



.S.S. "G. MARCONI"
IPSEOA – Via Abruzzi – Vairano Patenora – 81058 (CE) C.M.

CEIS006006 C.F. 80004450617 –

Tel. 0823/988155 ceis006006@istruzione.it www.isissmarconi.edu.it e-mail:
ceis006006@pec.istruzione.it

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
(ex art. 17, comma 1, del Dlgs 62/2017)
ESAME DI STATO
A.S. 2025/2026
CLASSE V[^] SEZ. ENOGASTRONOMIA
"ENOGASTRONOMIA" -IPSEOA



LA NOSTRA È UNA SCUOLA DAI
MILLEVOLTI E DALLE INNUMEREVOLI
POSSIBILITÀ. NON BASTA SAPERE PER
SAPERE ESSERE: È NECESSARIO ANCHE
SAPER FARE.

SEI TU LA NOSTRA SCOMMESSA!

**LA SCUOLA PER IL TUO
FUTURO**

WWW.SISSMARCONI.EDU.IT.

Vairano Patenora - Scalo, li 15 maggio 2026

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE
IRC	-----
Lingua e letteratura Italiana	-----
Storia	-----
Lingua Inglese	-----
Lingua Francese	-----
Matematica	-----
Diritto e tecnica Amministrativa	-----
Laboratorio di Enogastronomia	-----
Scienze e cultura degli Alimenti	-----
Scienze Motorie	-----
Dirigente Scolastica	-----
Coordinatore	-----

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1 Breve descrizione del contesto

L'Istituto si trova nel territorio del Comune di Vairano Patenora, con una superficie di 43,7 Km² ed un'altezza sul livello del mare di 168 metri. Il Comune di Vairano Patenora comprende le frazioni di Vairano Scalo e Marzanello. Posto nell'entroterra dell'Alto Casertano, confina con i comuni di Pietravairano, Caianello, Presenzano, Marzano Appio, Pratella, Ailano, Riardo, Raviscanina, Teano e la provincia di Isernia.

La scuola è situata su direttrici prossime alle grandi vie di comunicazione su ferro e su gomma, anche se lontana dai grossi centri, è facilmente raggiungibile dai Comuni del Medio e Alto Casertano e del Basso Molise attraverso le statali Casilina e Venafrana. Il territorio, per la sua centralità topografica, costituisce anche un importante nodo ferroviario in cui convergono le linee Napoli-Roma, Roma- Campobasso-Foggia e Pescara-Napoli.

Oltre a Vairano Patenora, tra i paesi da cui provengono gli studenti, sono annoverati i comuni di Caianello, Roccamonfina, Galluccio, Conca della Campania, Torà e Piccilli, Mignano di Montelungo, San Pietro Infine, Rocca d'Evandro, Marzano Appio, Presenzano, San Vittore, Sesto Campano, Venafrò, Monteroduni, Pozzilli, Piedimonte Matese, Alife, Alvignano, Dragoni, Caiazzo, Gioia Sannitica, S. Potito Sannitico, Baia e Latina, Pietravairano, S. Angelo d'Alife, Valle Agricola, Pietramelara, Faicchio, Raviscanina, Ailano, Prata Sannita, Roccaromana, Pratella, Ciorlano, Fontegreca, Riardo, Capriati al Volturno, Teano, Calvi Risorta, Rocchetta e Croce, Sparanise, Francolise, Grazzanise, S. Maria La Fossa, Giano Vetusto, Capua, S. Maria C.V., Pastorano, Camigliano, Vitulazio, Bellona e Pignataro Maggiore.

L'evoluzione sociale ed economica di questi paesi, per lo più accomunati da una medesima origine storica, è alquanto diversa, soprattutto a causa della loro collocazione topografica, che in alcuni casi ha permesso uno sviluppo più rapido ed in altri, invece, lo ha ritardato.

Gli ambienti di provenienza degli alunni dell'Istituto sono economicamente, socialmente e culturalmente non omogenei. In quasi tutto il bacino d'utenza risultano insufficienti, quando non mancano del tutto, anche per l'atavica assenza di dinamismo sociale, adeguati stimoli culturali utili alla crescita ed alla maturazione del giovane, quali teatri, cinema, biblioteche pubbliche facilmente fruibili o associazioni culturali funzionanti. Estremamente pochi risultano essere i centri d'incontro stimolanti e coinvolgenti. Le presenze culturali più rappresentative sono le associazioni della Proloco, dell'ACR e del Nucleo Comunale di

Protezione Civile, il comando territoriale dei carabinieri. Nella zona le attività economiche prevalenti sono di tipo rurale, commerciale e di piccola imprenditorialità. Meritano estrema attenzione i giacimenti culturali, come i siti archeologici e storici presenti sul territorio: bellissimo Borgo Medievale di Vairano Patenora, l'Abbazia Cistercense della Ferrara (dove studiò Papa Celestino V), la Taverna della Catena (luogo dello storico incontro tra G. Garibaldi e Vittorio Emanuele II del 26 ottobre 1860), il Palazzone, la maestosa Chiesa di San Nicola, probabilmente sorta sui resti della vecchia magione signorile, è stata soggetta ad un importante lavoro di restauro, come lo è stato uno dei torrioni della vecchia cinta muraria, ora adibito a belvedere sullo splendido paesaggio circostante; essi, rappresentano splendide possibili mete per il turismo culturale, valorizzate dall'amministrazione comunale e provinciale.

Mancando importanti insediamenti industriali ed in una situazione economica assimilabile ad altre zone meno sviluppate del territorio italiano, grandi sono le difficoltà dei giovani nell'inserimento nel mondo del lavoro. In un contesto socio-culturale così modesto, data anche la difficoltà di relazioni esterne in conseguenza della perifericità del territorio, i ragazzi sono penalizzati per le ridotte possibilità di impegno extrascolastico. La scuola è per tutti, in questi luoghi, quindi, centro di scambio, confronto ed integrazione con i coetanei, di apprendimento culturale ed approfondimento di sé e delle proprie potenzialità.

1.2 Presentazione Istituto

L'ISS "G. Marconi" di Vairano Patenora (CE), in relazione agli indirizzi di studio e ai percorsi attivati, si caratterizza come polo dell'Istruzione Tecnica e Professionale. Costituiscono l'offerta formativa dell'Istituto Scolastico "G. Marconi" molti indirizzi di studio, in particolare:

- dell'Istituto Alberghiero (IPSEOA), indirizzo per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, Istruzione professionale e Istruzione e Formazione Professionale - Operatore della ristorazione;
- dell'Istituto Tecnico e Tecnologico a indirizzo Informatica e Telecomunicazioni;

Le diverse specializzazioni offerte dall'ISS G. Marconi sono dislocate in due edifici differenti, situati all'interno del territorio del Comune di Vairano Patenora.

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

In particolare nell'articolazione "Enogastronomia" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici. In particolare le competenze professionali sviluppate nel corso dei cinque anni sono state:

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera,
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e

tracciabilità dei prodotti.

- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Dalla teoria alla pratica, la formazione offerta dall'indirizzo prepara i futuri professionisti ad affrontare le tradizionali e nuove richieste dei servizi turistici e ristorativi, formando operatori capaci d'essere al servizio del settore turistico-ristorativo.

2.2 Quadro orario settimanale

Il nuovo ordinamento dell'istruzione professionale comprende tra gli undici indirizzi di studio elencati dall'articolo 3, comma 1, del d.lgs. 61/2017, quello dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'indirizzo è caratterizzato da più profili di uscita da intendere come standard formativi riferiti a un insieme compiuto e riconoscibile di competenze, descritte secondo una prospettiva di validità e spendibilità nei molteplici contesti lavorativi dell'area e del settore economico-professionale di riferimento. La scuola ha declinato e personalizzato quadri orari in relazione alle vocazioni del territorio. L'unitarietà del profilo assicura così la possibilità di corrispondere più efficacemente alle trasformazioni in atto nel sistema economico che potranno, all'interno di un quadro non rigidamente definito e quindi flessibile, trovare spazio per un'idonea rimodulazione e per la conseguente riconoscibilità delle necessarie competenze.

La classe segue il percorso formativo di Enogastronomia, che privilegia determinate competenze comuni legate all'utilizzo di: tecniche di lavorazione nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici; normative nazionali ed internazionali su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; tecniche di conservazione, trasformazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.

