sicura e piena padronanza nell'utilizzo degli ausili didattici anche di natura tecnologica.

ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI COMPORTAMENTO

La valutazione del comportamento degli studenti risponde alle seguenti prioritarie finalità:

- accertare i livelli di apprendimento e di consapevolezza raggiunti, con specifico riferimento alla cultura e ai valori della cittadinanza e della convivenza civile;
- verificare la capacità di rispettare il complesso delle disposizioni che disciplinano la vita di ciascuna istituzione scolastica;
- diffondere la consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno della comunità scolastica, promuovendo comportamenti coerenti con il corretto esercizio dei propri diritti e al tempo stesso con il rispetto dei propri doveri, che corrispondono sempre al riconoscimento dei diritti e delle libertà degli altri.

La valutazione, espressa in sede di scrutinio intermedio e finale, si riferisce a tutto il periodo di permanenza nella sede scolastica e comprende anche gli interventi e le attività di carattere educativo posti in essere al di fuori di essa.
La valutazione del comportamento inferiore alla sufficienza, ovvero a 6/10, riportata dallo studente in sede di scrutinio finale, comporta la non ammissione automatica dello stesso al successivo anno di corso o all'esame conclusivo del ciclo di studi.
L'attribuzione di una votazione insufficiente, vale a dire al di sotto di 6/10, in sede di scrutinio finale, è attribuita dal CdC ove ricorrono le condizioni previste dall'art 4 del DM n 5 del 16/01/09 e riconducibili al DPR 249/98 come modificato dal DPR 235/07 e chiarite dalla nota prot 3602/PO del 03/07/2008.
Nella sua funzione sociale la scuola informerà le famiglie in merito al comportamento dei propri figli, nel rispetto del patto di corresponsabilità sottoscritto fra Scuola/Famiglia.

Criteri per l'assegnazione del voto di comportamento

Il Collegio dei Docenti, nel rispetto dei principi e dei criteri di carattere generale previsti, consapevole del rilevante valore formativo, tenendo conto di quanto previsto dal Regolamento di istituto, dal Patto educativo di corresponsabilità, individua i seguenti criteri per l'assegnazione del voto di condotta che vengono declinati nella successiva tabella alla quale si fa riferimento per l'attribuzione del voto di comportamento:

- frequenza e puntualità*
- rispetto delle Regolamento di Istituto e della netiquette
- partecipazione alle attività didattiche
- collaborazione con i compagni e i docenti
- rispetto degli impegni scolastici e della legalità
- partecipazione ad attività in orario extrascolastico
- partecipazione e impegno PCTO

*La frequenza assidua alle lezioni e la partecipazione attiva concorrono alla determinazione del voto di condotta. Pertanto, il numero delle assenze, dei ritardi, delle entrate posticipate e/o delle uscite anticipate, anche se giustificati, incide significativamente sulla valutazione del comportamento dello studente e sulla sua promozione. Nel triennio, può pregiudicare l'attribuzione del credito scolastico.

Tabella di corrispondenza comportamenti/voto

DESCRIZIONE DEI COMPORTAMENTI	VOTO
- interesse lodevole e partecipazione attiva e continuativa alle lezioni - regolare e serio svolgimento delle consegne scolastiche - ruolo propositivo di tutoring attivo e collaborativo nel gruppo-classe - esemplare rispetto degli altri e del regolamento di Istituto - ottime abilità empatiche con superiore livello di socializzazione - profitto scolastico ottimo- eccellente - profitto lodevole in attività progettuali e di potenziamento - lodevole partecipazione ad attività in orario extrascolastico - eccellente partecipazione e profitto ad attività PCTO - rigorosa osservanza delle norme di vita scolastica (frequenza, ritardi, uscite anticipate, ingressi posticipati puntualità nelle giustificazioni ecc.)	**10** Ritardi: 0 Assenze: fino a 20 ore
- interesse e partecipazione attiva alle lezioni - costante adempimento dei doveri scolastici - partecipazione propositiva attività progettuali e di potenziamento - equilibrio nei rapporti interpersonali - rispetto puntuale del Regolamento di Istituto - ruolo collaborativo nel gruppo-classe - notevole partecipazione ad attività in orario extrascolastico - ottima partecipazione e ottimo profitto ad attività PCTO -rigorosa osservanza delle norme di vita scolastica (frequenza, ritardi, uscite anticipate, ingressi posticipati puntualità nelle giustificazioni ecc.)	**9** Ritardi: 2 Assenze: fino a 45 ore
- adeguata attenzione e partecipazione alle attività scolastiche - adeguato svolgimento dei compiti assegnati - Buon profitto in attività progettuali e di potenziamento - generale rispetto del Regolamento di Istituto - ruolo positivo e rispettoso nel gruppo-classe - buona partecipazione ad attività in orario extrascolastico - buona partecipazione e profitto ad attività PCTO - osservanza regolare delle norme di vita scolastica (frequenza, ritardi, uscite anticipate, ingressi posticipati, mancanza di puntualità nelle giustificazioni ecc.)	**8** Ritardi: 5 Assenze: fino a 100 ore
-attenzione e partecipazione alle attività scolastiche -regolare, nel complesso, lo svolgimento dei compiti assegnati in classe - profitto adeguato attività progettuali e di potenziamento -generale rispetto del Regolamento di Istituto -ruolo positivo e rispettoso nel gruppo-classe -adeguata partecipazione ad attività in orario extrascolastico - Adeguata partecipazione e profitto ad attività PCTO - Ripetute assenze, ritardi e uscite anticipate - assenze ingiustificate	**7** Ritardi: 10 Assenze: fino 140 ore

-interesse disciplinare selettivo -impegno discontinuo nello svolgimento dei compiti in classe e da remoto -comportamento, nel complesso, corretto - ripetute e numerose assenze, ritardi e uscite anticipate - assenze ingiustificate - interesse selettivo nelle attività progettuali e di potenziamento	**6** Ritardi: 20 Assenze: fino a 249 ore
Esclusione dagli scrutini e non ammissione alla classe successiva per provvedimenti emanati ai sensi dello Statuto delle studentesse e degli studenti.	**< 6**

CRITERI PER L'AMMISSIONE/NON AMMISSIONE ALL'ESAME DI STATO

Sono ammessi a sostenere l'esame di Stato in qualità di candidati interni gli studenti che hanno frequentato l'ultimo anno di corso dei percorsi di istruzione secondaria di secondo grado presso le istituzioni scolastiche statali e paritarie in possesso dei seguenti requisiti:

- **Frequenza per almeno tre quarti del monte ore annuale personalizzato**, fermo restando quanto previsto dall'articolo 14, comma 7, del decreto del Presidente della Repubblica del 22 giugno 2009, n.122**;**
- **Partecipazione**, durante l'ultimo anno di corso, alle prove predisposte dall'**INVALSI**;
- **Svolgimento** dei **PCTO** secondo quanto previsto dall'indirizzo di studio nel secondo biennio e nell'ultimo anno di corso;
- **Valutazione non inferiore ai sei decimi in ciascuna disciplina** o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto secondo l'ordinamento vigente e **un voto di comportamento non inferiore a sei decimi;**

Nel caso di valutazione del comportamento pari a sei decimi, ai sensi dell'art. 13, co. 2, lettera d), secondo periodo del d. lgs. 62/2017 – introdotto dall'art.1, co. 1, lettera c), della l. 150/2024, il consiglio di classe assegna un elaborato critico in materia di cittadinanza attiva e solidale da trattare in sede di colloquio dell'esame conclusivo del secondo ciclo. La definizione della tematica oggetto dell'elaborato viene effettuata dal consiglio di classe nel corso dello scrutinio finale; l'assegnazione dell'elaborato ed eventuali altre indicazioni ritenute utili, anche in relazione a tempi e modalità di consegna, vengono comunicate al candidato entro il giorno successivo a quello in cui ha avuto luogo lo scrutinio stesso, tramite comunicazione nell'area riservata del registro elettronico, cui accede il singolo studente con le proprie credenziali. Nel caso di valutazione del comportamento inferiore a sei decimi, il consiglio di classe delibera la non ammissione all'esame di Stato conclusivo del percorso di studi.

Gli esiti degli scrutini con la sola indicazione, per ogni studente, della dicitura "ammesso" e "non ammesso" all'esame, ivi compresi i crediti scolastici attribuiti ai candidati, sono pubblicati, distintamente per ogni classe, solo e unicamente nell'area documentale riservata del registro elettronico, cui accedono tutti gli studenti della classe di riferimento. I voti in decimi riferiti alle singole discipline sono riportati, oltre che nel documento di valutazione, anche nell'area riservata del registro elettronico cui può accedere il singolo studente mediante le proprie credenziali personali. Sono fatti salvi i provvedimenti di esclusione dagli scrutini o dagli esami emanati ai sensi dello Statuto delle studentesse e degli studenti. Le sanzioni per le mancanze disciplinari commesse durante le sessioni d'esame sono irrogate dalla commissione di esame e sono applicabili anche ai candidati esterni ai sensi dell'articolo 4, comma 11, dello Statuto delle studentesse e degli studenti.

Attribuzione del credito scolastico

Ai sensi dell'art. 15 del d. lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo.
Ai sensi della legge 1° ottobre 2024, n. 150, prevede che il punteggio più alto nell'ambito della fascia di attribuzione del credito scolastico spettante sulla base della media dei voti riportata nello scrutinio finale possa essere attribuito se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi. Tale disposizione trova applicazione anche ai fini del calcolo del credito degli studenti frequentanti, nel corrente anno scolastico, il terzultimo e penultimo anno.
I docenti di religione cattolica partecipano a pieno titolo alle deliberazioni del consiglio di classe concernenti l'attribuzione del credito scolastico, nell'ambito della fascia, agli studenti che si avvalgono di tale insegnamento. Analogamente, i docenti delle attività didattiche e formative alternative all'insegnamento della religione cattolica partecipano a pieno titolo alle deliberazioni del consiglio di classe concernenti l'attribuzione del credito scolastico, nell'ambito della fascia, agli studenti che si avvalgono di tale insegnamento.
Il consiglio di classe tiene conto, altresì, degli elementi conoscitivi preventivamente forniti da eventuali docenti esperti e/o tutor, di cui si avvale l'istituzione scolastica per le attività di ampliamento e potenziamento dell'offerta formativa.
Per i candidati interni sono previsti e disciplinati i seguenti casi particolari:
a) nei corsi quadriennali, il credito scolastico è attribuito al termine della classe seconda, della classe terza e della classe quarta;
b) nei casi di abbreviazione del corso di studi per merito, il credito scolastico è attribuito dal consiglio di classe, per la classe quinta non frequentata, nella misura massima prevista per lo stesso, pari a quindici punti;
c) per i candidati interni che non siano in possesso di credito scolastico per la classe terza o per la classe quarta, in sede di scrutinio finale della classe quinta il consiglio di classe attribuisce il credito mancante, in base ai risultati conseguiti, a seconda dei casi, per idoneità e per promozione, ovvero in base ai risultati conseguiti negli esami preliminari sostenuti negli anni scolastici decorsi quali candidati esterni all'esame di Stato;
d) per i candidati interni degli istituti professionali di nuovo ordinamento, provenienti da percorsi di IeFP, che non siano in possesso di credito scolastico per la classe terza e/o per la classe quarta, in sede di scrutinio finale della classe quinta il consiglio di classe attribuisce il credito mancante in base al riconoscimento dei "crediti formativi" effettuato al momento del passaggio all'istruzione professionale, tenendo conto dell'esito delle eventuali verifiche in ingresso e dei titoli di studio di IeFP posseduti;
e) agli studenti che frequentano la classe quinta per effetto della dichiarazione di ammissione da parte di commissione di esame di Stato, il credito scolastico è attribuito dal consiglio di classe nella misura di punti sette per la classe terza e ulteriori punti otto per la classe quarta, se non frequentate. Qualora lo studente sia in possesso di idoneità o promozione alla classe quarta, per la classe terza è assegnato il credito acquisito in base a idoneità o promozione, unitamente a ulteriori punti otto per la classe quarta.

Si ricorda che:

- Ai fini dell'ammissione alla classe successiva, **nessun voto** (compreso quello di comportamento) può essere inferiore a **sei** decimi.
- Ai fini dell'ammissione all'Esame di Stato la studentessa o lo studente deve conseguire votazione non inferiore ai sei decimi in ciascuna disciplina o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto secondo l'ordinamento vigente e un voto di comportamento non inferiore a sei decimi. Nel caso di votazione inferiore a sei decimi in

una disciplina o in un gruppo di discipline, il consiglio di classe può deliberare, con adeguata motivazione, l'ammissione all'esame conclusivo del secondo ciclo. Nella relativa deliberazione, il voto dell'insegnante di religione cattolica, per le alunne e gli alunni che si sono avvalsi dell'insegnamento della religione cattolica, e' espresso secondo quanto previsto dal punto 2.7 del decreto del Presidente della Repubblica 16 dicembre 1985, n. 751; il voto espresso dal docente per le attività alternative, per le alunne e gli alunni che si sono avvalsi di detto insegnamento, se determinante, diviene un giudizio motivato iscritto a verbale.

- Per il calcolo della media M, **il voto di comportamento** concorre nello stesso modo dei voti relativi a ciascuna disciplina.
- Il credito scolastico va espresso in numero intero e deve tenere in considerazione, oltre la media M dei voti, anche l'assiduità della frequenza scolastica, l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo e alle attività complementari ed integrative ed eventuali crediti formativi. Il riconoscimento di eventuali crediti formativi non può in alcun modo comportare il cambiamento della banda di oscillazione corrispondente alla media M dei voti.