Durante il corso del V Anno il percorso si professionalizza, conseguendo autonomia per: dalla preparazione di piatti caldi e freddi; l'organizzazione della produzione in termini di tempi di esecuzione del lavoro efficienza nell'impiego delle risorse; e calcolo dei costi dei prezzi dei singoli piatti ed elaborazione di menù; valorizzazione e promozione della tipicità del territorio; strategie per il controllo degli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico anche predisponendo menù coerenti con esigenze e necessità dietologiche del cliente. Si riporta di seguito il quadro orario settimanale della classe:

DISCIPLINE	ORE
Religione	1
Italiano	4
Storia	2
Inglese	3
Francese	3
Matematica	3
DTA	3
Sc. Degli Alimenti	5 di cui 1 compresenza Lab. Enogastronomia
Sc. Motorie e Sportive	2
Lab. Enogastronomia	6 di cui 1 in compresenza SC. Alimenti
TOTALE ORE SETTIMANALI	32

3.1 Composizione Consiglio di classe

Il Consiglio di classe è composto dai seguenti docenti (con indicazione relativa alla continuità didattica):

DISCIPLINA	DOCENTE
IRC	*****
Lingua e letteratura Italiana	*****
Storia	*****
Lingua Inglese	*****
Lingua Francese	*****
Matematica	*****
Diritto e tecnica Amministrativa	*****
Laboratorio di Enogastronomia	*****
Scienze e cultura degli Alimenti	*****
Scienze Motorie	*****
Dirigente Scolastica	*****

3.2 Continuità Docenti

DISCIPLINA	DOCENTE CLASSE V	DOCENTE CLASSE IV	DOCENTE CLASSE III
IRC	*****	*****	*****
Lingua e letteratura Italiana	*****	*****	*****
Storia	*****	*****	*****
Lingua Inglese	*****	*****	*****
Lingua Francese	*****	*****	*****
Matematica	*****	*****	*****
Diritto e tecnica Amministrativa	*****	*****	*****
Laboratorio di Enogastronomia	*****	*****	*****
Scienze e cultura degli Alimenti	*****	*****	*****
Scienze Motorie	*****	*****	*****
Laboratorio di Sala e Vendita	*****	*****	*****

3.3 BREVE PROFILO DIDATTICO DELLA CLASSE

Anno Scolastico 2023/2024: La classe V Enogastronomia era composta da 23 alunni. Alla fine del terzo anno numero quattro alunni non hanno raggiunto gli obiettivi minimi e non sono stati ammessi alla classe successiva.

Anno Scolastico 2024/2025 La classe era composta da 20 alunni tra cui un alunno ripetente inserito nel gruppo classe. Durante il corso dell'anno scolastico numero tre alunni hanno chiesto e ottenuto il trasferimento in altra scuola. Alla fine del quarto anno numero tre alunni non sono stati ammessi alla classe successiva.

Anno Scolastico 2025/2026 LA Classe è composta da 15 alunni tra cui un alunno ripetente è stato inserito nel gruppo classe.

Di seguito la tabella di sintesi:

Anno Scolastico	Alunni Iscritti	Alunni Ritirati /Trasferiti	Alunni Non Ammessi
Terzo Anno	23		4
Quarto Anno	20 di cui 1 inserimento	3	3
Quinto Anno	14 di cui 1 inserimento		

4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

Il C.D.C ha favorito la partecipazione attiva ed interessata di tutti gli alunni, lo svolgimento delle attività educative e didattiche basate su metodologie e strategie per una didattica inclusiva, quali:

- lezione attiva e partecipata;
- discussione guidata;
- didattica laboratoriale;
- cooperative learning;
- problem solving;
- il Tutoring;
- utilizzo di strumenti multimediali quali: LIM, sala informatica, laboratori professionalizzanti.

Per rispondere alle esigenze di tutti gli allievi, nel corso degli anni sono state attuate strategie e risorse per una didattica inclusiva quali:

- adattare/personalizzare le proposte didattiche
- incoraggiare l'apprendimento collaborativo
- realizzare percorsi laboratoriali
- promuovere lo sviluppo delle competenze
- promuovere la consapevolezza del proprio modo di apprendere.

5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

5.1 Metodologie e strategie didattiche

La mediazione didattica, considerata un momento centrale del processo di insegnamento/apprendimento, si è ispirata ai seguenti criteri:

- rendere espliciti alla classe obiettivi, metodi e contenuti dell'intero percorso formativo e dei singoli moduli.
- Presentazione degli argomenti con un linguaggio il più possibile chiaro e semplice;
- presentazione degli argomenti partendo da situazioni reali vicine agli alunni per stimolarli e motivarli all'apprendimento;
- rispetto dei ritmi di apprendimento degli allievi;
- comunicazione agli alunni dei percorsi didattici stabiliti così da renderli consapevoli dei risultati conseguiti, evidenziando gli elementi positivi raggiunti e quelli da migliorare;
- costruire gli apprendimenti attraverso attività che impegnino l'alunno in operazioni concrete, anche facendo ricorso ad esperienze di simulazione (approccio laboratoriale);
- alternanza equilibrata fra lezione frontale (nella fase di introduzione di un nuovo argomento), lezione dialogata, discussione guidata, problem solving, lavori individuali e di gruppo, per favorire la collaborazione e lo scambio di esperienze. (esercitazioni, relazioni, ricerche);
- favorire il cooperative-Learning tra gli alunni della classe;
- impiego del registro elettronico in tutte le funzioni di comunicazione e supporto alla didattica.

Pertanto ogni docente si è attivato per adottare un metodo didattico adeguato alle caratteristiche di ciascun alunno, cercando di promuovere un continuo coinvolgimento di tutti gli allievi.

L'interesse, l'attenzione e la partecipazione del gruppo classe sono stati stimolati rafforzando i prerequisiti, utilizzando lezioni dialogate e conversazioni/discussioni guidate, documenti audiovisivi, sussidi multimediali, attività laboratoriali, lezioni articolate in lavori di gruppo, risoluzione di problemi, tutoraggio, autocorrezione, realizzazione di ppt.

5.2 Percorsi di Formazione Scuola e Lavoro (ex PCTO ex ASL):

L'I.S.I.S.S. "G. Marconi" prevede percorsi di Formazione Scuola e Lavoro (ex PCTO già ex ASL) presso strutture debitamente selezionate. La FSL in aziende mira a incrementare al massimo le potenzialità professionali degli studenti acquisite a scuola integrandole e arricchendole in strutture turistico/alberghiere del territorio.

L'attività di FSL svolta ha perseguito in modo ottimale il raccordo fra la formazione in aula durante il terzo e il quarto anno e l'esperienza pratica, stage in azienda (Totale ore 210 nel triennio) attività di FSL interno, attuando precisi processi d'insegnamento e di apprendimento flessibili ha consentito di:

- arricchire la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro;
- favorire l'orientamento professionale nel settore turistico-ristorativo sostenendo lo sviluppo delle vocazioni personali e dei talenti;
- contribuire a far conoscere agli studenti il mondo del lavoro con un approccio diretto favorendo la creazione, in prospettiva, di una rete di relazioni utili alla successiva collocazione occupazionale al termine del corso di studi.

Il progetto formativo di FSL in azienda rispondente ai bisogni individuali di formazione e istruzione ha perseguito le seguenti finalità:

- attuare modalità di apprendimento che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici con competenze spendibili nel mercato del lavoro;
- favorire l'orientamento degli studenti per valorizzarne le vocazioni e gli interessi personali.

Negli anni scolastici 2023_2024 e 2024_2025 la classe ha iniziato e svolto il percorso di FSL progettato dal C.d.C. dal titolo: "EVENTI ENOGASTRONOMICI IN CHIAVE MODERNA" (Allegato al presente documento).

Nel corrente anno scolastico 2025/2026 gli alunni hanno completato il percorso di FSL articolato in eventi ed attività pratiche interne ed esterne.

La tabella allegata evidenzia il report delle ore di attività svolte dagli alunni negli anni scolastici 2023/2024, 2024/2025 e 2025/2026. Agli atti della scuola sono stati depositati i fascicoli personali degli studenti, contenenti in maniera dettagliata le informazioni relative alle attività del percorso FSL dall'inizio del terzo anno (2023/2024) all'anno corrente 2025/2026 per ogni singolo alunno.

In conclusione, gli studenti hanno maturato il totale delle ore necessarie (210) relative alle attività di Formazione Scuola Lavoro nel corso del triennio, superando, alcuni, di gran lunga il numero di ore previste. Il percorso sarà presentato e descritto da ogni singolo alunno nella fase del colloquio orale dell'Esame di Stato.

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

Nello del processo di insegnamento apprendimento i docenti hanno utilizzato i seguenti strumenti didattici: libri di testo, in formato cartaceo e digitale, dispense, schemi e mappe concettuali (anche in formato digitale), schede didattiche semplificate, sussidi audiovisivi e multimediali (filmati CD, PC, tablet), uso di laboratori e di supporti multimediali e informatici (LIM).

Il libro di testo è stato usato come supporto di base, integrato con letture di articoli, anche tratti da riviste, visione di filmati, ricerche guidate su internet, presentazioni in PowerPoint, dispense, schede e tabelle.

Le pagine del libro di testo sono state disponibili in modalità interattiva; l'estensione on-line del libro ha offerto numerose risorse e l'uso delle tecnologie ha reso più stimolante e coinvolgente l'attività didattica e ha arricchito le lezioni.

La scansione temporale del percorso formativo è quadrimestrale ed è riportata nei piani di lavoro delle singole discipline.

6. ATTIVITA' E PROGETTI

6.1 Attività di recupero e potenziamento

Gli studenti hanno partecipato nel triennio agli eventi programmati dal consiglio di classe.

Alcuni allievi della classe hanno partecipato, nel corso del 1° e 2° quadrimestre di quest'anno scolastico, all'evento:

- Merano Wine festival
- Open Day
- Attività Interna di Buvette

Altri studenti hanno partecipato, nel corso del terzo anno al Programma Erasmus + (Irlanda)

Per consentire agli allievi di recuperare in itinere, sia le carenze riportate dal precedente anno scolastico sia le carenze formative emerse al termine del primo scrutinio, sono stati realizzati dai singoli docenti, percorsi di insegnamento-apprendimento, che hanno tenuto conto dei livelli di partenza, dei tempi-ritmi di ciascuno e dei diversi stili di apprendimento.

Le attività di recupero sono state svolte mediante:

- interventi effettuati durante il normale orario di lezione
- tutoring
- riproposizione, in forma semplificata, dei contenuti in cui si siano rilevate carenze e successiva condivisione di mappe, schemi e esercizi guidati;

Il potenziamento delle eccellenze è stato perseguito mediante la partecipazione ad attività extracurricolari e integrative organizzate a livello di Istituto, partecipazione a gare e concorsi, ricerche ed approfondimenti personali.

Le attività di potenziamento e valorizzazione delle eccellenze si sono articolate mediante:

- interventi integrativi PON, POR, PTOF, (tirocini e stage aziendali);
- attività previste dal PNRR, progettate ed attivate dalla scuola
- interventi individualizzati integrativi nelle ore curricolari e nelle ore di approfondimento;

6.2 Attività di “Educazione Civica”

L'insegnamento trasversale afferente Educazione Civica è stato realizzato in rapporto alle linee metodologiche e operative definite in seno al Consiglio di Classe allo scopo di promuovere specifiche “conoscenze e competenze” per la formazione dell'uomo e del cittadino, in collegamento con gli altri ambiti disciplinari e secondo i contenuti selezionati dal progetto di Educazione Civica (allegato alla programmazione coordinata iniziale e riportato in allegato). Il nucleo tematico trasversale per le classi V dell'istituto è stato “LA COSTITUZIONE ITALIANA”.

Il percorso è stato sviluppato in 33 ore annuali di insegnamento suddivise equamente tra tutte le discipline nel primo e secondo quadrimestre.

Il percorso ha preso spunto dal vissuto degli studenti e dagli avvenimenti storici, sociali, economici, culturali e politici per sviluppare non solo il senso di osservazione e comprensione ma anche quello critico, con uno studio più approfondito dei dodici principi fondamentali della Costituzione.

6.3 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa

La nostra scuola progetta percorsi di apprendimento ed accede al PNRR e al Programma Operativo Nazionale (PON) del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, finanziato dai Fondi Strutturali Europei; i progetti PNRR DM n. 65, PON consolidano, potenziano ed agevolano il percorso formativo dei nostri studenti, con riferimento particolare al conseguimento delle competenze e all'acquisizione di una coscienza civica.

Le attività e i progetti ai quali gli allievi hanno partecipato, sono: “Inglese A2/B1”, “Intelligenza artificiale IPSEO A”, alcuni studenti hanno partecipato alle attività previste da Scuola Viva. **Manifestazioni ed eventi**
Giornata per l'eliminazione della violenza contro donne: visione del film “MIA” di Ivano De Matteo e dibattito a seguire;

Giornata della Memoria: visione del film “Il Pianista” di R. Polanski e riflessione guidata a seguire;
Giornata sulla legalità: incontro con le forze dell’ordine;
Evento di settore: “A lezione con Carlo Cracco”
Partecipazione incontri con il centro per l’impiego

6.4 Percorsi interdisciplinari

Il Consiglio di Classe all’inizio dell’anno scolastico ha deliberato lo svolgimento di due Unità di Apprendimento, da svilupparsi nel corso del primo e secondo quadrimestre:

UDA n. 1: “Sostenibilità Ambiente e Tracciabilità”,

UDA n. 2 Promuovere il “Made In Italy”: Trasformazione, Conservazione E Commercializzazione”

6.5 Eventuali attività specifiche di orientamento

I ragazzi della classe V° articolazione Enogastronomia, come deliberato dal Consiglio di Classe all’inizio dell’anno scolastico, coinvolti nel progetto d’Istituto “Una bussola per lo studente”, attuato in linea con la Riforma del sistema di orientamento prevista dal PNRR.

In particolare, gli studenti hanno partecipato a un modulo di orientamento formativo di 30 ore, finalizzato a favorire l’inserimento nel mondo del lavoro e a supportare la scelta dei percorsi post-diploma (Università, ITS Academy, AFAM, corsi IFTS). Tale modulo è stato realizzato sia attraverso attività curriculari, sia mediante incontri in convenzione con enti del territorio e atenei.

Le attività sono state così ripartite:

- 20 ore: attività di Formazione Scuola-Lavoro (PCTO – si veda la sezione specifica del documento);
- 5 ore: orientamento in uscita con le Università del territorio, inclusa la partecipazione agli Open Day presso l’Università degli Studi di Cassino e del Lazio Meridionale e l’Università degli Studi della Campania “Luigi Vanvitelli” (Sede di Caserta);
- 5 ore: attività di orientamento al lavoro presso il Centro per l’Impiego di Teano, dove gli studenti hanno approfondito le dinamiche di accesso al mercato occupazionale.

7. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

7.1 Criteri di valutazione

Per quanto concerne l’accertamento del raggiungimento degli obiettivi prefissati e del livello di apprendimento, le informazioni sono state rilevate tramite:

Interrogazione - colloquio

Prove strutturate e semistrutturate:

Test a scelta multipla

Quesiti a completamento

Quesiti a risposta singola

Quesiti a corrispondenza

Quesiti vero/falso

Trattazione sintetica di argomenti

Risoluzione di problemi/esercizi e di casi pratici

Prove pratiche

Relazioni scritte e orali specifiche.

Pause didattiche a approfondimenti degli argomenti svolti sono stati effettuati, al fine di fornire agli alunni efficaci strumenti per il recupero e la rielaborazione dei concetti più elaborati.

La valutazione ha fatto riferimento alla tabella dei criteri di valutazione degli apprendimenti presente nel PTOF riportata di seguito.