Il Collegio dei docenti ha stabilito i seguenti criteri per l'attribuzione del punteggio minimo o massimo indicato nella tabella: il Consiglio di Classe attribuirà il punteggio massimo di ciascuna banda di oscillazione se lo studente riporterà un voto di comportamento pari o superiore a nove decimi (art. 1 C. 1 LEGGE 1 ottobre 2024, n. 150); inoltre, in presenza della condizione precedente, voto di comportamento pari o superiore a nove decimi, dovrà registrare elementi positivi in almeno TRE delle voci seguenti :

1. parte decimale della media dei voti uguale o superiore a 5;
2. assiduità della frequenza scolastica e/o impegno e interesse nella partecipazione attiva al dialogo educativo (**Numero assenze minore di 25 giorni**).
3. frequenza agli stages di alternanza scuola – lavoro con assiduità e risultati soddisfacenti;
4. partecipazione attiva e responsabile agli Organi Collegiali scolastici;
5. partecipazione attiva e responsabile alle attività integrative ed ai progetti proposti dalla scuola ed espressi nel PTOF;
6. credito formativo maturato in seguito alla partecipazione a corsi di lingua, informatica, musica, attività sportive, volontariato, culturali, attestate attraverso certificato che ne dichiari la continuità durante l'anno, soggiorni all'estero con certificazione di frequenza del livello corrispondente all'anno scolastico frequentato e ogni altra qualificata esperienza, debitamente documentata, dalla quale derivino competenze coerenti con il tipo di corso cui si riferisce l'Esame di Stato.

7.l'interesse con il quale l'alunno ha seguito l'insegnamento della religione cattolica ovvero l'attività alternativa e il profitto che ne ha tratto, ovvero di altre attività, valutate dalla scuola secondo le modalità deliberate dalla istituzione scolastica medesima per come afferma l'art. 8 della OM n. 26 del 15 marzo 2007.

Per gli alunni ammessi all'Esame di Stato con "voto di consiglio", il Consiglio di Classe attribuisce il punteggio minimo della banda di oscillazione.

Nei percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo e nel terzo periodo didattico fino a un massimo di quaranta punti. In particolare, per quanto riguarda il credito maturato nel secondo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quarto anno di cui alla tabella all'allegato A del d. lgs. 62/2017, moltiplicando per due il punteggio ivi previsto, in misura comunque non superiore a venticinque punti; per quanto riguarda, invece, il credito maturato nel terzo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quinto anno di cui alla citata tabella.

Commissione d'esame

Presso le istituzioni scolastiche statali e paritarie sede di esame di Stato sono costituite commissioni d'esame, una ogni due classi, presiedute da un presidente esterno all'istituzione scolastica e composte da tre membri esterni e, per ciascuna delle due classi abbinate, da tre membri interni appartenenti all'istituzione scolastica sede di esame. Le commissioni d'esame sono articolate in due commissioni/classi. I commissari interni sono designati dai competenti consigli di classe nel rispetto dei seguenti criteri:

a) i commissari sono designati tra i docenti appartenenti al consiglio di classe, titolari dell'insegnamento, sia a tempo indeterminato che a tempo determinato. Può essere designato come commissario un docente la cui classe di concorso sia diversa da quella prevista dal quadro orario ordinamentale per la disciplina selezionata, purché insegni la disciplina stessa nella classe terminale di riferimento. Le istituzioni scolastiche, in considerazione del carattere nazionale dell'esame di Stato, non possono designare commissari con riferimento: agli insegnamenti dei licei di cui all'art. 10, comma 1, lettera c), del d.P.R. 15 marzo 2010, n. 89, relativamente agli ulteriori insegnamenti degli istituti professionali finalizzati al raggiungimento degli obiettivi previsti dal piano dell'offerta formativa di cui all' art. 5, comma 3, lettera a), del d.P.R. 15 marzo 2010, n. 87, e con riferimento agli ulteriori insegnamenti degli istituti tecnici finalizzati al raggiungimento degli obiettivi previsti dal piano dell'offerta formativa di cui all'art. 5, co. 3, lettera a), del d.P.R. 15 marzo 2010, n. 88. Non sono altresì designabili commissari per la disciplina Educazione civica, stante la natura trasversale dell'insegnamento;

b) i commissari sono individuati nel rispetto dell'equilibrio tra le discipline;

c) salvo casi eccezionali e debitamente motivati, il docente che insegna in più classi terminali può essere designato per un numero di commissioni/classi non superiore a due e appartenenti alla stessa commissione, al fine di consentire l'ordinato svolgimento di tutte le operazioni collegate all'esame di Stato;

d) per i candidati ammessi all'abbreviazione per merito, i commissari sono quelli della classe terminale alla quale i candidati stessi sono stati assegnati;

e) i docenti designati come commissari che usufruiscono delle agevolazioni di cui all'art. 33 della legge 5 febbraio 1992, n. 104, hanno facoltà di non accettare la designazione;

f) è evitata, salvo nei casi debitamente motivati da ineludibile necessità, la nomina di commissari in situazioni di incompatibilità dovuta a rapporti di parentela e di affinità entro il quarto grado ovvero a rapporto di coniugio, unione civile o convivenza di fatto con i candidati assegnati alla commissione/classe.

Sulla base del decreto di individuazione delle discipline oggetto della seconda prova scritta per l'Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione dell'anno scolastico 2024/2025 e scelta delle discipline affidate ai commissari esterni delle commissioni d'esame (D.M. n. 13 del 28 gennaio 2025) e delle decisioni prese in occasione del Consiglio di Classe del 12/02/2025 per la Classe V Corso IDA, la composizione della commissione d'Esame risulta essere così composta:

N°	Insegnamento	Docente	Interno/Esterno
1	Lingua italiana		Esterno
2	Lingua inglese		Esterno
3	Matematica		Esterno
4	Scienze e cultura dell'alimentazione	Lofrano Filomena Maria	Interno
5	Lab. Cucina	Praino Alessio	Interno
6	DTA	Sallorenzo Rosa	Interno

Articolazione e modalità di svolgimento delle prove scritte

Ai sensi dell'art. 17, comma 3, del d.lgs. 62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato.
Per quanto concerne la seconda prova scritta:
La seconda prova, ai sensi dell'art. 17, comma 4, del d. lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, compositivo/esecutiva musicale e coreutica, ha per oggetto una disciplina caratterizzante il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo. Per l'anno scolastico 2023/2024, le discipline oggetto della seconda prova scritta per tutti i percorsi di studio, fatta eccezione per gli istituti professionali di nuovo ordinamento, sono individuate dal d.m. n. 10 del 26 gennaio 2024.
Negli istituti professionali di nuovo ordinamento, la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali di nuovo ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica:

a. la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164);
b. il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.

Le commissioni declinano le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato (o agli specifici percorsi attivati) dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e tenendo conto della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto, con le modalità indicate di seguito, costruendo le tracce delle prove d'esame con le modalità di cui ai seguenti commi. La trasmissione della parte ministeriale della prova avviene tramite plico telematico, il martedì precedente il giorno di svolgimento della seconda prova. La chiave per l'apertura del plico viene fornita alle ore 8:30; le commissioni elaborano, entro il mercoledì 19 giugno per la sessione ordinaria. Tra tali proposte viene sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta dai candidati.
In fase di stesura delle proposte di traccia della prova si procede inoltre a definire la durata della prova, nei limiti e con le modalità previste dai Quadri di riferimento, e l'eventuale prosecuzione della stessa il giorno successivo, laddove ricorrano le condizioni che consentono l'articolazione della prova in due giorni. Nel caso di articolazione della prova in due giorni, come previsto nei Quadri di riferimento, ai candidati sono fornite specifiche consegne all'inizio di ciascuna giornata d'esame. Le indicazioni relative alla durata della prova e alla sua eventuale articolazione in due giorni sono comunicate ai candidati tramite affissione di apposito avviso presso l'istituzione scolastica sede della commissione/classe, nonché, distintamente per ogni classe, solo e unicamente nell'area documentale riservata del registro elettronico, cui accedono gli studenti della classe di riferimento.
La commissione d'esame tiene conto, altresì, del percorso di studio personalizzato (PSP) formalizzato nel patto formativo individuale (PFI), privilegiando tipologie funzionali alla specificità dell'utenza.

Articolazione e modalità di svolgimento del Colloquio

Il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente.

Ai fini di cui al comma 1, il candidato dimostra, nel corso del colloquio:

a. di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;
b. di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO o dell'apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica;
c. di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curricolo d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe. Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione/classe, attinente alle Indicazioni nazionali per i Licei e alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla commissione.

La commissione/classe cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline, evitando una rigida distinzione tra le stesse. I commissari possono condurre l'esame in tutte le discipline per le quali hanno titolo secondo la normativa vigente, anche relativamente alla discussione degli elaborati relativi alle prove scritte, cui va riservato un apposito spazio nell'ambito dello svolgimento del colloquio.

La commissione/classe provvede alla predisposizione e all'assegnazione dei materiali all'inizio di ogni giornata di colloquio, prima del loro avvio, per i relativi candidati. Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Nella predisposizione dei materiali e nella assegnazione ai candidati la commissione/classe tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali e delle Linee guida.

Per quanto concerne le conoscenze e le competenze della disciplina non linguistica (DNL) veicolata in lingua straniera attraverso la metodologia CLIL, il colloquio può accertarle qualora il docente della disciplina coinvolta faccia parte della commissione/classe di esame.

Il colloquio dei candidati con disabilità e disturbi specifici di apprendimento si svolge nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 20 del d. lgs. 62/2017.

La commissione/classe dispone di venti punti per la valutazione del colloquio. La commissione/classe procede all'attribuzione del punteggio del colloquio sostenuto da ciascun candidato nello stesso giorno nel quale il colloquio viene espletato. Il punteggio è attribuito dall'intera commissione/classe, compreso il presidente, secondo la griglia di valutazione di cui all'allegato A.

Nei percorsi di secondo livello dell'istruzione per adulti, il colloquio si svolge secondo le modalità sopra richiamate, con le seguenti precisazioni: a) i candidati, il cui percorso di studio personalizzato (PSP), definito nell'ambito del patto formativo individuale (PFI), prevede, nel terzo periodo didattico, l'esonero dalla frequenza di unità di apprendimento (UDA) riconducibili a intere discipline, possono – a richiesta – essere esonerati dall'esame su tali discipline nell'ambito del colloquio. Nel colloquio, pertanto, la commissione/classe propone al candidato, secondo le modalità specificate nei commi precedenti, di analizzare testi, documenti, esperienze, progetti e problemi per verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline previste dal suddetto percorso di studio personalizzato; b) per i candidati che non hanno svolto i PCTO, il

colloquio valorizza il patrimonio culturale della persona a partire dalla sua storia professionale e individuale, quale emerge dal patto formativo individuale, e favorisce una rilettura biografica del percorso anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.

Esame dei candidati con disabilità – Art .24 O.M. 67 del 31/03/2025

Gli studenti con disabilità sono ammessi a sostenere l'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione secondo quanto disposto dall'articolo 3. Il consiglio di classe stabilisce la tipologia delle prove d'esame, se con valore equipollente o non equipollente, in coerenza con quanto previsto all'interno del piano educativo individualizzato (PEI). Ai sensi dell'art. 20 del d. lgs. n. 62 del 2017, la commissione/classe, sulla base della documentazione fornita dal consiglio di classe relativa alle attività svolte, alle valutazioni effettuate e all'assistenza prevista per l'autonomia e la comunicazione, predispone una o più prove differenziate, in linea con gli interventi educativo-didattici attuati sulla base del piano educativo individualizzato e con le modalità di valutazione in esso previste. Le prove d'esame, ove di valore equipollente, determinano il rilascio del titolo di studio conclusivo del secondo ciclo di istruzione. Nel diploma non è fatta menzione dello svolgimento delle prove equipollenti. Per la predisposizione e lo svolgimento delle prove d'esame, la commissione/classe può avvalersi del supporto dei docenti e degli esperti che hanno seguito lo studente durante l'anno scolastico. Il docente di sostegno e le eventuali altre figure a supporto dello studente con disabilità sono nominati dal presidente della commissione sulla base delle indicazioni del documento del consiglio di classe, acquisito il parere della commissione/classe. I testi della prima e della seconda prova scritta sono trasmessi dal Ministero anche in codice Braille, ove vi siano scuole che le richiedano per candidati non vedenti. Per i candidati che non conoscono il codice Braille si possono richiedere ulteriori formati (audio e/o testo), oppure la commissione può provvedere alla trascrizione del testo ministeriale su supporto informatico, mediante scanner fornito dalla scuola, autorizzando in ogni caso anche l'utilizzazione di altri ausili idonei, abitualmente in uso nel corso dell'attività scolastica ordinaria. Per i candidati ipovedenti, i testi della prima e della seconda prova scritta sono trasmessi in conformità alle richieste delle singole scuole, le quali indicano su apposita funzione SIDI tipologia, dimensione del carattere e impostazione interlinea. La commissione può assegnare un tempo differenziato per l'effettuazione delle prove scritte da parte del candidato con disabilità. I tempi più lunghi nell'effettuazione delle prove scritte non possono di norma comportare un maggior numero di giorni rispetto a quello stabilito dal calendario degli esami. In casi eccezionali, la commissione, tenuto conto della gravità della disabilità, della relazione del consiglio di classe, delle modalità di svolgimento delle prove durante l'anno scolastico, può deliberare lo svolgimento di prove equipollenti in un numero maggiore di giorni. Il colloquio dei candidati con disabilità si svolge nel rispetto di quanto previsto dall'art. 20 del d.lgs. 62 del 2017. A ciascun candidato la commissione sottopone i materiali di cui all'art. 22, comma 3, predisposti in coerenza con il piano educativo individualizzato, da cui prende avvio il colloquio. Le commissioni adattano, ove necessario, al PEI le griglie di valutazione delle prove scritte e la griglia di valutazione della prova orale di cui all'allegato A. Agli studenti con disabilità per i quali sono state predisposte dalla commissione/classe, in base alla deliberazione del consiglio di classe di cui al comma 1, prove d'esame non equipollenti, o che non partecipano agli esami o che non sostengono una o più prove, è rilasciato l'attestato di credito formativo di cui all'articolo 20, comma 5, del d. lgs. 62/2017. Il punteggio complessivo delle prove scritte risulterà a verbale e potrà essere calcolato in automatico con l'utilizzo dell'applicativo "Commissione web" o, in alternativa, determinato proporzionalmente. Il riferimento all'effettuazione delle prove d'esame non equipollenti è indicato solo nell'attestazione e non nei tabelloni dell'istituto, né nell'area documentale riservata del registro elettronico, cui accedono tutti gli studenti della classe di riferimento. Agli studenti ammessi dal consiglio di classe a svolgere nell'ultimo anno un percorso di studio conforme alle Linee guida e alle Indicazioni nazionali e a sostenere l'esame di Stato, a seguito di valutazione positiva in sede di scrutinio finale, è attribuito per il terzultimo e penultimo anno un credito scolastico sulla base della votazione riferita al PEI. Relativamente allo scrutinio finale dell'ultimo anno di corso, si applicano le disposizioni di cui all'articolo 11.