TABELLA DEI CRITERI DI VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI						
LIVELLO	VOTO IN (10/10)	GIUDIZIO	CODICE DI COMPORTAMENTO COGNITIVO	CONOSCENZE	ABILITÀ	COMPETENZE
	N.C. non classificato	assenza di elementi valutativi	assenza di elementi valutativi	assenza di elementi valutativi	assenza di elementi valutativi	assenza di elementi valutativi
LIVELLO BASSO	3	INSUFFICIENZA GRAVISSIMA	L'alunno gli argomenti proposti Non ha conseguito le abilità richieste e mostra di non conoscere minimamente gli elementi di base della disciplina.	Molto lacunose, limitate e/o non pertinenti	Non è in grado di effettuare alcuna analisi e di sintetizzare le conoscenze acquisite neppure se guidato, riesce ad organizzare le conoscenze.	Non riesce ad applicare le sue conoscenze e commette gravi errori nei processi logici, utilizza un lessico non appropriato.
	4	INSUFFICIENZA GRAVE	L'alunno conosce in modo frammentario e superficiale gli argomenti proposti. Commette gravi errori e non possiede la logica interna della disciplina.		Effettua analisi solo parziali ha gravi difficoltà di sintesi solo se opportunamente guidato, riesce ad organizzare qualche conoscenza.	Esegue solo compiti piuttosto semplici e commette errori nell'applicazione delle procedure utilizza il lessico specifico in modo errato.
	5	INSUFFICIENTE	L'alunno conosce in modo non completo e superficiale gli argomenti proposti. Ha conseguito delle abilità ma non sempre le utilizza in compiti semplici.	Essenziali, ma non approfondite	Effettua analisi e sintesi non approfondite riesce ad organizzare le conoscenze.	Esegue semplici compiti applica le conoscenze acquisite in contesti noti utilizza correttamente il lessico specifico in situazioni semplici
LIVELLO MEDIO	6	SUFFICIENTE	L'alunno conosce gli argomenti fondamentali, ma non approfonditamente Non commette errori eseguendo compiti semplici.	Essenziali, ma non approfondite	Effettua analisi e sintesi complete con una certa coerenza sa cogliere e stabilire relazioni in modo autonomo, anche se non approfondito.	Esegue compiti di una certa complessità applica conoscenze e procedure in contesti noti e non noti, pur con qualche errore e/o imperfezione utilizza correttamente il lessico in situazioni di una certa complessità.
LIVELLO MEDIO ALTO	7	DISCRETO	L'alunno conosce e comprende in modo analitico. Non commette errori ma imprecisioni.	Complete, approfondite e ben strutturate	Effettua analisi e sintesi coerenti sa cogliere e stabilire relazioni in modo autonomo in situazioni di una certa complessità sa valutare autonomamente e anche se con qualche incertezza.	Esegue compiti complessi applica i contenuti e le procedure in contesti noti e non utilizzati correttamente e il lessico specifico
LIVELLO MEDIO ALTO	8	BUONO	L'alunno ha padronanza degli argomenti e non commette errori. Ha conoscenze autonome e valuta criticamente i contenuti	Complete, ampie, rielaborate e personalizzate	Effettua analisi e sintesi complete, coerenti e approfondite sa cogliere e stabilire relazioni in modo autonomo in situazioni	Esegue compiti complessi in modo corretto applica con coerenza e precisione i contenuti e le procedure in contesti complessi
LIVELLO ALTO	09-ott	OTTIMO	Alunno organizza in modo autonomo in modo autonomo in situazioni nuove, con padronanza e senza errori in situazioni nuove,	Complete, ampie, rielaborate e personalizzate	Effettua analisi e sintesi complete coerenti e approfondite sa cogliere e stabilire relazioni in modo autonomo in situazioni complesse esprime valutazioni critiche, originali e personali.	Esegue compiti complessi in modo corretto ed originale applica con coerenza e precisione i contenuti e le procedure in ogni contesto dimostrando capacità di approfondimento personale utilizza con padronanza il lessico specifico nelle varie situazioni

La valutazione degli allievi tiene conto non solo dei dati direttamente misurabili attraverso le verifiche, ma anche di quelli emersi dal processo complessivo di insegnamento/apprendimento.

La partecipazione consapevole all'attività didattica rilevabile attraverso:

- Frequenza;
- Presenza alle verifiche programmate dagli insegnanti;
- Impegno;
- Utilizzazione funzionale del materiale didattico;
- Svolgimento delle esercitazioni in classe e a casa;
- Progressione rispetto ai livelli di partenza;
- Utilizzazione di un metodo di studio funzionale agli obiettivi da raggiungere;
- Capacità di reperire autonomamente strumenti o materiali necessari e di usarli in modo efficace e di rispondere a situazioni non previste con proposte divergenti, con soluzioni funzionali, con utilizzo originale di materiali.

Il voto di comportamento è oggetto di valutazione collegiale da parte del Consiglio di Classe, in sede di scrutinio intermedio e finale secondo i criteri indicati nel PTOF d'istituto.

7.2 Criteri attribuzione crediti

Il credito totale verrà attribuito a ciascun candidato/a sulla base dell'art.11 dell'O.M. n. 67 del 31 marzo 2025.

Nella tabella seguente sono riportate le bande di oscillazione del credito scolastico da attribuire ai sensi dell'art.15, comma 2, del D.L. 62/2017 (Tabella A allegata).

Allegato A

Media	III anno	IV anno	V anno
M < 6	-----	-----	7-8
M = 6	7-8	8-9	9-10
M = 7	8-9	9-10	10-11
M = 8	9-10	10-11	11-12
M = 9	10-11	11-12	13-14
< M = 10	11-12	12-13	14-15

Il Consiglio di classe, infine, con riferimento alla normativa attualmente vigente in materia di credito scolastico, procede all'attribuzione del punteggio del credito scolastico, tenendo conto della media dei voti ed anche dell'assiduità nella frequenza scolastica, dell'interesse ed impegno nella partecipazione alle attività didattiche, della partecipazione alle attività complementari, integrative e trasversali di orientamento organizzate dalla scuola.

Nella Tabella allegata sono riportati i crediti maturati nel corso del terzo anno, 2023/2024 e quarto anno 2024/2025

7.3 Griglie di valutazione prima e seconda prova scritta e colloquio

GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO

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

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

Griglia di valutazione della prova orale allegata all'Decreto Ministeriale n. 54 del 26/03/202

ISSS “G. MARCONI” VAIRANO PATENORA (CE)
ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE IPSEOA
A.S.2025-2026
Griglia Prima Prova Scritta Tipologia A/B/C: Italiano

Indicatori per la valutazione degli elaborati - TIPOLOGIA A					
Indicatori	Descrittori	Punteggio massimo singoli descrittori		Punti	
				Prova	Massimo
1	• Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	• Il testo prodotto risulta attentamente pianificato?	5	25
	• Coesione e coerenza testuale	• L’articolazione concettuale risulta chiara e coerente?	5	
		• Sono usati correttamente i riferimenti pronominali e le ellissi?	5	
		• C’è un uso di appropriati connettori testuali?	5	
	• C’è coerenza nell’uso dei tempi verbali?	5		
2	• Ricchezza e padronanza lessicale	• Il lessico usato è appropriato?	10	25
	• Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	• Ortografia e morfologia sono corrette?	5	
		• La sintassi è corretta?	5	
	• La punteggiatura è corretta ed efficace?	5		
3	• Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	• Il candidato fa uso di informazioni sulla realtà contemporanea e di conoscenze culturali?	5	10
	• Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	• Il candidato mostra autonomia di giudizio?	5	
4	• Rispetto dei vincoli posti nella consegna (per esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	• Il candidato rispetta i vincoli della consegna (puntualità rispetto alla singola domanda, indicazioni di lunghezza del testo, sintesi o parafrasi, rilevanze da evidenziare, ecc.)?	5	5
5	• Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	• Il senso letterale complessivo del testo e la distribuzione dei temi nel testo sono compresi?	5	10
		• Sono comprese espressioni metaforiche, ellittiche, allusive segnalate nelle domande?	5	

6	<ul style="list-style-type: none"> • Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta) 	<ul style="list-style-type: none"> • Il candidato riconosce e definisce le scelte lessicali, stilistiche e retoriche dell'autore del testo? • Il candidato riconosce e definisce le tecniche proprie di un testo narrativo o le caratteristiche formali proprie di un testo poetico? 	5 5	10
7	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretazione corretta e articolata del testo 	<ul style="list-style-type: none"> • Il candidato produce un'interpretazione compatibile con i dati testuali? • Interpretazioni e giudizi del candidato sono motivati? • Il candidato riferisce il testo al suo contesto storico e culturale? 	5 5 5	15
Punti totali					100
Voto						
in ventesimi = Punti totali / 5						
=..... / 5						
=						20