Esame dei candidati con DSA e con altri bisogni educativi speciali – Art. 25 O.M. 67 del 31/03/2025

Gli studenti con disturbo specifico di apprendimento (DSA), certificato ai sensi della legge 8 ottobre 2010, n. 170, sono ammessi a sostenere l'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione secondo quanto disposto dall'articolo 3, sulla base del piano didattico personalizzato (PDP). La commissione/classe, sulla base del PDP e di tutti gli elementi conoscitivi forniti dal consiglio di classe, individua le modalità di svolgimento delle prove d'esame. Nello svolgimento delle prove d'esame, i candidati con DSA possono utilizzare, ove necessario, gli strumenti compensativi previsti dal PDP e possono utilizzare tempi più lunghi di quelli ordinari per l'effettuazione delle prove scritte. I candidati possono usufruire di dispositivi per l'ascolto dei testi delle prove scritte registrati in formato "mp3". Per la piena comprensione del testo delle prove scritte, la commissione può prevedere, in conformità con quanto indicato dal capitolo 4.3.1 delle Linee guida allegate al D.M. n. 5669 del 2011, di individuare un proprio componente che legga i testi delle prove scritte. Per i candidati che utilizzano la sintesi vocale, la commissione può provvedere alla trascrizione del testo su supporto informatico. Gli studenti che sostengono con esito positivo l'esame di Stato alle condizioni di cui al presente comma conseguono il diploma conclusivo del secondo ciclo di istruzione. Nel diploma non viene fatta menzione dell'impiego degli strumenti compensativi. Le commissioni adattano, ove necessario, al PDP le griglie di valutazione delle prove scritte e la griglia di valutazione della prova orale di cui all'allegato A. I candidati con certificazione di DSA che, ai sensi dell'articolo 20, comma 13, del d. lgs. 62/2017, hanno seguito un percorso didattico differenziato, con esonero dall'insegnamento della/e lingua/e straniera/e, che sono stati valutati dal consiglio di classe con l'attribuzione di voti e di un credito scolastico relativi unicamente allo svolgimento di tale percorso, in sede di esame di Stato sostengono prove differenziate coerenti con il percorso svolto, non equipollenti a quelle ordinarie, finalizzate al solo rilascio dell'attestato di credito formativo di cui all'articolo 20, comma 5, del d. lgs. 62/2017. Per detti candidati, il riferimento all'effettuazione delle prove differenziate è indicato solo nell'attestazione e non nei tabelloni dell'istituto, né nell'area documentale riservata del registro elettronico, cui accedono gli studenti della classe di riferimento. Per i candidati con certificazione di DSA che, ai sensi dell'articolo 20, comma 12, del d. lgs. 62/2017, hanno seguito un percorso didattico ordinario, con la sola dispensa dalle prove scritte ordinarie di lingua straniera, la commissione, nel caso in cui la lingua straniera sia oggetto di seconda prova scritta, sottopone i candidati medesimi a prova orale sostitutiva della prova scritta. La commissione, sulla base della documentazione fornita dal consiglio di classe, di cui al precedente articolo 10, stabilisce modalità e contenuti della prova orale, che avrà luogo nel giorno destinato allo svolgimento della seconda prova scritta, al termine della stessa, o in un giorno successivo, purché compatibile con la pubblicazione del punteggio delle prove scritte e delle prove orali sostitutive delle prove scritte nelle forme e nei tempi previsti nei precedenti articoli. Gli studenti che sostengono con esito positivo l'esame di Stato alle condizioni di cui al presente comma conseguono il diploma conclusivo del secondo ciclo di istruzione. Nel diploma non viene fatta menzione della dispensa dalla prova scritta di lingua straniera. Per le situazioni di studenti con altri bisogni educativi speciali, formalmente individuate dal consiglio di classe, il consiglio di classe trasmette alla commissione/classe l'eventuale piano didattico personalizzato. Per tali studenti non è prevista alcuna misura dispensativa in sede di esame, mentre è assicurato l'utilizzo degli strumenti compensativi già previsti per le verifiche in corso d'anno o che comunque siano ritenuti funzionali allo svolgimento dell'esame senza che venga pregiudicata la validità delle prove scritte. Gli studenti che sostengono con esito positivo l'esame di Stato alle condizioni cui al presente comma conseguono il diploma conclusivo del secondo ciclo di istruzione.

Griglie di valutazione prima prova

Scheda di valutazione Tipologia A

Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

Il candidato_____

Classe_____Sez._____Data_____

INDICATORI GENERALI			
INDICATORI	**DESCRITTORI**	**Punteggio**	
- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. - Coesione e coerenza testuale.	Ordinata, efficace, equilibrata nella distribuzione delle informazioni e coesa.	**20**	
	Ordinata, equilibrata e coesa.	16	
	Semplice, lineare e coesa.	12	
	Non sempre coerente, ripetitiva	8	
	Disorganizzata e incoerente	4	
- Ricchezza e padronanza lessicale. - Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Forma scorrevole e curata; lessico appropriato e vario.	**20**	
	Forma corretta e lineare; lessico appropriato.	16	
	Forma e lessico sostanzialmente corretti (errori sporadici e non gravi).	12	
	Forma scorretta (errori diffusi e/o gravi); lessico generico.	8	
	Forma molto scorretta (errori di notevole rilevanza).	4	
- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Trattazione originale, arricchita da riferimenti culturali e approfondimenti personali.	**20**	
	Trattazione personale, con citazioni, documentata.	16	
	Trattazione con spunti di riflessione critica e di contestualizzazione.	12	
	Trattazione con insufficienti spunti di riflessione critica e di contestualizzazione.	8	
	Trattazione priva di riflessione critica e contestualizzazione quasi inesistente.	4	
ELEMENTI SPECIFICI			
- Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di	Aderenza alla consegna e trattazione esauriente e articolata.	**10**	
	Sicura e completa aderenza alla consegna e trattazione corretta rispetto ai vincoli posti nella consegna.	8	

massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione).	Sostanziale aderenza alla consegna, trattazione essenziale.	6	
	Parziale aderenza alla consegna e/o trattazione superficiale.	4	
	Inadeguata aderenza alla consegna e/o trattazione carente rispetto ai vincoli posti nella consegna.	2	
- Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi nodi tematici e stilistici.	Comprensione del testo completa e dettagliata.	**10**	
	Buona comprensione del testo.	8	
	Comprensione sostanziale del testo.	6	
	Comprensione parziale del testo.	4	
	Inadeguata comprensione del testo.	2	
- Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica.	Individua con sicurezza sia le strutture retoriche e stilistiche sia la loro funzione comunicativa.	**10**	
	Dimostra una buona padronanza delle strutture retoriche e stilistiche.	8	
	Conosce le strutture retoriche e stilistiche anche se le applica con qualche incertezza.	6	
	Dimostra un'inadeguata conoscenza delle strutture retoriche e stilistiche e un'applicazione confusa.	4	
	Non riesce a cogliere l'aspetto retorico e stilistico del testo.	2	
- Interpretazione corretta e articolata del testo.	Originale, arricchita da riferimenti culturali e spunti personali.	**10**	
	Personale, con citazioni, documentata.	8	
	Sufficienti spunti di riflessione e di contestualizzazione.	6	
	Scarsi spunti di riflessione critica e di contestualizzazione.	4	
	Inadeguata riflessione critica e contestualizzazione quasi inesistente.	2	
TOTALE		/100	

Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

Scheda di valutazione Tipologia B

Analisi e produzione di un testo argomentativo

Il candidato_____

Classe_____Sez._____Data_____

INDICATORI GENERALI			
INDICATORI	**DESCRITTORI**	**Punteggio**	
- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. - Coesione e coerenza testuale.	Ordinata, efficace, equilibrata nella distribuzione delle informazioni e coesa.	**20**	
	Ordinata, equilibrata e coesa.	16	
	Semplice, lineare e coesa.	12	
	Non sempre coerente, ripetitiva.	8	
	Disorganizzata e incoerente.	4	
- Ricchezza e padronanza lessicale. - Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Forma scorrevole e curata; lessico appropriato e vario.	**20**	
	Forma corretta e lineare; lessico appropriato.	16	
	Forma e lessico sostanzialmente corretti (errori sporadici e non gravi).	12	
	Forma scorretta (errori diffusi e/o gravi); lessico generico.	8	
	Forma molto scorretta (errori di notevole rilevanza).	4	
- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Trattazione originale, arricchita da riferimenti culturali e approfondimenti personali.	**20**	
	Trattazione personale, con citazioni, documentata.	16	
	Trattazione con spunti di riflessione critica e di contestualizzazione.	12	
	Trattazione con insufficienti spunti di riflessione critica e di contestualizzazione.	8	
	Trattazione priva di riflessione critica e contestualizzazione quasi inesistente.	4	
ELEMENTI SPECIFICI			
- Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.	La tesi e le argomentazioni sono chiaramente riconoscibili, ben formulate, approfondite e sviluppate con efficacia.	**10**	
	La tesi e le argomentazioni sono individuate con chiarezza e sviluppate in modo adeguato.	8	
	La tesi e le argomentazioni sono individuate in maniera accettabile e sviluppate in modo essenziale.	6	
	La tesi e le argomentazioni sono individuate in maniera approssimativa e sviluppate superficialmente.	4	
	La tesi non è comprensibile, le argomentazioni sono carenti.	2	

- Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.	La trattazione segue un ordine logico, l'uso dei connettivi è appropriato.	**15**	
	La trattazione segue generalmente un ordine logico, l'uso dei connettivi è appropriato.	12	
	La trattazione segue relativamente un ordine logico, l'uso dei connettivi è parzialmente adeguato.	9	
	La trattazione spesso non segue un ordine logico, l'uso dei connettivi è poco pertinente.	6	
	La trattazione non segue un ordine logico, l'uso dei connettivi è inadeguato.	3	
- Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	Sostiene ed esprime in modo convincente e appropriato le argomentazioni, dimostrando un'ottima capacità di approfondimento culturale.	**15**	
	Sostiene ed esprime le argomentazioni in modo appropriato, dimostrando una buona capacità di approfondimento culturale.	12	
	Sostiene ed esprime le argomentazioni in modo adeguato, con semplici riferimenti culturali.	9	
	Sostiene ed esprime le argomentazioni in modo superficiale con pochi riferimenti culturali.	6	
	Sostiene e esprime le argomentazioni in modo disorganico e con scarsi/senza riferimenti culturali.	3	
TOTALE		/100	

Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

Scheda di valutazione Tipologia C

Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità.

Il candidato_____
Classe_____Sez._____Data_____

INDICATORI GENERALI			
INDICATORI	**DESCRITTORI**	**Punteggio**	
- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. - Coesione e coerenza testuale.	Ordinata, efficace, equilibrata nella distribuzione delle informazioni e coesa.	**20**	
	Ordinata, equilibrata e coesa.	16	
	Semplice, lineare e coesa.	12	
	Non sempre coerente, ripetitiva.	8	
	Disorganizzata e incoerente.	4	
- Ricchezza e padronanza lessicale. - Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Forma scorrevole e curata; lessico appropriato e vario.	**20**	
	Forma corretta e lineare; lessico appropriato.	16	
	Forma e lessico sostanzialmente corretti (errori sporadici e non gravi).	12	
	Forma scorretta (errori diffusi e/o gravi); lessico generico.	8	
	Forma molto scorretta (errori di notevole rilevanza).	4	
- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Trattazione originale, arricchita da riferimenti culturali e approfondimenti personali.	**20**	
	Trattazione personale, con citazioni, documentata.	16	
	Trattazione con spunti di riflessione critica e di contestualizzazione.	12	
	Trattazione con insufficienti spunti di riflessione critica e di contestualizzazione.	8	
	Trattazione priva di riflessione critica e contestualizzazione quasi inesistente.	4	
ELEMENTI SPECIFICI			
- Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione.	Aderenza alla traccia sicura, esauriente e articolata.	**10**	
	Completa aderenza alla traccia e/o trattazione adeguata.	8	
	Parziale aderenza alla traccia e/o trattazione essenziale.	6	
	Aderenza alla traccia quasi assente e/o trattazione superficiale.	4	
	Mancata aderenza alla traccia e/o trattazione carente.	2	
- Sviluppo lineare e ordinato dell'esposizione.	Esposizione ordinata, efficace, equilibrata nello sviluppo delle informazioni.	**15**	
	Esposizione abbastanza ordinata, lineare e coesa.	12	
	Esposizione semplice, lineare ed essenziale nello	9	

	sviluppo delle informazioni.		
	Esposizione coerente ma ripetitiva nello sviluppo delle informazioni.	6	
	Esposizione disordinata e ripetitiva.	3	
- Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	Conoscenze ampie, articolate e presenza di riferimenti culturali significativi e approfonditi.	**15**	
	Conoscenze adeguate, presenza di riferimenti culturali abbastanza significativi.	12	
	Conoscenze adeguate, presenza di riferimenti culturali essenziali.	9	
	Conoscenze denotative, presenza pochi riferimenti culturali.	6	
	Conoscenze lacunose e con scarsi/senza riferimenti culturali.	3	
TOTALE		/100	

Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

Griglia di valutazione seconda prova

Allievo_____ Data_____

Griglia di valutazione

Indicatori	Descrittori	Punti	Punti assegnati
Punti tot. 3 COMPRENSIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Comprensione frammentaria e parziale aderenza alla consegna	1	
	Comprensione essenziale e sostanziale aderenza alla consegna	2	
	Comprensione esauriente e corretta rispetto ai vincoli posti nella consegna	3	
Punti tot.6 PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione.	Dimostra una scarsa conoscenza dei nuclei tematici fondamentali di riferimento	1	
	Dimostra una parziale conoscenza dei nuclei tematici fondamentali di riferimento	2	
	Dimostra un'essenziale conoscenza dei nuclei tematici fondamentali di riferimento	3	
	Dimostra una sostanziale conoscenza dei nuclei tematici fondamentali di riferimento	4	
	Dimostra una buona padronanza dei nuclei tematici fondamentali di riferimento	5	
	Dimostra una sicura e completa padronanza dei nuclei tematici fondamentali di riferimento	6	
Punti tot.8 PADRONANZA delle competenze tecnico professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi.	Rilevazione delle problematiche scarsa ed elaborazione con errori. Improprie le competenze tecnico-professionali rispetto alle richieste	1	
	Rilevazione delle problematiche frammentaria ed elaborazione insufficiente. Inadeguate le competenze tecnico-professionali rispetto alle richieste	2	
	Rilevazione delle problematiche mediocre ed elaborazione superficiale. Parziali le competenze tecnico-professionali rispetto alle richieste	3	
	Rilevazione delle problematiche sufficiente ed elaborazione semplice. Corretta applicazione delle competenze tecnico-professionali in contesti noti	4	
	Rilevazione delle problematiche corretta ed elaborazione adeguata. Applicazione autonoma delle competenze tecnico-professionali in contesti noti	5	

	Rilevazione delle problematiche discreta ed elaborazione efficace. Applicazione efficiente delle competenze tecnico-professionali	6	
	Rilevazione delle problematiche buona ed elaborazione appropriata. Applicazione delle competenze tecnico-professionali efficiente e sicura	7	
	Padronanza nella rilevazione delle problematiche ed elaborazione esauriente. Applicazione delle competenze tecnico-professionali efficiente, sicura e creativa	8	
Punti tot.3 Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Collega e sintetizza in modo superficiale e utilizza una terminologia generica	1	
	Collega e sintetizza in modo adeguato e utilizza una terminologia, nel complesso, semplice e corretta	2	
	Collega e sintetizza in modo convincente e appropriato, utilizzando un linguaggio tecnico, preciso e specifico	3	

TOTALE____/20

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale. La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	

Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2,50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un’analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	È in grado di compiere un’analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un’analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2,50	
Punteggio totale della prova				

TOTALE____/20

PARTE SESTA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO

AREA DEI LINGUAGGI							
Classe	***Disciplina***	***Uda***	***Competenze***	***Conoscenze***	***Abilità***	***Ore***	***Periodi***
A012	**Italiano**	**N. 1** **Verismo e decadentismo**	Concetti essenziali di storia della lingua e letteratura italiana del 900, con lettura e analisi di testi in poesia e prosa.	Naturalismo e Verismo: G. Verga. Il decadentismo: Pascoli, D'Annunzio, Pirandello e Svevo.	- Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del secondo 800 e del 900. -Analizzare, parafrasare e interpretare i brani letti. - Conoscere i caratteri fondamentali e la genesi del movimento letterario studiato. - Conoscere la poetica e la produzione artistica dell'autore.	**33**	Ottobre-Dicembre
A012	**Italiano**	**N. 2** **Ermetismo**	Comprendere i tratti salienti della letteratura durante i conflitti mondiali.	L'Ermetismo: G. Ungaretti, vita e opere con lettura di liriche. E. Montale, vita e opere con lettura di liriche.	- Orientarsi nel contesto storico culturale del primo 900. - Analizzare, parafrasare e interpretare i brani letti. - Conoscere i caratteri fondamentali e la genesi del movimento letterario studiato. - Conoscere la poetica e la produzione artistica dell'autore.	**33**	Gennaio-Marzo
A012	**Italiano**	**N.3** **Letteratura della resistenza**	- Individuare analogie e differenze tra le dichiarazioni di poetica di autori diversi. - Mettere in relazione l'autore con il panorama storico-culturale contemporaneo.	U. Saba, vita e opere. Gli autori della Resistenza.	- Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del 900. Analizzare, parafrasare e interpretare i brani letti. - Conoscere i caratteri fondamentali e la genesi del movimento	**33**	Aprile-Maggio

					letterario studiato. - Conoscere la poetica e la produzione artistica dell'autore.		
A012	**Storia**	**N. 1** **Prima guerra mondiale**	Riconoscere le linee di sviluppo storico dell'Italia post-unitaria.	Le radici sociali ed ideologiche del Novecento. La Belle Èpoque e l'età giolittiana. La prima guerra mondiale. La rivoluzione russa.	- Conoscere le principali trasformazioni tra la fine del secolo XIX e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel mondo. - Saper collocare eventi e fenomeni nel tempo e nello spazio. - Potenziare la capacità di utilizzare gli eventi della Storia per un'interpretazione dei fatti contemporanei. - Analizzare fatti storici all'interno di contesti generali e specifici. - Saper cogliere e applicare aspetti metodologici essenziali della ricerca storica.	**22**	Ottobre-Dicembre
A012	**Storia**	**N. 2** **Totalitarismi e seconda guerra mondiale**	- Riconoscere le linee di sviluppo storico del periodo in esame. - Riconoscere i tratti salienti del secondo conflitto mondiale.	La crisi del dopoguerra in Europa. La crisi del 1929. Il fascismo in Italia. Il nazismo e la crisi internazionale. La seconda guerra mondiale.	- Saper cogliere la continuità storica in termini di relazione causa-effetto e nelle dimensioni diacronica e sincronica. - Individuare analogie e differenze tra fenomeni storici.	**22**	Gennaio-Marzo
A012	**Storia**	**N.3** **Il dopoguerra**	- Riconoscere le vicende storiche del periodo in esame. - Ricostruire le fasi storiche mettendole in relazione con altri ambiti culturali.	Le origini della guerra fredda; la decolonizzazione; l'Italia repubblicana; crisi politica ed economica e globalizzazione.	- Riconoscere nel presente gli esiti degli eventi passati. - Individuare il senso e le dinamiche della ricerca storica. - Analizzare fatti storici all'interno di contesti	**22**	Aprile-Maggio

					generali e specifici.		
AB24	**Inglese**	**N. 1** **Food and healty**	- Come ottenere uno stile di vita salubre mangiando sano. - Conoscere i diversi nutrienti e esaminando diversi tipi di diete. - Conoscere i vari disturbi provocati dalle intolleranze alimentari.	The eatwell plate – The Mediterranean Diet. The food Pyramid. The five basic food groups. Food intollerances and allergies Celiac disease – celiac diet – celiac menu. Alternative diets: vegetarian and vegan. Sustainable diet.	- Interagire in brevi conversazioni su argomenti di interesse personale e professionale. - Utilizzare le strutture morfosintattiche adeguate a contesti comunicativi in particolare a quelli di tipo professionale. - Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi inerenti la sfera personale e professionale. - Utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali.	**25**	Ottobre-Novembre
AB24	**Inglese**	**N. 2** **Safety and Nutrition**	- Comprendere la importanza della sicurezza alimentare e imparare ad applicare i principi di conservazione del cibo e della sua qualità. - Conoscere i vari metodi di cottura.	HACCP. HACCP principle. Critical Control points and critical limits. Food transmitted infections and food poisoning. Cooking methods.	- Interagire in brevi conversazioni su argomenti di interesse personale e professionale. - Utilizzare le strutture morfosintattiche adeguate a contesti comunicativi in particolare a quelli di tipo professionale. - Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi inerenti la sfera personale e professionale - Utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali.	**25**	Dicembre-Gennaio
AB24	**Inglese**	**N. 3** **Preparation and service**	- Saper utilizzare le tecniche base di servizio per	How to serve Table setting Different types of	- Interagire in brevi conversazioni su	**25**	Febbraio-Marzo

			organizzare e gestire ricevimenti ed eventi. - Differenti tipi di servizio. - Saper abbinare il cibo con il vino appropriato.	service Pairing food and wine	argomenti di interesse personale e professionale. - Utilizzare le strutture morfosintattiche adeguate a contesti comunicativi in particolare a quelli di tipo professionale. - Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi inerenti la sfera personale e professionale - Utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali.		
AB24	**Inglese**	**N. 4** **Apply for a job**	- Come acquisire il linguaggio specifico ed un atteggiamento propositivo quando si cerca un lavoro. Grammar revision tempi verbali	Letter of application How to write a CV How to write a covering letter Grammar Present simple, continuous and perfect	- Interagire in brevi conversazioni su argomenti di interesse personale e professionale. - Utilizzare le strutture morfosintattiche adeguate a contesti comunicativi in particolare a quelli di tipo professionale. - Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi inerenti la sfera personale e professionale - Utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali.	**24**	Aprile-Maggio
AA24	**Francese**	**N.1** **"L'alimentation au coeur de la santé"**	-Conoscere e sapere distinguere la qualità e le proprietà dei cibi. -Creare delle ricette tipiche francesi e italiane.	-Une alimentation correcte. -A chacun son régime.	Desumere informazioni, esprimere la propria opinione e argomentare, confrontare la cucina francese con quella italiana.	**16,5**	Ottobre-Novembre

AA24	**Francese**	**N.2** **"Le monde de la restauration"**	-Conoscere i vari tipi di ristorazione e di gastronomia.	-La restauration.	Desumere informazioni, esprimere la propria opinione e argomentare, confrontare la cucina francese con quella italiana.	**16,5**	Dicembre-Gennaio
AA24	**Francese**	**N. 3** **"Hygiène et sécurité"**	-Conoscere le tecniche di conservazione degli alimenti. -Applicare il sistema HACCP e la legislazione in materia. -Creare delle ricette tipiche francesi e italiane.	-Hygiène et conservation des aliments. -Les systèmes de contrôle et de prévention. -Qualité des produits et sécurité.	Desumere informazioni e utilizzarle in modo adeguato.	**16,5**	Febbraio-Marzo
AA24	**Francese**	**N. 4** **"Objectif emploi"**	-Raccontare la propria esperienza di stage, tirocinio e/o di lavoro. -Redigere un C.V., candidarsi/rispondere a una offerta di lavoro, utilizzare internet per questi scopi.	-Les premiers pas dans le monde du travail. -Le recrutement et l'embauche.	- Relazionare su esperienze di formazione e/o lavorative. - Desumere informazioni, candidarsi per un lavoro.	**16,5**	Aprile-Maggio
IRC	**Religione Cattolica**	**N. 1** **Un'etica per la vita**	- Individuare, sul piano etico-religioso, in un contesto di pluralismo complesso, gli orientamenti della Chiesa sul rapporto tra coscienza, libertà e verità con particolare riferimento alla bioetica.	- La vita come valore da tutelare. - Le posizioni etiche (laiche e cattoliche) rispetto ai temi dell'aborto, delle manipolazioni genetiche, la clonazione, la fecondazione assistita, l'eutanasia, l'accanimento terapeutico, gli organismi geneticamente modificati.	- Comprendere che la vita è un valore che va tutelato e difeso. - Conoscere e definire le posizioni etiche (laiche e cattoliche) rispetto ai temi dell'aborto, delle manipolazioni genetiche, la clonazione, la fecondazione assistita, l'eutanasia, l'accanimento terapeutico, gli organismi geneticamente modificati.	**8**	Ottobre-Dicembre
IRC	**Religione Cattolica**	**N. 2** **La Terra: una casa da salvaguardare**	Individuare, sul piano etico-religioso, in un contesto di pluralismo complesso, gli orientamenti della Chiesa sul rapporto tra coscienza,	Le potenzialità e i rischi legati all' ambiente. Le proprie scelte di vita, confrontandole	- Individuare, sul piano etico-religioso, le potenzialità e i rischi legati all' ambiente. - Motivare le proprie scelte di	**6**	Gennaio-Marzo