Indicatori per la valutazione degli elaborati - TIPOLOGIA B

Indicatori	Descrittori	Punteggio massimo singoli descrittori		Punti		
				Prova	Massimo	
1	• Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	• Il testo prodotto risulta attentamente pianificato?	5	25
	• Coesione e coerenza testuale	• L'articolazione concettuale risulta chiara e coerente?	5		
		• Sono usati correttamente i riferimenti pronominali e le ellissi?	5		
		• C'è un uso di appropriati connettori testuali?	5		
• C'è coerenza nell'uso dei tempi verbali?	5				
2	• Ricchezza e padronanza lessicale	• Il lessico usato è appropriato?	10	25
	• Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	• Ortografia e morfologia sono corrette?	5		
		• La sintassi è corretta?	5		
• La punteggiatura è corretta ed efficace?	5			
3	• Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	• Il candidato fa uso di informazioni sulla realtà contemporanea e di conoscenze culturali?	5	10
	• Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	• Il candidato mostra autonomia di giudizio?	5		
4	• Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	• La tesi sostenuta nel testo è riconosciuta correttamente?	5	15
		• Sono stati compresi gli argomenti e, se richiesto, le mosse argomentative dell'autore?	5		
		• Sono state comprese allusioni, sottintesi, implicazioni suggerite dal testo?	5		
		• È esposta con chiarezza l'adesione o non adesione alla tesi dell'autore, o una tesi propria?	5		
5	• Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	• I giudizi che il candidato propone sono motivati?	5	15
		• Il commento del candidato segue un percorso coerente?	5		
			5		

6	<ul style="list-style-type: none"> • Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione 	<ul style="list-style-type: none"> • Il commento usa in modo pertinente informazioni ulteriori rispetto al testo della traccia? 	5		
		<ul style="list-style-type: none"> • Il commento usa riferimenti culturali pertinenti? 	5	10
				100
Punti totali					
Voto in ventesimi = Punti totali / 5 = / 5 =					20

La Commissione

Indicatori per la valutazione degli elaborati - TIPOLOGIA C

Indicatori	Descrittori	Punteggio massimo singoli descrittori		Punti		
				Prova	Massimo	
1	• Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	• Il testo prodotto risulta attentamente pianificato?	5	25
	• Coesione e coerenza testuale	• L'articolazione concettuale risulta chiara e coerente?	5		
		• Sono usati correttamente i riferimenti pronominali e le ellissi?	5		
		• C'è un uso di appropriati connettori testuali?	5		
	• C'è coerenza nell'uso dei tempi verbali?	5			
2	• Ricchezza e padronanza lessicale	• Il lessico usato è appropriato?	10	25
	• Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	• Ortografia e morfologia sono corrette?	5		
		• La sintassi è corretta?	5		
	• La punteggiatura è corretta ed efficace?	5			
3	• Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	• Il candidato fa uso di informazioni sulla realtà contemporanea e di conoscenze culturali?	5	10
	• Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	• Il candidato mostra autonomia di giudizio?	5		
4	• Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e della eventuale parafrasi	• Il materiale proposto dalla traccia è stato compreso correttamente?	5	10
		• Il testo prodotto è coerente con la traccia proposta?	5		
5	• Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	• Il testo prodotto è sviluppato con un chiaro ordine concettuale?	5	20
		• Il candidato si esprime con chiarezza in ogni singolo passaggio?	5		
		• Il testo prodotto ha una sensata scansione in capoversi o	5		

	eventualmente in paragrafi titolati?	5		
	• Il candidato motiva la sua adesione o la sua critica al testo proposto nella consegna?				
6	• Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	• Il candidato introduce riferimenti a conoscenze ed esperienze personali?	5	10
		• Il candidato si avvale di conoscenze acquisite nel corso dei propri studi?	5	
		Punti totali			100
		Voto in ventesimi = Punti totali / 5 = / 5 =			20

La Commissione

**ISSS "G. MARCONI" VAIRANO PATENORA (CE)
ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE IPSEOA
A.S.2025-2026**

Griglia di valutazione della seconda prova scritta: SCIENZA Degli Alimenti

INDICATORI (ministeriali)	DESCRITTORI (della Commissione)	PUNTI	VALUTAZIONE
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale o dei dati inadeguata e non appropriata	1	
	Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale o dei dati adeguata, non sempre appropriata	2	
	Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale o dei dati appropriata ed efficace	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento non adeguata e non coerente	1	
	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento non sempre adeguata e coerente	2	
	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento adeguata con qualche incongruenza	3	
	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento utilizzate con coerenza e sufficiente argomentazione	4	
	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento utilizzate con coerenza e discreta argomentazione	5	

	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento utilizzate con coerenza ed ottima argomentazione	6	
Padronanza delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Rilevazione delle problematiche inadeguata, non corretta elaborazione di soluzioni e/o sviluppi tematici adeguati, assenza di collegamenti concettuali/operativi	1	
	Mediocre rilevazione delle problematiche, lacunosa elaborazione di soluzioni e/o sviluppi tematici adeguati, assenza di collegamenti concettuali/operativi	2	
	Insufficiente rilevazione delle problematiche, elaborazione di soluzioni e/o sviluppi tematici incompleti, scarsi collegamenti concettuali/operativi	3	
	Sufficiente rilevazione delle problematiche, elaborazione di soluzioni e/o sviluppi tematici semplici, mediocri collegamenti concettuali/operativi	4	
	Sufficiente rilevazione delle problematiche, elaborazione di soluzioni e/o sviluppi tematici semplici in presenza di alcuni collegamenti concettuali/operativi	5	
	Discreta rilevazione delle problematiche, adeguata elaborazione di soluzioni e/o sviluppi tematici con semplici collegamenti concettuali/operativi	6	
	Accurata rilevazione delle problematiche, elaborazione di buone soluzioni e/o sviluppi tematici con semplici collegamenti concettuali/operativi	7	
	Ottima rilevazione delle problematiche, elaborazione di soluzioni e/o sviluppi tematici calzanti e di collegamenti concettuali/operativi approfonditi	8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Scarsa correttezza morfosintattica e inadeguata padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	1	
	Sufficiente correttezza morfosintattica e adeguata padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	2	
	Ottima correttezza morfosintattica e dimestichezza col linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	3	
Punteggio massimo		20	
Punteggio totale assegnato			

ISS “G. MARCONI” VAIRANO PATENORA (CE)
ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE IPSEO A.S.2025-2026
GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA MISTA SCIENZA DEGLI ALIMENTI

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	Comprende in modo corretto e completo le informazioni tratte dai materiali proposti.	1,5	
	Comprende in modo corretto ma non completo le informazioni tratte dai materiali proposti.	1	
	Comprende in modo parziale ed inadeguato le informazioni tratte dai materiali proposti.	0,5	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione.	Evidenzia conoscenze complete e approfondite. Argomenta e collega le informazioni in modo appropriato, esauriente e personale.	3	
	Evidenzia buona padronanza delle conoscenze. Argomenta e collega le informazioni in modo appropriato ed esauriente.	2,5	
	Evidenzia conoscenze corrette ed essenziali. Argomenta e collega le informazioni in modo pienamente adeguato.	2	
	Evidenzia conoscenze non del tutto corrette e complete. Argomenta e collega le informazioni in modo adeguato.	1,5	
	Evidenzia conoscenze superficiali e frammentate ed incertezze nell'argomentazione	1	
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi.	Individua le problematiche proposte ed elabora una soluzione corretta e completa evidenziando ottima padronanza delle competenze tecnico-professionali.	4	
	Individua le problematiche proposte ed elabora una soluzione corretta e completa evidenziando ottima padronanza delle competenze tecnico-professionali.	3,5	
	Individua le problematiche proposte ed elabora una soluzione definita in modo essenziale evidenziando sufficiente padronanza delle competenze tecnico-professionali.	3	
	Individua le problematiche proposte ed elabora una soluzione non completamente aderente evidenziando una padronanza delle competenze tecnico-professionali non pienamente sufficiente.	2	
	Non individua tutte le problematiche proposte e/o non elabora interventi risolutivi, evidenziando competenze lacunose.	1	
CORRETTEZZA morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.	Rivela piena padronanza del linguaggio specifico utilizzando un lessico ricco ed articolato.	1,5	
	Rivela una discreta padronanza del linguaggio specifico utilizzando un lessico appropriato.	1	
	Non sufficientemente corretto rivela una padronanza del linguaggio specifico a volte non adeguata.	0,5	
PUNTEGGIO TOTALE			___ /10