			libertà e verità con particolare riferimento alle tematiche ambientali.	con la visione cristiana, dialogando in modo aperto, libero e costruttivo.	vita, confrontandole con la visione cristiana, dialogando in modo aperto, libero e costruttivo.		
IRC	**Religione Cattolica**	**N. 3** **La responsabilità sociale**	Individuare, sul piano etico-religioso, in un contesto di pluralismo complesso, gli orientamenti della Chiesa sul rapporto tra coscienza, libertà e verità con particolare riferimento alla globalizzazione, dello sviluppo sostenibile, del lavoro e della comunicazione.	Le potenzialità e i rischi legati allo sviluppo economico e sociale, alla globalizzazione e alla multiculturalità, alle nuove tecnologie e modalità di accesso al sapere. Le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana, dialogando in modo aperto, libero e costruttivo.	- Individuare, sul piano etico-religioso, le potenzialità e i rischi legati allo sviluppo economico e sociale, alla globalizzazione e alla multiculturalità, alle nuove tecnologie e modalità di accesso al sapere. - Motivare le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana, dialogando in modo aperto, libero e costruttivo.	**10**	Aprile-Maggio
AREA LOGICO-MATEMATICA							
Classe	***Disciplina***	***Uda***	***Competenze***	***Conoscenze***	***Abilità***	***Ore***	***Periodi***
A026	**Matematica**	**N.1** **Equazioni e disequazioni di primo e secondo grado.**	Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.	Equazioni e disequazioni di primo grado, intere e fratte. Funzione lineare. Equazioni e disequazioni di secondo grado intere e fratte, radici e segno.	- Risolvere equazioni e disequazioni di primo grado. - Risolvere problemi che implicano l'uso di funzioni e di equazioni. - Risolvere equazioni e disequazioni di secondo grado. - Rappresentare la soluzione analiticamente, graficamente e sotto forma di intervalli.	**24**	Ottobre-Novembre
A026	**Matematica**	**N.2** **Le funzioni, classificazione, dominio e segno**	Confrontare e analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni. Utilizzare le strategie del pensiero	Relazione tra variabile indipendente e dipendente. Classificazione delle funzioni.	- Riconoscere le funzioni e le loro caratteristiche Studiare il dominio, gli zeri e il segno di una funzione e	**30**	Dicembre-Gennaio

			razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.	Il dominio e il segno di una funzione razionale intera.	rappresentarlo graficamente.		
A026	**Matematica**	**N.3** **Le funzioni, intersezioni, limiti e continuità.**	Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni	Intersezioni con gli assi, i limiti e la continuità di una funzione. Asintoti verticali, orizzontali e obbliqui.	- Rappresentare ogni elemento grafico, relativo allo studio di una funzione fino agli argomenti trattati.	**30**	Febbraio-Marzo
A026	**Matematica**	**N. 4** **Elementi di statistica e probabilità**	Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche	Cenni di statistica e calcolo della probabilità.	- Raccogliere, organizzare e rappresentare un insieme di dati. - Calcolare la probabilità secondo le diverse impostazioni.	**15**	Aprile-Maggio
AREA TECNICO-PROFESSIONALE							
Classe	***Disciplina***	***Uda***	***Competenze***	***Conoscenze***	***Abilità***	***Ore***	***Periodi***
A045	**DTASR**	**N. 1** **Il processo di pianificazione e programmazione aziendale**	-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. -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.	Il sistema di pianificazione, programmazione e controllo. Strumenti di pianificazione e programmazione: piano strategico, business plan, budget.	- Riconoscere i mutamenti nei comportamenti di consumo come elemento fondamentale nel processo di pianificazione aziendale. - Elaborare semplici piani coerenti e compatibili con i vincoli interni ed esterni predefiniti. - Redigere semplici business plan.	**33**	Ottobre-Dicembre
A045	**DTASR**	**N. 2** **Il marketing dell'azienda ristorativa**	-Individuare obiettivi e metodologie delle diverse strategie di marketing. -Individuare, rispetto a casi concreti, le politiche di prodotto, di prezzo, di promozione e di distribuzione da attuare in funzione di	Sviluppo e ruolo del marketing. Il marketing strategico: le fasi del processo di marketing. Il marketing mix.	- Individuare le cause che hanno provocato l'evoluzione delle politiche di mercato. - Individuare obiettivi e metodologie delle diverse strategie di marketing.	**33**	Gennaio-Febbraio

			un obiettivo aziendale. -Utilizzare strumenti digitali nelle politiche di marketing.		- Individuare, rispetto a casi concreti, le politiche di prodotto, di prezzo, di promozione e distribuzione da attuare in funzione di un obiettivo aziendale. - Definire semplici piani di marketing.		
A045	**DTASR**	**N. 3** **Sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti alimentari**	- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	L'igiene e la sicurezza alimentare. Le frodi alimentari. Il sistema di tracciabilità e di etichettatura dei prodotti alimentari.	- Individuare gli indicatori della qualità del processo e del risultato nelle aziende ristorative. - Individuare le diverse fattispecie di frode commerciale e sanitaria. - Individuare norme e procedure relative alla provenienza, produzione e conservazione del prodotto.	**33**	Marzo-Maggio
B021	**Sala e Vendita**	**N. 1** **Catering, banqueting**	- Utilizzare tecniche operative e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, quali possono essere l'organizzazione del servizio banchetti e del catering nelle sue diverse forme. - Predisporre le schede ricette al fine di poter calcolare correttamente i costi sostenuti dall'azienda in modo da poter determinare in maniera efficace il prezzo di vendita.	Conoscere gli aspetti e le tecniche adatte alla preparazione, consegna e somministrazione di alimenti in luoghi diversi da quelli di produzione. Conoscere l'organizzazione del servizio banchetti e del catering. Conoscere i diversi soggetti coinvolti nel catering e le sue diverse forme. Avere le conoscenze di base per calcolare i costi dell'azienda. Capire gli aspetti	- Acquisire le nozioni di base riguardanti i soggetti coinvolti e le tipologie diverse delle nuove forme di ristorazione. - Essere in grado, adoperando le tecniche specifiche, di eseguire e gestire i ricevimenti. - Essere in grado di capire i vantaggi provenienti dall'uso di una corretta determinazione e valutazione dei costi. - Essere in grado di riconoscere i principali prodotti tipici locali e nazionali.	**30**	Ottobre-Dicembre

				e le diverse forme di calcolo dei costi di cibo e bevande. Capire l'importanza e l'impatto sul mercato dei prodotti tipici.			
B021	**Sala e Vendita**	**N. 2** **Vendita e promozione dei prodotti**	- Ottimizzare gli spazi all'interno della struttura per massimizzare i ricavi e sfruttare correttamente i punti di forza della sala ristorante. - Conoscere la cucina regionale, i prodotti tipici e i vini, in particolare della propria regione. - Conoscere la produzione enoica italiana. - Conoscere alcuni vini di pregio europei (Francia) ed internazionali.	Capire gli aspetti e le tecniche adatte a sfruttare correttamente gli spazi in sala. Essere in possesso di un buon quadro di nozioni enologiche e merceologiche dei cibi e vini di tutte le regioni italiane. Essere in possesso di un buon quadro di nozioni enologiche dei principali vini internazionali.	- Interiorizzare la notevole importanza che ha la risorsa spazio in ristorante ed essere in grado di valutare correttamente come disporre i commensali nelle varie situazioni. - Acquisire le nozioni enogastronomiche e le caratteristiche organolettiche dei principali piatti e vini delle diverse regioni italiane. - Acquisire le nozioni tecniche enologiche sui principali vini esteri, base indispensabile ad ogni professionista.	**25**	Gennaio-Marzo
B021	**Sala e Vendita**	**N. 3** **Bevande miscelate: i cocktail**	- Riconoscere e descrivere le caratteristiche organolettiche e qualitative dei liquori e dei distillati al fine di riconoscere e realizzare i cocktails mondiali o crearne di nuovi. - Sapersi muovere all'interno di un sistema lavorativo che si discosta dai canoni classici e descriverne le fasi ed i movimenti usando la terminologia corretta. - Realizzare ed inserire all'interno di un menu o di una situazione operativa gli snack caldi e freddi.	Capire gli aspetti e le tecniche avanzate adatte alla preparazione dei cocktails. Avere le conoscenze di base per utilizzare le tecniche adatte all' American bartending system. Capire gli aspetti e le tecniche avanzate adatte alla preparazione di snack caldi e freddi.	- Saper approfondire la conoscenza dei cocktail le nozioni riguardanti la loro preparazione al fine di poterne inventare anche di nuovi. - Lo studente dovrà acquisire le nozioni di base di un diverso sistema di lavoro. - Essere in grado di preparare in modo tecnicamente corretto i principali snack, caldi e freddi.	**30**	Aprile-Maggio

B020	**Laboratorio di Enogastronomia-Settore Cucina**	**N. 1 Fondamenti di Cucina e Sicurezza Alimentare**	- Comprendere l'importanza della sicurezza alimentare e delle norme igieniche. - Utilizzare correttamente gli utensili da cucina.	Normative di sicurezza e igiene alimentare. Tipologia e funzione degli utensili e attrezzature da cucina.	- Eseguire una corretta pulizia e sanificazione degli utensili. - Riconoscere e utilizzare gli utensili adeguati per le diverse preparazioni.	**30**	Ottobre-Dicembre
B020	**Laboratorio di Enogastronomia-Settore Cucina**	**N. 2 Ingredienti e Tecniche di Cottura**	- Saper selezionare ingredienti freschi e di qualità. - Applicare diverse tecniche di cottura.	Tipologie di ingredienti e le loro proprietà nutrizionali. Tecniche di cottura (bollitura, frittura, cottura al forno, al vapore).	- Identificare e valutare la freschezza degli ingredienti. - Eseguire correttamente diverse tecniche di cottura.	**25**	Gennaio-Marzo
B020	**Laboratorio di Enogastronomia-Settore Cucina**	**N. 3 Cucina Creativa e Pianificazione di Menù**	- Saper creare varianti di ricette tradizionali. - Progettare un menù settimanale equilibrato.	Principi di nutrizione e alimentazione equilibrata. Stagionalità degli ingredienti e sostenibilità.	- Creare piatti originali utilizzando ingredienti di stagione. - Pianificare e preparare un menù che rispetti i principi di un'alimentazione sana.	**30**	Aprile-Maggio
A031	**Scienze degli Alimenti**	**N. 1 "La trasformazione degli alimenti"**	-Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. -Valorizzare e promuovere le tradizioni locali nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.	Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi. Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.	-Applicare tecniche di cottura e di conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari. -Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti.	**17**	Ottobre-Novembre
A031	**Scienze degli Alimenti**	**N. 2 "L'alimentazione in situazioni fisiologiche"**	- Orientarsi verso scelte consapevoli nel mantenimento della salute del singolo e della collettività. -Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.	Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche. Caratteristiche e vantaggi nutrizionali della dieta mediterranea.	- Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato e sostenibile. -Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela.	30	Dicembre-Gennaio
A031	**Scienze degli Alimenti**	**N. 3 "L'alimentazione in situazioni patologiche"**	-Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della	Dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie.	- Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche	35	Febbraio-Aprile

			clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione	esigenze dietologiche e/o limitazioni alimentari-		
A031	**Scienze degli Alimenti**	**N. 4 "Sicurezza alimentare e tutela dei consumatori"**	-Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. -Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	Classificazione sistematica e valutazione dei vari fattori di rischio di tossinfezioni. Certificazioni di qualità e sistema HACCP	-Prevenire e gestire i rischi di tossinfezioni connessi alla manipolazione degli alimenti. -Redigere un piano di HACCP.	17	Maggio

PARTE SETTIMA
PERCORSI FORMATIVI

PERCORSO FORMATIVO DI ITALIANO

Docente	IOELE IMMACOLATA	
Libro di testo	Appunti forniti dal docente	
Tempi	Ore di lezione settimanali	3
	Totali previste	99
	Totali effettive al 15/05/2025	72
	Da effettuare fino al 7/06/25	9
Metodologie	• Lezione frontale • Lezione partecipata e multimediale • Apprendimento collaborativo • Interventi individualizzati • Laboratorio didattico • Lavoro di gruppo • Flipped-classroom • Brainstorming • Circle time.	
Mezzi e strumenti	• LIM • Classroom • Fotocopie di materiale semplificato e/o di approfondimento Mappe concettuali	
Verifiche	• Prove strutturate e semi strutturate • Verifiche orali individuali e di gruppo • Ricerche e approfondimenti individuali e di gruppo • Domande dal posto	

UNITÀ FORMATIVE

Unità formativa 1: VERISMO E DECADENTISMO	
Competenze	
• Capacità di comprendere • Analizzare ed interpretare testi letterari • Essere consapevoli della storicità della letteratura italiana • Saper contestualizzare e riconoscere i caratteri stilistici di un testo letterario • Sapersi esprimere con chiarezza e proprietà di linguaggio	
Contenuti	***Abilità***
• Rapporti fra Naturalismo e Verismo • Il romanzo storico e il romanzo verista • Manzoni e Verga a confronto	• Esporre ed argomentare con un linguaggio adeguato i contenuti appresi • Riconoscere le varie tipologie di testi

• Giovanni Verga: vita e opere • Struttura e temi dei Malavoglia • Il Decadentismo • La vita e il pensiero di Giovanni Pascoli • La poetica del "fanciullino" • Gabriele D' Annunzio: vita e opere • Italo Svevo: vita e opere • Luigi Pirandello: vita e opere <u>Testi analizzati</u> • Il mondo arcaico e l'irruzione della storia tratto dal Cap I de I Malavoglia di Verga • La disgrazia dei Malavoglia tratto dal Capitolo III dei Malavoglia di Verga • Rosso Malpelo tratto da Vita dei campi di Verga • Poesia "Temporale" tratta da Myricae di Pascoli • Poesia "Il Lampo" tratta da Myricae di Pascoli • Poesia "Il Tuono" tratta da Myricae di Pascoli • Poesia "X Agosto" tratta da Myricae di Pascoli • Capitolo Primo tratto da "Il Fanciullino" di Pascoli • "Il ritratto di Andrea Sperelli" tratto dal capitolo I del romanzo "Il Piacere" di G. D'Annunzio • "La pioggia nel pineto", tratta da Alcyone di G. D'Annunzio • "Il fumo" tratto dal capitolo III del romanzo "La coscienza di Zeno" di Italo Svevo • "La patente" di L. Pirandello • "La vecchia imbellettata" tratta da saggio l'Umorismo di Pirandello • "Io e l'ombra mia" tratto da "Il fu Mattia Pascal di Pirandello	scritti • Riuscire a produrre testi di varie tipologie