ISS “G. MARCONI” VAIRANO PATENORA (CE)
ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE IPSEA
A.S.2025-2026
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA MISTA
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA A.S. 2025/2026

INDICATORE	DESCRITTORE	LIVELLO	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
Aspetto e cura della persona Cura completezza della divisa	Si presenta con un aspetto curato nei minimi dettagli e la divisa è completa e ben preservata	3	
	Si presenta con un aspetto abbastanza curato nei minimi dettagli e la divisa è completa e ben preservata	2	
	Si presenta con un aspetto poco curato e la divisa è parzialmente incompleta e stropicciata e/o sporca	1	
	Si presenta con un aspetto non curato e la divisa è incompleta, stropicciata e molto sporca	0	
Rispetto delle mansioni, ordine e pulizia della propria postazione di lavoro	Rispetta totalmente le mansioni assegnatogli curando nei minimi particolari i vari aspetti di sua competenza. Inoltre rispetta tutte le norme igieniche e tiene la propria postazione perfettamente in ordine.	2	
	Rispetta parzialmente le mansioni assegnatogli curando relativamente particolari i vari aspetti di sua competenza. Inoltre rispetta poco le norme igieniche e tiene la propria postazione non sempre in ordine.	1	
	Non rispetta per nulla le mansioni assegnatogli curando poco i particolari dei vari aspetti di sua competenza. Inoltre non rispetta le norme igieniche e tiene la propria postazione non in ordine.	0	
Rispetto dei tempi	Rispetta i tempi di consegna e/o svolge le operazioni con velocità e precisione.	1	
	Non rispetta i tempi di consegna e/o svolge le operazioni lentamente e con poca precisione.	0	
Precisione nell'esecuzione del servizio e di una o più preparazioni	Esegue precisamente il servizio previsto per la portata o la preparazione a lui richiesta nel settore di competenza	2	
	Esegue in modo non precisissimo il servizio previsto per la portata o la preparazione a lui richiesta nel settore di competenza	1	
	Esegue in maniera errata il servizio previsto per la portata o la preparazione a lui richiesta nel settore di competenza	0	
Linguaggio verbale e non verbale, confronti con i colleghi	Usa un linguaggio impeccabile verbale e non con i propri compagni e ospiti e risulta aperto al dialogo. Tiene inoltre un comportamento esemplare e collaborativo con gli stessi	2	
	Usa un discreto linguaggio verbale e non con i propri compagni e ospiti e risulta aperto al dialogo. Tiene inoltre un comportamento corretto e collaborativo con gli stessi	1	
	Usa un linguaggio verbale e non consona al contesto sia con i propri compagni che con gli ospiti, non è aperto al dialogo. Tiene inoltre un comportamento scorretto e poco collaborativo con i compagni	0	
Punteggio totale della prova			/10

7.4 ALTRE EVENTUALI ATTIVITÀ IN PREPARAZIONE DELL'ESAME DI STATO 2025

7.4.1 Simulazione Prove Scritte

Per la preparazione all'Esame di Stato, il Consiglio di classe, ha programmato la seguente simulazione:

- **prima prova scritta di Italiano il giorno 13/05/2026**. Verrà somministrata la traccia della prima prova di Italiano dell'Esame di Stato 2024, sessione ordinaria. Per la correzione si utilizzerà una griglia di valutazione in ventesimi inserita nel presente documento.
- **seconda prova scritta di Scienze e Cultura dell'alimentazione mista con Laboratorio dei Enogastronomia il giorno 09/05/2026 e il giorno 14/05/2026**. Secondo quanto stabilito nell'O.M. 54 del 26/03/2026 all'art. 20, negli istituti professionali la seconda prova non verte su discipline, ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento", che indica:
 - la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164);
 - il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto quadro, cui la prova dovrà riferirsi. Con riferimento alla prova, 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. d.m.

Il CDC ha stabilito che verrà somministrata la traccia della prima prova dell'Esame di Stato 2025, sessione ordinaria, Per la correzione si utilizzeranno le griglie di valutazione in decimi inserite nel presente documento.

7.4.2 Gestione Del Colloquio

Relativamente alla gestione del colloquio, il C.d.C acquisisce le indicazioni fornite dall'Ordinanza Ministeriale n. 54 del 26/03/2026 relativamente all'articolazione e alla modalità di svolgimento del colloquio d'esame (art. 22), considera l'esame articolato e scandito in vari momenti e attraverso tale indicazione istruisce e forma i candidati:

.... "Il colloquio ha inizio con una breve riflessione del candidato sul proprio percorso scolastico e personale, anche alla luce delle informazioni contenute nel Curriculum della studentessa e dello studente. Il colloquio prosegue con la proposta di domande e approfondimenti sulle quattro discipline di cui all'art. 1, co.1, lettera b), del d.m. 13/2026, al fine di evidenziare il grado di responsabilità e maturità raggiunto dal candidato in ordine all'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline e alla capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite per argomentare in maniera critica e personale. Nel corso del colloquio il candidato analizza criticamente e correla al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito delle attività di formazione scuola-lavoro o dell'apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato. Per i candidati esterni la relazione o il lavoro multimediale hanno ad oggetto l'attività di cui all'articolo 14, comma 3, ultimo periodo, del d.lgs 62/2017. Inoltre, il colloquio verifica le competenze di educazione civica, di cui alla legge 20 agosto 2019, n. 92, e alle linee guida di cui al decreto ministeriale 7 settembre 2024, n. 183, come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe. Infine, nell'ambito del colloquio, viene effettuata la discussione degli elaborati relativi alle prove scritte. La commissione cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline, valorizzandone soprattutto i nuclei tematici fondamentali e la dimensione pluridisciplinare e interdisciplinare. Nella conduzione del colloquio, la commissione 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 personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali per i licei e delle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali"....

I singoli docenti, in particolare i membri interni della commissione d'esame, hanno istruito gli allievi circa le modalità di conduzione del colloquio orale svolgendo anche delle singole simulazioni con la somministrazione di materiale didattico come spunto per l'avvio del colloquio. A tal proposito sono stati proposti agli alunni soprattutto, immagini ed esperienze attinenti al loro percorso di studio e che riflettono la riforma degli istituti professionali (pizze tipiche, prodotti tipici).

Anche per il colloquio orale il CDC ha programmato una simulazione che si terrà il giorno 20/05/2026.

La griglia di valutazione del colloquio orale è l' Allegato A all'ordinanza Ministeriale dell'O.M. n. 54 del 26 marzo 2026.

7.4.3 La Commissione d'Esame

La sottocommissione d'esame per la classe 5^A A ENOGASTRONOMIA, è composta da due membri interni e due membri esterni più il Presidente esterno

Classe V A - ENOGASTRONOMIA		
Presidente Esterno		
DOCENTI		DISCIPLINE
Commissario Esterno		Lingua e Letteratura Italiana (prima prova scritta)
Commissario Esterno		Lingua Inglese
Commissario Interno	*****	Sc. Degli alimenti (seconda prova scritta)
Commissario Interno	*****	Laboratorio di Enogastronomia

8. OBIETTIVI ED INDICAZIONI SULLE DISCIPLINE

8.1 OBIETTIVI FORMATIVI TRASVERSALI

Il Consiglio di classe si è proposto di far conseguire agli allievi i seguenti obiettivi:

- essere disponibili alla partecipazione al dialogo educativo, alla collaborazione e alla progettazione in gruppo nell'ambito di un rapporto dialettico tra pari;
- acquisire comportamenti improntati al rispetto delle regole della legalità e della cultura della convivenza civile e dell'accoglienza, in funzione dell'esercizio di una cittadinanza attiva.

Per quanto attiene agli obiettivi socio- affettivi, sono stati individuati due livelli entro i quali operare (dinamiche di gruppo):

- il rapporto con i docenti;
- il rapporto con i compagni.

In relazione al rapporto con i docenti sono state concordate le seguenti strategie:

- stabilire ed esplicitare il "percorso didattico-educativo", mettendo a disposizione degli allievi e delle famiglie la programmazione del consiglio di classe e dei piani di lavoro delle singole discipline;
- far cogliere agli studenti, con atteggiamenti, comportamenti e stili di lavoro coerenti, il clima di collaborazione del Consiglio di classe;
- ove possibile, coinvolgere gli studenti anche in fase di verifica, chiedendo un giudizio facoltativo sul tipo di prova e sulla rispondenza all'obiettivo e al lavoro svolto.

In relazione al rapporto con i compagni:

- stabilire con gli studenti regole di rispetto reciproco e di solidarietà;
- favorire momenti di comunicazione in piccoli gruppi e non favorire gruppi stabili.

Inoltre per creare un buon clima di classe che potesse favorire l'apprendimento ed infondere negli alunni uno stato d'animo positivo consentendo così all'insegnante di ottimizzare il proprio intervento, il Consiglio di Classe ha definito alcune norme di comportamento comune:

- rispetto dell'orario delle lezioni e delle scadenze;
- trasparenza e condivisione immediata della valutazione;
- richiamo al rispetto delle regole che disciplinano la vita scolastica;
- apertura al dialogo su richieste specifiche della classe;
- disponibilità al sostegno nelle difficoltà;
- motivare all'apprendimento mostrando fiducia nelle capacità dell'allievo;

- responsabilizzare l'allievo rendendolo consapevole della propria situazione scolastica.

8.2 OBIETTIVI COGNITIVI TRASVERSALI

Il Consiglio di classe si è proposto di far raggiungere agli allievi i seguenti obiettivi espressi in termini di conoscenze e abilità:

<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le strutture linguistiche e i linguaggi specifici. • Conoscere metodi, concetti, procedure e tecniche di risoluzione relativi ai vari ambiti disciplinari. • Conoscere i differenti linguaggi delle discipline • Conoscere le tematiche giuridico- economiche di base 	<p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acquisire un metodo di studio valido in grado di consentire all'alunno approfondimenti critici e collegamenti interdisciplinari. • Saper affrontare autonomamente e criticamente le situazioni problematiche di varia natura scegliendo in modo flessibile e personalizzato le strategie di approccio. • Acquisire capacità espressive, logico-riflessive, critiche, di rielaborazione, adeguate alle diverse situazioni comunicative scritte e orali. • Saper elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle attività di studio, utilizzando le conoscenze apprese. • Saper elaborare valutazioni personali e scelte opportune nei diversi contesti. • Acquisire una mentalità scientifica verificando ed eventualmente correggendo i risultati raggiunti.
--	--

8.1 Schede informative sulle singole discipline (competenze –contenuti – obiettivi raggiunti)

MATERIA: STORIA	DOCENTE	
TESTO ADOTTATO	G. BORGOGNONE, ABITARE LA STORIA, IL NOVECENTO E IL MONDO ATTUALE, E. S. B. MONDADORI	
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI	Libro di testo, materiale digitale (mappe concettuali, testo digitale).	
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	2	
NUMERO DI ORE ANNUALI PREVISTE	64	
TIPOLOGIE DELLE VERIFICHE UTILIZZATE	Verifiche orali.	
COMPETENZE RAGGIUNTE ALLA FINE DELL'ANNO PER LA DISCIPLINA:	<p>Sa inserire avvenimento nel suo contesto storico.</p> <p>Sa analizzare i testi negli aspetti contenutistici.</p> <p>Sa orientarsi nello spazio e nel tempo.</p> <p>Sa distinguere le caratteristiche dei diversi fenomeni storici.</p>	

	Sa riassumere in modo autonomo ed esprimere opinioni personali.
<p>CONOSCENZE (CONTENUTI TRATTATI):</p> <p>IL MONDO E L'ITALIA ALL'INIZIO DEL NOVECENTO</p> <p>DALLA PRIMA GUERRA MONDIALE ALLA GRANDE CRISI</p> <p>L'ETA' DEI TOTALITARISMI</p>	<p>Conoscere gli aspetti peculiari degli avvenimenti storici. Conoscere gli aspetti peculiari dei personaggi storici. Conoscere i contenuti degli argomenti affrontati. Conoscere gli aspetti culturali che caratterizzano la storia europea e mondiale. Conoscere le caratteristiche del mondo contemporaneo.</p> <p>Contenuti</p> <p>CAPITOLO 1 L'EPOCA DELLA SOCIETA' DI MASSA</p> <p>CAPITOLO 3 L'Italia nell'età giolittiana</p> <p>CAPITOLO 4 La Prima guerra mondiale</p> <p>CAPITOLO 6 La crisi del dopoguerra e l'ascesa del fascismo in Italia</p> <p>CAPITOLO 8 La crisi del Ventinove e il New Deal</p> <p>CAPITOLO 9 L'Italia fascista</p> <p>CAPITOLO 10 La Germania nazista</p> <p>CAPITOLO 13 La Seconda guerra mondiale</p>
	<p>CAPITOLO 16 L'Italia repubblicana: dal dopoguerra agli "anni di piombo".</p> <p>CAPITOLO 20 Il mondo nell'era globale</p> <p>Storia dell'alimentazione: L'ultima fame: guerra e dopoguerra. La cucina italiana è patrimonio UNESCO. L'alimentazione nel mondo globalizzato Il cammino dei diritti: sviluppo sostenibile, diritti umani e democrazia.</p> <p>Giorno della memoria: 27 gennaio 1945. La Shoah.</p>
ABILITA':	<p>Capacità di costruire ragionamenti semplici Capacità di analisi e sintesi sotto la guida del docente Capacità di esprimersi in un linguaggio appropriato, semplice, ma corretto. Capacità di organizzare lo studio personale. Capacità di strutturare ragionamenti utilizzando le conoscenze acquisite Capacità autonoma e critica di effettuare analisi e sintesi Capacità di organizzare in modo autonomo e critico lo studio personale</p>

METODOLOGIE:	<p>Compatibilmente con le esigenze formative, che sono risultate dalla valutazione diagnostica iniziale, sono state messe in atto interventi il più possibile individualizzati e mirati a migliorare le competenze di base sia metodologiche sia disciplinari.</p> <p>In sintesi, la struttura didattica adottata mira a coinvolgere gli studenti (brainstorming, interattività) pur mantenendo una guida teorica chiara (lezione frontale): lezione frontale, dialogata e interattiva, ricerca e lettura individuale, lavoro di gruppo, simulazione, costruzione di mappe concettuali, schemi.</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE:	<p>Nel pieno rispetto della normativa e della Delibera del Collegio Docenti l'anno scolastico è stato suddiviso in due quadrimestri. La valutazione e le verifiche dell'apprendimento sono state effettuate attraverso forme di produzione orale, sia per le verifiche di tipo formativo che per quelle di tipo sommativo.</p> <p>Gli elementi della valutazione sono: il livello delle conoscenze, l'impegno, la frequenza, la partecipazione al dialogo didattico ed educativo, i progressi effettuati, la produzione orale e quanto indicato nel Ptof dell'Istituto.</p>
EDUCAZIONE CIVICA CONOSCENZE “LA COSTITUZIONE” (I Principi fondamentali). I Principi fondamentali della Costituzione: artt. 1-12. L'evoluzione storica dello Stato Italiano; la nascita della Repubblica italiana e l'entrata in vigore della Costituzione.	<p>Finalità generali</p> <p>Riflettere sul l'esperienza personale e sociale dell'essere cittadino; approfondire la consapevolezza del proprio essere all'interno delle diverse comunità: familiare, scolastica, sociale, culturale, istituzionale, politica;</p> <p>contestualizzare le proprie conoscenze ed esperienze all'interno di un quadro storico, culturale, sociale e politico.</p>
	<p>OBIETTIVI</p> <p>Essere consapevoli della propria appartenenza ad una tradizione culturale, economica e sociale per confrontarsi e rispettare le diverse identità</p> <p>Conoscere i principi costituzionali in materia di rapporti civili, economici sociali e politici</p> <p>Conoscere le norme che regolano il mondo del lavoro</p>
	<p>Acquisire le conoscenze tecniche necessarie alla partecipazione attiva e all'approccio con il mondo del Lavoro.</p>

SCHEDA PER SINGOLA MATERIA – V A / ENO	
MATERIA: ITALIANO	DOCENTE: *****
TESTO ADOTTATO	MARTA SAMBUGAR – G. SALA' LETTERATURA APERTA, VOL. 3, Dal Positivismo alla letteratura contemporanea – La Nuova Italia