Unità formativa 2: ERMETISMO
Competenze
• Capacità di comprendere • Analizzare ed interpretare testi letterari • Essere consapevoli della storicità della letteratura italiana • Saper contestualizzare e riconoscere i caratteri stilistici di un testo letterari • Sapersi esprimere con chiarezza e proprietà di linguaggio

Contenuti	***Abilità***
• IL Futurismo • Tommaso Marinetti: Il Manifesto del Futurismo • Giuseppe Ungaretti: vita, opere e pensiero • Eugenio Montale: vita, opere e pensiero <u>Testi analizzati</u> • Il Manifesto del Futurismo di Marinetti • "Veglia" da Porto sepolto di Ungaretti • "Fratelli" da Allegria di Ungaretti • "San Martino del Carso" da Porto sepolto di Ungaretti • "Soldati" da Allegria di Ungaretti • "Spesso il male di vivere ho incontrato" da Ossi di seppia di Montale • "Ho sceso dandoti il braccio" Satura di Montale	• Esporre ed argomentare con un linguaggio adeguato i contenuti appresi • Riconoscere le varie tipologie di testi scritti • Riuscire a produrre testi di varie tipologie

Unità formativa 3: LA LETTERATURA DELLA RESISTENZA	
Competenze	
• Capacità di comprendere • Analizzare ed interpretare testi letterari • Essere consapevoli della storicità della letteratura italiana • Saper contestualizzare e riconoscere i caratteri stilistici di un testo letterario • Sapersi esprimere con chiarezza e proprietà di linguaggio	
Contenuti	***Abilità***
• Umberto Saba: vita, opera e pensiero • Primo Levi: vita e opere • Corrado Alvaro (cenni) <u>Testi analizzati</u> • "Città vecchia", da Trieste e una donna di Saba • "A mia moglie", Canzoniere di Saba • "Sul fondo dell'abisso", tratto da Se questo è un uomo di P. Levi • "Se questo è un uomo", poesia di P. Levi	• Esporre ed argomentare con un linguaggio adeguato i contenuti appresi • Riconoscere le varie tipologie di testi scritti • Riuscire a produrre testi di varie tipologie

PERCORSO FORMATIVO DI STORIA

Docente	IOELE IMMACOLATA	
Libro di testo	Appunti forniti dal docente	
Tempi	Ore di lezione settimanali	2
	Totali previste	66
	Totali effettive al 15/05/2025	43
	Da effettuare fino al 7/06/25	6
Metodologie	Lezione frontale, partecipata e multimediale, apprendimento collaborativo, interventi individualizzati, laboratorio didattico,lavoro di gruppo, flipped-classroom, attività di brainstorming e cicle time.	
Mezzi e strumenti	LIM, Classroom, fotocopie di materiale semplificato e/o di approfondimento,mappe concettuali.	
Verifiche	Prove strutturate e semi strutturate; verifiche orali individuali e di gruppo; ricerche e approfondimenti individuali e di gruppo; domande dal posto.	

UNITÀ FORMATIVE

Unità formativa 1: SECONDA RIVOLUZIONE INDUSTRIALE E L'ETÀ GIOLITTIANA	
Competenze	
• Collocare gli eventi storici nel loro contesto spazio-temporale • Analizzare i processi di cambiamento e di continuità nella storia • Saper leggere le fonti storiche • Utilizzare sufficientemente il lessico specifico della storia	
Contenuti	***Abilità***
• La Seconda Rivoluzione industriale Il Colonialismo • L'Italia post-unitaria • La società di massa • La Belle epoque • L'età Giolittiana	• Esporre e sintetizzare con linguaggio sufficientemente appropriato i contenuti appresi • Comprendere sufficientemente il cambiamento e la diversità dei tempi storici in senso diacronico e sincronico • Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.

Unità formativa 2: La prima Guerra mondiale e i totalitarismi	
Competenze	
• Collocare gli eventi storici nel loro contesto spazio-temporale • Analizzare i processi di cambiamento e di continuità nella storia • Saper leggere le fonti storiche • Utilizzare sufficientemente il lessico specifico della storia	
Contenuti	***Abilità***
• Alla vigilia della grande guerra • La rivoluzione russa • La situazione nei Balcani • La Prima guerra mondiale • La crisi del dopoguerra • Il biennio rosso in Italia • Il fascismo in Italia e la marcia su Roma • La dittatura fascista • L'economia sotto il fascismo • La Repubblica di Weimar • Gli Usa e la ripresa economic • Il nazismo	• Esporre e sintetizzare con linguaggio sufficientemente appropriato i contenuti appresi • Comprendere sufficientemente il cambiamento e la diversità dei tempi storici in senso diacronico e sincronico • Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente

Unità formativa 3: LA SECONDA GUERRA MONDIALE	
Competenze	
Collocare gli eventi storici nel loro contesto spazio-temporale, analizzare i processi di cambiamento e di continuità nella storia, saper leggere le fonti storiche utilizzare sufficientemente il lessico specifico della storia	
Contenuti	***Abilità***
• La seconda guerra mondiale • La resistenza in Italia e la nascita della Repubblica • L' olocausto e la Shoah	• Esporre e sintetizzare con linguaggio sufficientemente appropriato i contenuti appresi • Comprendere sufficientemente il cambiamento e la diversità dei tempi storici in senso diacronico e sincronico • Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente

Le attività di Educazione Civica sono state sviluppate nel rispetto di quanto programmato (vedi Paragrafo F

PERCORSO FORMATIVO DI MATEMATICA

Docente	GUZZO FRANCESCA	
Libro di testo	APPUNTI FORNITI DAL DOCENTE	
Tempi	Ore di lezione settimanali	3
	Totali previste	99
	Totali effettive al 15/05/2025	62
	Da effettuare fino al 07/06/2025	9
Metodologie	▪ Predisposizione delle condizioni necessarie allo svolgimento della lezione o qualsiasi discussione didattica (Warm up) ▪ Lezione frontale per esplicitare concetti-chiave a sostegno di contenuti fondamentali ▪ Lezioni partecipate in presenza ▪ Lavori di gruppo - Laboratori ▪ Attività di ricerca	
Mezzi e strumenti	▪ Schemi e mappe concettuali. ▪ Dispense ▪ Uso della LIM e degli altri ambienti informatici dell'Istituto	
Verifiche	▪ Verifica sommativa mediante dialoghi, colloqui in classe (ed eventuali test scritti a ulteriore supporto del tutto)	

UNITÀ FORMATIVE

Unità formativa 1: EQUAZIONI E DISEQUAZIONI 1° GRADO	
Competenze	
• Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.	
Contenuti	***Abilità***
• Equazioni e disequazioni di primo grado intere e fratte.	• Risolvere equazioni e disequazioni di primo grado • Risolvere problemi che implicano l'uso di funzioni e di equazioni • Risolvere equazioni e disequazioni di secondo grado. • Rappresentare la soluzione analiticamente, graficamente e sotto forma di intervalli

Unità formativa 2: EQUAZIONI E DISEQUAZIONI 2° GRADO	
Competenze	
Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative	
Contenuti	***Abilità***

• Equazioni e disequazioni di secondo grado razionali intere e fratte.	• Risolvere equazioni e disequazioni di secondo grado • Risolvere problemi che implicano l'uso di funzioni e di equazioni • Risolvere equazioni e disequazioni di secondo grado • Rappresentare la soluzione analiticamente, graficamente e sotto forma di intervalli

Unità formativa 3: LE FUNZIONI	
Competenze	
Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative	
Contenuti	***Abilità***
• Concetto di funzione reale • Classificazione delle funzioni, dominio e intersezione con gli assi • Studio del segno di una funzione .	• Risolvere equazioni e disequazioni di primo grado • Risolvere problemi che implicano l'uso di funzioni e di equazioni • Risolvere equazioni e disequazioni di secondo grado • Rappresentare la soluzione analiticamente, graficamente e sotto forma di intervalli

Le attività di Educazione Civica sono state sviluppate nel rispetto di quanto programmato (vedi Paragrafo F)

PERCORSO FORMATIVO DI LINGUA INGLESE

Docente	**DE PAOLA SIMONA**	
Libro di testo	Testi di consultazione di microlingua - Enogastronomia	
Tempi	Ore di lezione settimanali	3
	Totali previste	99
	Totali effettive al 15/05/2024	78 (di cui 3 di Ed. Civica)
	Da effettuare fino al 08/06/2024	21
Metodologie	• Attivazione delle conoscenze pregresse • Brainstorming • Discussione guidata • Stimoli visivi/multimediali • Presentazione degli obiettivi disciplinari • Illustrazione delle tecniche e degli strumenti da usare • Contestualizzazione dei contenuti nella realtà dello studente • Uso di esempi significativi e concreti • Ascolto attivo • Lettura e analisi guidata • Riflessione linguistica e contenutistica • Produzione orale e scritta • Uso di mappe concettuali e schemi • Rielaborazione personale dei contenuti	
Mezzi e strumenti	• Libri di testo e non, attività' di ricerca, schemi semplificativi, mappe concettuali, Lim, video didattici, piattaforme didattiche, dispense sintetiche - piattaforme Pearson e Zanichelli per esercitarsi ad affrontare le prove INVALSI. • Il lavoro didattico è stato svolto in aula e in Language Lab, secondo la scansione temporale prevista (tre ore settimanali).	
Verifiche	• Prove strutturate e semistrutturate; verifiche brevi • Colloqui • Relazioni personali e di grupp • Risoluzione di problemi • Esercitazioni di laboratoriO • Osservazione sistematica sull'impegno • Partecipazione e attenzione • Prove di realtà	

UNITÀ FORMATIVE

Unità formativa 1: FOOD AND HEALTH	
Competenze	
• Essere in grado di interagire in diversi ambiti e contesti professionali utilizzando i linguaggi settoriali per scopi comunicativi • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare le qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi valorizzando e promuovendo le tradizioni locali, nazionali ed internazionali	
Contenuti	***Abilità***
• The Eatwell Guide (UK) • Food groups • Nutrients : meat, fish, eggs and beans • The Mediterranean Diet Pyramid • The Food Pyramid • The five basic food groups • Food intolerances and allergies • Alternative diets: vegetarian and vegan **Grammar** • Subjcet prounouns • Verb to be • Present simple- present continuous • Plural • There is – there are • Demonstratives	• Interagire in brevi conversazioni su argomenti di interesse personale e professionale • Utilizzare le strutture morfosintattiche adeguate a contesti comunicativi in particolare a quelli di tipo professionale • Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi inerenti alla sfera personale e professionale • Utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali • Produrre testi per descrivere esperienze • Conoscere gli aspetti socio-culturali della lingua inglese e dei paesi anglofoni in relazione all'ambito professionale

Unità formativa 2: FOOD SAFETY AND HYGIENE	
Competenze	
Essere in grado di interagire in diversi ambiti e contesti professionali utilizzando i linguaggi settoriali per scopi comunicativi. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare le qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi valorizzando e promuovendo le tradizioni locali, nazionali ed internazionali.	
Contenuti	***Abilità***
• Food contamination • Microbes • Food poisoning • Food preservation and food packaging • Food safe storage • HACCP SYSTEM • HACCP principles	• Interagire in brevi conversazioni su argomenti di interesse personale e professionale • Utilizzare le strutture morfosintattiche adeguate a contesti comunicativi in particolare a quelli di tipo professionale • Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi inerenti la sfera personale e professionale

	• Utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali • Produrre testi per descrivere esperienze Conoscere gli aspetti socio-culturali

Unità formativa 3: THE SERVICE	
Competenze	
• Essere in grado di interagire in diversi ambiti e contesti professionali utilizzando i linguaggi settoriali per scopi comunicativi.	
Contenuti	*Abilità*
• Dining room preparation and table setting • Different types of service • The basics of service etiquette • Buffet service and gueridon service and flambeing • Dining room and cutlery	• Interagire in brevi conversazioni su argomenti di interesse personale e professionale • Utilizzare le strutture morfosintattiche adeguate a contesti comunicativi in particolare a quelli di tipo professionale • Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi inerenti la sfera personale e professionale • Utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali • Produrre testi per descrivere esperienze • Conoscere gli aspetti socio-culturali della lingua inglese e dei paesi anglofoni in relazione all’ambito professionale

PERCORSO FORMATIVO DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente	Filomena Maria Lofrano	
Libro di testo	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTANZIONE AMACHADO - CASA EDITRICE: POSEIDONIA	
Tempi	Ore di lezione settimanali	3
	Totali previste	99
	Totali effettive al 15/05/2025	80
	Da effettuare fino al 07/06/2025	11
Metodologie	- Lezione frontale - Lezione interattiva - Problem Solving - Brainstorming - Didattica Personalizzata e Individualizzata - Discussione Guidata	
Mezzi e strumenti	- Libro di testo; -Appunti forniti dal docente; -Mappe concettuali -LIM. -Power point degli argomenti studiati; -Utilizzo di piattaforme digitali di comunicazione e condivisione (Classroom)	
Verifiche	-Verifiche orali mediante colloqui e domande flash. -Verifiche scritte sugli argomenti svolti. - Prove simulate	

UNITÀ FORMATIVE

Unità formativa 1: LA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI	
Competenze	
• Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	
Contenuti	***Abilità***
• Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi. • Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.	• Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica • Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari

Unità formativa 2: L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISIOLOGICHE	
Competenze	
Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche esigenze dietologiche. Orientarsi verso scelte consapevoli nel mantenimento della salute del singolo e della collettività.	
Contenuti	***Abilità***
• Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche, nelle diverse età della vita. • Caratteristiche e vantaggi nutrizionali della dieta mediterranea. • Concetti di sostenibilità e certificazione.	• Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato e sostenibile • Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela

Unità formativa 3: L'alimentazione in situazioni patologiche	
Competenze	
Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione alle specifiche esigenze dietologiche.	
Contenuti	***Abilità***
• Dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie. • Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione.	• Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.

Unità formativa 4: SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI	
Competenze	
Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	
Contenuti	***Abilità***
• Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP • Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni	• Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP • Prevenire e gestire i rischi di tossinfezioni connessi alla manipolazione degli alimenti

Le attività di Educazione Civica sono state sviluppate nel rispetto di quanto programmato (vedi Paragrafo F

PERCORSO FORMATIVO DI
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA

Docente	PRAINO ALESSIO	
Libro di testo	Nuovo Chef. Laboratorio Enogastronomia. Cucina. Con Masterlab, Un aiuto allo studio. Per gli Istituti professionali alberghieri. Con e-book. Con espansione online (Vol. 5) – Gianni Frangini- Le Monnier (2022)	
Tempi	Ore di lezione settimanali	4
	Totali previste	132
	Totali effettive al 15/05/2025	104
	Da effettuare fino al 07/06/2025	28
Metodologie	• Lezioni frontali in aula, con esposizione teorica dei contenuti • Lezioni partecipate, con coinvolgimento attivo degli studenti attraverso domande, discussioni guidate e confronto • Attività laboratoriali partecipate nel laboratorio di cucina, finalizzate all'acquisizione di competenze tecnico-pratiche • Simulazioni operative, volte a ricreare situazioni professionali reali nel contesto del laboratorio enogastronomico	
Mezzi e strumenti	• Esercitazioni pratiche in laboratorio di cucina. • Libro di testo specifico per l'indirizzo enogastronomico • LIM (Lavagna Interattiva Multimediale) per lezioni multimediali e interattive • Video didattici a supporto della spiegazione teorica e pratica • Materiali e appunti forniti dal docente per l'approfondimento e lo studio individuale	
Verifiche	• Osservazione partecipata durante le attività in aula e in laboratorio • Colloqui orali per la verifica della comprensione e dell'elaborazione personale • Verifiche strutturate e semistrutturate (test, quesiti a risposta aperta e chiusa) • Esercitazioni pratiche in laboratorio, finalizzate alla valutazione delle competenze tecnico-professionali	

UNITÀ FORMATIVE

Unità formativa 1: FONDAMENTI DI CUCINA E SICUREZZA ALIMENTARE	
Competenze	
• Comprendere l'importanza della sicurezza alimentare e delle norme igieniche. • Utilizzare correttamente gli utensili da cucina.	
Contenuti	***Abilità***
• Normative di sicurezza e igiene alimentare. • Tipologia e funzione degli utensili e attrezzature da cucina	• Eseguire una corretta pulizia e sanificazione degli utensili. • Riconoscere e utilizzare gli utensili adeguati per le diverse preparazioni.

Unità formativa 2: INGREDIENTI E TECNICHE DI COTTURA	
Competenze	
• Saper selezionare ingredienti freschi e di qualità. • Applicare diverse tecniche di cottura.	
Contenuti	***Abilità***
• Tipologie di ingredienti e le loro proprietà nutrizionali. • Tecniche di cottura (bollitura, frittura, cottura al forno, al vapore).	• Identificare e valutare la freschezza degli ingredienti. • Eseguire correttamente diverse tecniche di cottura.

Unità formativa 3: CUCINA CREATIVA E PIANIFICAZIONE DI MENÙ	
Competenze	
• Saper creare varianti di ricette tradizionali. • Progettare un menù settimanale equilibrato.	
Contenuti	***Abilità***
• Principi di nutrizione e alimentazione equilibrata. • Stagionalità degli ingredienti e sostenibilità.	• Creare piatti originali utilizzando ingredienti di stagione. • Pianificare e preparare un menù che rispetti i principi di un’alimentazione sana.

Le attività di Educazione Civica sono state sviluppate nel rispetto di quanto programmato (vedi Paragrafo F)

POLO TECNICO PROFESSIONALE
ALETTI - FILANGIERI

PERCORSO FORMATIVO DI SALA E VENDITA

Docente	Vincenzo Vuono	
Libro di testo	Sala Bar Smart "di GALEAZZI OSCAR- Editore HOELPI"	
Tempi	Ore di lezione settimanali	4
	Totali previste	132
	Totali effettive al 15/05/2025	105
	Da effettuare fino al 07/06/2025	12
Metodologie	• Lezione laboratoriale, partecipata e interattiva con semplificazione tematica degli argomenti attraverso ricapitolazioni, esercitazioni e appunti • Approccio interdisciplinare in modo da valorizzare i collegamenti tra le discipline di studio. • Problem solving • Brainstrorming.	
Mezzi e strumenti	• Laboratorio di sala • Attività' di ricerca • LIM • Video didattici • Piattaforme didattiche	
Verifiche	• ***Verifiche orali*** condotte dopo ogni lezione con rapide domande e/ debriefing e, al termine di ciascun percorso, sotto forma di colloquio • ***Verifiche pratiche*** assegnate sotto forma di esercitazioni in laboratorio e compiti di realtà, svolte in seguito a tematiche affrontate e secondo le nuove tipologie previste dall'Esame di Stato	

UNITÀ FORMATIVE

Unità formativa 1: PROFESSIONE BARISTA	
Competenze	
• Elaborare una proposta completa e professionale di servizio cocktail, adeguata al momento e alle esigenze della clientela	
Contenuti	***Abilità***
• Principali cocktail • Area operative • Gli snaks	• Classificare i cocktails • Inventare i cocktails • Formulare una ricetta di cocktail

	• Utilizzare le bottiglie e gli strumenti di bar • Gestire il servizio relativamente agli snacks

Unità formativa 2: ENOGRAFIA REGIONALE	
Competenze	
• Saper collegare i caratteri di un vino al proprio territorio e alla sua storia	
Contenuti	***Abilità***
• Gli stili di servizio • Abbinamento cibo /vino • Prodotti tipici	• Saper servire il vino • Saper consigliare il giusto abbinamento: cibo/vino

Unità formativa 3: GESTIONE DEGLI ACQUISTI	
Competenze	
Saper scegliere i fornitori e gestire le scorte	
Contenuti	***Abilità***
• Acquisti ed economato • Approvvigionamento e fornitori • Tipologie di prodotti • Magazzino e scorte • Acquisto del vino	• Controllare le merci in arrivo, stoccarle in modo idoneo e distribuirle ai vari reparti.

Unità formativa 4: CATERING E BANQUETING	
Competenze	
• Saper utilizzare le tecniche base di servizio per organizzare e gestire ricevimenti ed eventi	
Contenuti	***Abilità***
• Organizzazione preliminare (checklist e schemi) • Disposizione dei commensali • Esecuzione di un banchetto	• Organizzare un evento

Le attività di Educazione Civica sono state sviluppate nel rispetto di quanto programmato (vedi Paragrafo F)

POLO TECNICO PROFESSIONALE
ALETTI - FILANGIERI

PERCORSO FORMATIVO DI FRANCESE

Docente	Prof. Corbo Pasquale	
Libro di testo	Materiali e documenti forniti dal Docente	
Tempi	Ore di lezione settimanali	**2**
	Totali previste	**66**
	Totali effettive al 15/05/2025	**57** (di cui **4** di Ed. Civ.)
	Da effettuare fino al 7/06/2025	**7 (**di cui **1** di Ed. Civ.)
Metodologie	• Lezione frontale partecipata • Apprendimento per scoperta • Brainstorming • Problem solving • Lavori di gruppo • Discussione guidata • Dialogo e confronto interculturale • Didattica inclusiva • Interventi individualizzati se necessari	
Mezzi e strumenti	• Materiale librario e pubblicazione di settore • Schemi • Mappe concettuali • L.I.M., P.C., smartphone	
Verifiche	• Verifiche orali • Verifiche scritte strutturate e semi-strutturate • Compiti di realtà quando possibile • Valutazione formativa e sommativa dei progressi rispetto ai livelli di partenza	

UNITÀ FORMATIVE

Unità formativa 1: L'ALIMENTATION AU COEUR DE LA SANTÉ	
Competenze	
• Conoscere e saper distinguere la qualità e le proprietà dei cibi. • Creare delle ricette tipiche francesi e italiane.	
Contenuti	***Abilità***
• Une alimentation correcte • A chacun son régime	• Desumere informazioni • Esprimere la propria opinione e argomentare, confrontare la cucina

	francese con quella italiana.

Unità formativa 2: LE MONDE DE LA RESTAURATION	
Competenze	
• Conoscere i vari tipi di ristorazione e di gastronomia.	
Contenuti	***Abilità***
• La restauration	• Desumere informazioni • Esprimere la propria opinione e argomentare • Confrontare la cucina francese con quella italiana

Unità formativa 3: HYGIÈNE ET SÉCURITÉ	
Competenze	
• Conoscere le tecniche di conservazione degli alimenti • Applicare il sistema HACCP e la e la legislazione in materia • Creare delle ricette tipiche francesi e italiane	
Contenuti	***Abilità***
• Hygiène et conservation des aliments • Les systèmes de contrôle et de prévention • Qualité des produits et sécurité	• Desumere informazioni e utilizzarle in modo adeguato.

Unità formativa 4: OBJECTIF EMPLOI	
Competenze	
• Raccontare la propria esperienza di stage, tirocinio e/o di lavoro • Redigere un CV, candidarsi/rispondere a una offerta di lavoro • Utilizzare internet per questi scopi	
Contenuti	***Abilità***
• Les premiers pas dans le monde du travail • Le recrutement e l’embauche	• Relazionare su esperienze di formazione e/o lavorative • Desumere informazioni • Candidarsi per un lavoro

Le attività di Educazione Civica sono state sviluppate nel rispetto di quanto programmato (vedi Paragrafo F)

PERCORSO FORMATIVO DI DIRITTO E TECN.ICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE

Docente	ROSA SALLORENZO	
Libro di testo	"DESTINAZIONE TURISMO" MARIA ROSARIA CESARANO-MARIA DOLORES ESPOSITO-EDIZIONI-EDITORE ZANICHELLI SPA	
Tempi	Ore di lezione settimanali	3
	Totali previste	99
	Totali effettive al 15/05/2023	82 (di cui 9 di educazione civica)
	Da effettuare fino al 10/06/2023	12
Metodologie	• Lezione frontale • Lezione partecipata • Lavoro di gruppo • Discussioni guidate • Problem solving	
Mezzi e strumenti	• Libro di testo e altri libri • Schemi ed appunti personali • LIM Software didattici per la DAD	
Verifiche	• Interrogazione breve • Colloquio • Relazioni personali e di gruppo • Osservazione sistematica dell'impegno • Partecipazione e attenzione • Prove di realtà	

UNITÀ FORMATIVE

Unità formativa 1: IL PROCESSO DI PIANIFICAZIONE E PROGRAMMAZIONE AZIENDALE	
Competenze	
• 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.	
Contenuti	***Abilità***
• Il sistema di pianificazione, programmazione e controllo. • Strumenti di pianificazione e	• Riconoscere i mutamenti nei comportamenti di consumo come elemento fondamentale nel processo di

programmazione: piano strategico, business plan, budget.	pianificazione aziendale. • Elaborare semplici piani coerenti e compatibili con i vincoli interni ed esterni predefiniti.

Unità formativa 2: IL MARKETING DELL'AZIENDA RISTORATIVA	
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.	
Contenuti	***Abilità***
• Sviluppo e ruolo del marketing; • Il marketing strategico: le fasi del processo di marketing; • Il Marketing mix	• Individuare le cause che hanno provocato l'evoluzione delle politiche di mercato; • Individuare obiettivi e metodologie delle diverse strategie di marketing; • Individuare, rispetto a casi concreti, le politiche di prodotto, di prezzo, di promozione e distribuzione da attuare in funzione di un obiettivo aziendale.

Unità formativa 3: SICUREZZA, TRASPARENZA E TRACCIABILITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI	
Competenze	
Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro	
Contenuti	***Abilità***
• L'igiene e la sicurezza alimentare • Le frodi alimentari • Il sistema di tracciabilità e di etichettatura dei prodotti alimentari	• Individuare gli indicatori della qualità del processo e del risultato nelle aziende ristorative • Individuare le diverse fattispecie di frode commerciale e sanitaria • Individuare norme e procedure relative alla provenienza, produzione e conservazione del prodotto

Le attività di Educazione Civica sono state sviluppate nel rispetto di quanto programmato (vedi Paragrafo F)

PERCORSO FORMATIVO DI I.R.C. (RELIGIONE)

Docente	RINALDI SALVATORE	
Libro di testo		
Tempi	Ore di lezione settimanali	1
	Totali previste	32
	Totali effettive al 15/05/2025	24
	Da effettuare fino al 07/06/2025	2
Metodologie	• Lezione frontale • Lezione partecipata • Discussione • Scoperta guidata • Azione combinata di rinforzo e stimolo iniziale • Didattica cooperativa	
Mezzi e strumenti	• Libro di testo • Lavagna interattiva multimediale • Materiale di approfondimento	
Verifiche	• Conversazioni guidate • Dibattiti	

UNITÀ FORMATIVE

Unità formativa 1: UN' ETICA PER LA VITA	
Competenze	
• Individuare, sul piano etico-religioso, in un contesto di pluralismo complesso, gli orientamenti della Chiesa sul rapporto tra coscienza, libertà e verità con particolare riferimento alla bioetica	
Contenuti	***Abilità***

• La bioetica e i suoi criteri di giudizi • I fondamenti dell'etica laica e dell'etica cattolica in merito alla vita. Temi di bioetica: - -- Aborto - Le manipolazioni genetiche - La clonazione - La fecondazione assistita - L'eutanasia - L'accanimento terapeutico - Gli organismi geneticamente modificati	• Comprendere che la vita è un valore che va tutelato e difeso. • Riflettere sui criteri di valutazione etica nell'ambito della bioetica. • Definire la sacralità del valore della vita. • Conoscere e definire le posizioni etiche (laiche e cattoliche) rispetto ai temi dell'aborto, delle manipolazioni genetiche, la clonazione, la fecondazione assistita, l'eutanasia, l'accanimento terapeutico, gli organismi geneticamente modificati)

Unità formativa 2: LA TERRA: UNA CASA DA SALVAGUARDARE	
Competenze	
• Individuare, sul piano etico-religioso, in un contesto di pluralismo complesso,gli orientamenti della Chiesa sul rapporto tra coscienza, libertà e verità con particolare riferimento alle tematiche ambientali	
Contenuti	***Abilità***
• L'ambiente e il problema ecologico • La responsabilità umana verso il creato • Cooperare per salvare la terra • Le religioni e la salvaguardia del creato	• Individuare, sul piano etico-religioso, le potenzialità e i rischi legati all' ambiente • Motivare le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana, dialogando in modo aperto, libero e costruttivo

Unità formativa 3: LA RESPONSABILITÀ SOCIALE	
Competenze	
• Individuare, sul piano etico-religioso, in un contesto di pluralismo complesso, gli orientamenti della Chiesa sul rapporto tra coscienza, libertà e verità con particolare riferimento alle della globalizzazione, dello sviluppo sostenibile, del lavoro e della comunicazione.	
Contenuti	***Abilità***
• La dignità del lavoro • Lavorare è un dovere sociale, ma anche un diritto • Un lavoro sostenibile e umano • Schiavitù e sfruttamento • Un' economia globalizzata • I vantaggi e gli svantaggi della	• Individuare, sul piano etico-religioso, le potenzialità e i rischi legati allo sviluppo economico e sociale, alla globalizzazione e alla multiculturalità, alle nuove tecnologie e modalità di accesso al sapere • Motivare le proprie scelte di vita,

globalizzazione • Sviluppo sostenibile, solidarietà e condivisione • Il mondo della comunicazione • Il mondo virtuale: vantaggi e rischi • Il rischio della disumanizzazione	confrontandole con la visione cristiana, dialogando in modo aperto, libero e costruttivo

Le attività di Educazione Civica sono state sviluppate nel rispetto di quanto programmato (vedi Paragrafo F).

PARTE OTTAVA

SIMULAZIONI

Le simulazioni delle prove scritte e del colloquio orale rappresentano un momento fondamentale di preparazione per gli studenti, finalizzato a:

- consolidare le competenze disciplinari e trasversali;
- familiarizzare con le modalità e i tempi delle prove d'esame;
- sviluppare consapevolezza e sicurezza nell'affrontare le prove ufficiali.

1. Prova scritta di italiano (prima prova)

- Simulazione secondo le tipologie ministeriali (A, B, C).
- Tempi e criteri di valutazione conformi all'Esame di Stato.

2. Prova scritta di indirizzo (seconda prova)

- Verrà proposta una traccia coerente con le linee guida ministeriali, riferita alle discipline caratterizzanti: enogastronomia, sala e vendita, accoglienza turistica.
- Sarà strutturata in coerenza con i quadri di riferimento e il Documento del 15 maggio.
- Correzione condivisa all'interno dei dipartimenti di settore.

3. Colloquio orale

- Simulazioni guidate dai consigli di classe o dai docenti di riferimento.
- Coinvolgimento degli studenti in percorsi di presentazione del proprio elaborato e analisi critica dei materiali proposti (Cittadinanza, PCTO, Educazione civica, ecc.).
- Valutazione formativa per rinforzare la preparazione.

SIMULAZIONI 1° PROVA

Nel corso dell'anno scolastico sono state effettuate numero due simulazioni della prima prova d'esame:

- nella prima è stata somministrata la prova della sessione suppletiva 2023 degli Esami di Stato Conclusivo del Secondo Ciclo di Istruzione.
- nella seconda è stata somministrata la traccia pubblicata da DEA Scuola Mondadori nell'ambito dell'Esame Day del 6 Maggio 2025

SIMULAZIONI 2° PROVA

POLO TECNICO PROFESSIONALE
ALETTI - FILANGIERI

1) **Indirizzo: Servizi Enogastronomici – Articolazione Enogastronomia**
Discipline coinvolte: Scienza e Cultura dell'Alimentazione – Laboratorio di Servizi Enogastronomici (Settore Cucina)

Titolo: L'ALIMENTAZIONE E LA PREVENZIONE DELLE PATOLOGIE: il "CANCRO"

Si sottopone all'attenzione del candidato il seguente documento, come introduzione al tema:

Quanto incidono le abitudini alimentari sul rischio di sviluppare un tumore?
Un numero crescente di studi sta dimostrando l'importanza di una sana alimentazione nella prevenzione del cancro. Non è facile fare calcoli precisi, ma l'American Institute for Cancer Research ha calcolato che le cattive abitudini alimentari sono responsabili di circa tre tumori su dieci.
In alcuni casi ciò dipende dalla presenza in alcuni cibi di sostanze che favoriscono lo sviluppo della malattia:

. **i nitriti e i nitrati** utilizzati per la conservazione dei **salumi**, per esempio, facilitano la comparsa del tumore dello stomaco, tanto che in Italia questa malattia è più diffusa nelle regioni in cui il consumo di questi prodotti è maggiore;
. talvolta gli alimenti in sé non sarebbero dannosi, ma possono essere contaminati da sostanze come le **aflatossine.** In alcuni Paesi in via di sviluppo le aflatossine sono responsabili di una quota rilevante di tumori del fegato;
. più in generale gli studi epidemiologici hanno dimostrato che un'alimentazione ricca di **grassi e proteine animali** favorisce la comparsa della malattia.
Ci sono ormai molte prove che una sana alimentazione vada adottata fin dalla più tenera età, ma non è mai troppo tardi per cambiare menu e, secondo alcune ricerche, anche le persone alle quali è stato diagnosticato il cancro possono trarre vantaggio da una dieta più sana.
(fonte. www.airc.it/cancro/prevenzione-tumore/alimentazione/alimentazione-e-tumori-domande

CONTESTO OPERATIVO
Il candidato ipotizzi di essere stato assunto in una mensa aziendale nella regione di appartenenza. In considerazione della solida preparazione conseguita nell'Istituto Professionale frequentato, il Direttore gli ha affidato il compito di tenere al personale addetto alla ristorazione un incontro formativo nel quale illustrare la relazione tra alimentazione e prevenzione dell'insorgenza di patologie tumorali e fornire orientamenti e indicazioni operative per la preparazione di piatti e menu che ne favoriscano la prevenzione.
Al candidato si chiede di predisporre il suo intervento attenendosi alle seguenti indicazioni.
a) Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, utile a raccogliere informazioni per l'intervento, il candidato risponda alle seguenti domande:
- Spiega che cos'è una neoplasia o tumore. Che cosa sono le metastasi?
- Quali sono i fattori che possono far aumentare l'eventualità dell'insorgenza del tumore?
- Perché la tipologia di cottura viene considerata rilevante nell'eventualità della comparsa di un tumore?
- Quali sostanze conosci con capacità cancerogena che siano presenti negli alimenti?
- Quale regime alimentare può svolgere un'efficace funzione protettiva dall'eventuale insorgenza di patologie tumorali?

b) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite, il candidato proponga un menu di tre portate (un primo, un secondo con contorno, un dessert), che sia ritenuto idoneo alla prevenzione delle patologie tumorali, utilizzando anche prodotti tipici del territorio; in particolare viene chiesto di:
- motivare perché gli ingredienti scelti, in base alla composizione delle materie prime, sono alleati efficaci nella prevenzione del cancro;
- indicare, motivando, alcune tecniche di cottura idonee allo scopo.

2) **Indirizzo: Servizi Enogastronomici – Articolazione Enogastronomia Discipline coinvolte:** Scienza e Cultura dell'Alimentazione – Laboratorio di Servizi Enogastronomici (Settore Cucina)

Titolo: PER UNA DIETA SANA ED EQUILIBRATA
Si sottopone all'attenzione del candidato il seguente documento, come introduzione al tema:
Linee Guida per una sana alimentazione -Revisione 2018
[…]
La dieta Mediterranea nel 2010 è stata definita dall'UNESCO nel seguente modo: "la dieta Mediterranea è un patrimonio culturale immateriale millenario, vivo e in continua evoluzione, condiviso da tutti i Paesi del Mediterraneo, che incorpora saperi, sapori, ricette, prodotti alimentari, coltivazioni e spazi sociali legati al territorio".
Tale modello, al quale si ispirano le presenti Linee Guida, esplica la sua azione protettiva e salutare anche attraverso l'uso variato di tutti gli alimenti: questo significa che a renderlo tra i più idonei per l'essere umano è il contributo di tutti gli alimenti. Il consumo preferenziale di prodotti vegetali: frutta, verdura, legumi, cereali e frutta secca, il moderato/scarso consumo di prodotti di origine animale e l'uso di olio extravergine di oliva come principale grasso per condire e cucinare, sono aspetti noti e caratteristici del modello alimentare mediterraneo.
Proprio in virtù di quanto appena esposto la Dieta Mediterranea deve essere concepita come un modello che va oltre la somma di alimenti e le percentuali di nutrienti. La dieta Mediterranea riflette uno stile di vita improntato sulla frugalità alimentare con preponderanza di prodotti vegetali, su un supporto energetico mai eccessivo rispetto al fabbisogno e su una maggiore attività fisica.
Il modello alimentare mediterraneo assicura, inoltre, la conservazione della cultura del cibo, della biodiversità e della conoscenza degli alimenti locali. [,,,]
In Italia gli adolescenti mostrano una scarsa aderenza alle raccomandazioni nutrizionali, in particolare si evidenzia: un eccesso di energia proveniente da grassi a scapito di quella assunta dai carboidrati; oltre a questo si assiste ad uno scarso consumo di quegli alimenti che caratterizzano la dieta mediterranea quali frutta, verdura, legumi e pesce, a un'emergente carenza di ferro soprattutto nelle ragazze (gli adolescenti europei sono un gruppo a rischio di carenza di ferro), ad una diffusa abitudine a saltare la colazione, specialmente da parte delle ragazze e degli adolescenti più grandi. Il consumo quotidiano di dolci e di bevande zuccherate riguarda una quota non trascurabile di ragazzi. Inoltre, l'erronea percezione della propria immagine del corpo ritenuta "grassa" o troppo rotonda, è un fenomeno diffuso, soprattutto tra le ragazze e cresce con l'età, come anche il continuo ricorso a regimi alimentari dimagranti per modificare il proprio corpo. […]

Al candidato si chiede di predisporre il suo intervento attenendosi alle seguenti indicazioni.
A) Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda ai seguenti quesiti:
- Nelle Linee Guida si sostiene che la dieta Mediterranea esplica un'"azione protettiva e salutare". A tale riguardo qual è la caratteristica che rende la dieta mediterranea il modello più idoneo per l'essere umano?
- Nelle Linee Guida vengono riportati alcuni "aspetti noti e caratteristici del modello alimentare mediterraneo". Riferiscine due.
- Nel documento si asserisce che nel nostro Paese gli adolescenti con i loro comportamenti alimentari "mostrano una scarsa aderenza alle raccomandazioni nutrizionali". Evidenzia alcuni errori diffusi tra gli adolescenti.

B) La dieta mediterranea rappresenta lo stile di vita ottimale per il mantenimento dello stato di buona salute in tutte le fasi della vita, compresa la terza età.
Al riguardo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, elabori un testo sviluppando i seguenti punti:

- riferisca le caratteristiche della dieta equilibrata per un adulto sano, specificando anche le percentuali di macronutrienti rispetto al fabbisogno energetico totale secondo le indicazioni dei LARN 2014; faccia, inoltre, riferimento agli alimenti da privilegiare nell'alimentazione giornaliera;
- suggerisca gli adattamenti di una dieta equilibrata per la terza età, spiegandone le ragioni di tali modifiche rispetto all'età adulta.

C) Con riferimento alla padronanza delle competenze tecnico-professionali conseguite, il candidato, motivando le scelte operate in rapporto agli alimenti selezionati, proponga un menu composto da primo, secondo, contorno e dessert per una comitiva di anziani nella quale sono presenti un numero significativo di diabetici e:

- spieghi la realizzazione dei singoli piatti e le motivazioni dietetiche di tali scelte;
- suggerisca una proposta di presentazione di uno dei piatti, precisando gli ingredienti e le attrezzature necessarie per la realizzazione.

POLO TECNICO PROFESSIONALE
ALETTI - FILANGIERI

	IL CONSIGLIO DI CLASSE		
	INSEGNAMENTO	**DOCENTE**	**FIRMA**
1	Lingua e Letteratura Italiana	Prof.ssa Ioele Immacolata	
2	Storia	Prof.ssa Iole Immacolata	
3	Lingua Inglese e Lingua Professionale Inglese	Prof.ssa De Paola Simona	
4	Matematica	Prof.ssa Guzzo Francesca	
5	Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	Prof.ssa Sallorenzo Rosa	
6	Scienze e Cultura Dell'Alimentazione	Prof.ssa Lofrano Filomena Maria	
7	Laboratorio di Servizi Enogastronomici-Sett. Cucina	Prof. Praino Alessio	
8	Laboratori Di Servizi Enogastronomici Sett. Sala e Vendita	Prof. Vuono Vincenzo	
9	Lingua Francese e Lingua Professionale Francese	Prof. Corbo Pasquale	
10	Religione	Prof. Rinaldi Salvatore	
11	Coordinatore di educazione civica	Prof.ssa Sallorenzo	

IL COORDINATORE DI CLASSE

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Alfonso Costanza