ALTRI STRUMENTI DIDATTICI	Libro di testo, materiale cartaceo (fotocopie, appunti) e digitale (mappe concettuali, testo digitale).
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	4
NUMERO DI ORE ANNUALI PREVISTE	128
TIPOLOGIE DELLE VERIFICHE UTILIZZATE	Verifiche orali e scritte.
COMPETENZE	Sa inserire un autore e la sua opera nel suo contesto storico-culturale Sa analizzare i testi negli aspetti contenutistici Sa orientarsi nello spazio e nel tempo Sa distinguere le caratteristiche delle diverse correnti letterarie Sa riassumere in modo autonomo ed esprimere opinioni personali
CONOSCENZE	- Acquisizione del linguaggio specifico. - Conoscenza delle idee dell'intellettuale del Novecento. - Cogliere la differenza tra i diversi autori. - Conoscere gli aspetti che caratterizzano la poetica del Novecento. - Comprendere il rapporto fra l'esperienza personale e storica dell'autore e la genesi dell'opera. - Cogliere la differenza tra i diversi scrittori. - Conoscere le strategie per raggiungere il successo con serenità e oculatezza. Dal Secondo Ottocento al Primo Novecento L'età del Positivismo: il Naturalismo e il Verismo M. Serao: la vita e le opere Il Paese della cuccagna La mania del lotto, da "Il Paese della cuccagna" G. Verga: la vita. Le opere, il pensiero e la poetica I Malavoglia I Malavoglia (Cap.1): La famiglia Malavoglia Vita dei campi La Lupa, da "Vita dei campi" L. Capuana: la vita e le opere Le Paesane Fastidi grassi, da "Le Paesane" L'Età del Decadentismo Oscar Wilde: la vita e le opere Il ritratto di Dorian Gray Il vero volto di Dorian Gray, da "Il ritratto di Dorian Gray" I caratteri del Decadentismo: il Simbolismo e l'Estetismo. Il Decadentismo in Italia. G. D'Annunzio: la vita. le opere, il pensiero e la poetica Il Piacere; Il ritratto di un esteta La sera fiesolana

<p>CONTENUTI</p>	<p>G. Pascoli: la vita. le opere, il pensiero e la poetica Il Saggio “Il Fanciullino” E’ dentro di noi un fanciullino, da “Il Fanciullino” Lavandare, da “Myricae” X Agosto, da “Myricae”. I Canti di Castelvecchio. La mia sera.</p> <p>L. Pirandello: la vita. le opere, il pensiero e la poetica Il Saggio “L’Umoreismo” Il sentimento del contrario, da “L’Umoreismo” Il fu Mattia Pascal Premessa, da “Il fu Mattia Pascal” Il fu Mattia Pascal: Io e l'ombra mia.. Novelle per un anno Il treno ha fischiato, da “Novelle per un anno” La patente, da “Novelle per un anno” Uno, nessuno e centomila Salute, da “Uno, nessuno e centomila”. Il cibo e la letteratura. Pirandello e il cibo nelle sue opere.</p> <p>Dagli anni Venti agli inizi degli anni Cinquanta G. Ungaretti: la vita. le opere, il pensiero e la poetica Veglia, da “L’Allegria” Fratelli, da “L’Allegria” Mattina, da “L’Allegria” Sentimento del tempo. La madre.</p> <p>La narrativa italiana tra gli anni Venti e Cinquanta Il Neorealismo Cesare Pavese, “La luna e i falò” Bisogna crede alla luna, da “La luna e i falò” I Primo Levi: la vita e le opere Se questo è un uomo Considerate se questo è un uomo, da “Se questo è un uomo”. Alberto Moravia, Gli indifferenti.. Un mondo grottesco e patetico.</p> <p>L’Esame di maturità Le prove scritte della prima prova.. La prova Invalsi: I muretti a secco dichiarati dall'UNESCO patrimonio dell'umanità. Un'indagine sulla raccolta differenziata in Italia. L'idea di età moderna, R. Bizzocchi. Regola, legge, legalità, giustiziz; di G. Colombo, Sulle regole. Non è una conclusione (perchè è solo l'inizio) di Federico Rampini; Discorso sulla Costituzione, 26 gennaio 1955 di P. Calamandrei. Franca Valeri, L'educazione bisognosa. Films: La Lupa</p>
------------------	--

<p>ABILITA':</p>	<p>Capacità di costruire ragionamenti semplici Capacità di analisi e sintesi sotto la guida del docente Capacità di esprimersi, in forma scritta e orale, in un linguaggio semplice ma corretto. Capacità di organizzare lo studio personale. Capacità di strutturare ragionamenti utilizzando le conoscenze acquisite Capacità autonoma e critica di effettuare analisi e sintesi Capacità di organizzare in modo autonomo e critico lo studio personale</p>
<p>METODOLOGIE:</p>	<p>Compatibilmente con le esigenze formative, che sono risultate dalla valutazione diagnostica iniziale, sono state messe in atto interventi il più possibile individualizzati e mirati a migliorare le competenze di base sia metodologiche sia disciplinari. In sintesi, la struttura didattica adottata mira a coinvolgere gli studenti (brainstorming, interattività) pur mantenendo una guida teorica chiara (lezione frontale): lezione frontale, dialogata e interattiva, ricerca e lettura individuale, lavoro di gruppo, simulazione, costruzione di mappe concettuali, schemi.</p>
<p>CRITERI DI VALUTAZIONE:</p>	<p>Nel pieno rispetto della normativa e della Delibera del Collegio Docenti l'anno scolastico è stato suddiviso in due quadrimestri. La valutazione e le verifiche dell'apprendimento sono state effettuate attraverso forme di produzione orale e scritta, sia per le verifiche di tipo formativo che per quelle di tipo sommativo. Gli elementi della valutazione sono: il livello delle conoscenze, l'impegno, la frequenza, la partecipazione al dialogo didattico ed educativo, i progressi effettuati, la produzione orale e scritta e quanto indicato nel Ptof dell'Istituto.</p>
<p>EDUCAZIONE CIVICA CONOSCENZE "LA COSTITUZIONE" (I Principi fondamentali). I Principi fondamentali della Costituzione: un'analisi dettagliata degli artt. 1-12. Il principio democratico, i diritti inviolabili, il principio di solidarietà, i rapporti internazionali e la pace.</p>	<p>Finalità generali Riflettere sul l'esperienza personale e sociale dell'essere cittadino; approfondire la consapevolezza del proprio essere all'interno delle diverse comunità: familiare, scolastica, sociale, culturale, istituzionale, politica; contestualizzare le proprie conoscenze ed esperienze all'interno di un quadro storico, culturale, sociale e politico.</p>
<p>LA COSTITUZIONE ITALIANA (ARTT. 1-12); I PRINCIPI FONDAMENTALI DELLA COSTITUZIONE.</p>	<p>OBIETTIVI Essere consapevoli della propria appartenenza ad una tradizione culturale, economica e sociale per confrontarsi e rispettare le diverse identità Conoscere i principi costituzionali in materia di rapporti civili, economici sociali e politici Conoscere le norme che regolano il mondo del lavoro Acquisire le conoscenze tecniche necessarie alla partecipazione attiva e all'approccio con il mondo del lavoro</p>

SCHEDA PER SINGOLA DISCIPLINA SCIENZA DEGLI ALIMENTI	
CLASSE V SEZ. ENOGASTRONOMIA IPSEOA A. S. 2025/2026	
DOCENTE: Prof.ssa *****	
COMPETENZE RAGGIUNTE ALLA FINE DELL'ANNO PER LA DISCIPLINA:	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. • Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. • Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati • Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
CONOSCENZE (CONTENUTI TRATTATI): (ANCHE ATTRAVERSO UDA O MODULI)	<p>Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile; Sistemi produttivi in agricoltura; Filiera agroalimentare e impronta ecologica; Qualità degli alimenti; Turismo sostenibile e valorizzazione del Made in Italy Sicurezza alimentare. Generalità sulle contaminazioni biologiche Allergie ed intolleranze alimentari Turismo e risorse gastronomiche degli Stati europei ed extraeuropei. LARN e dieta equilibrata Linee Guida per una sana alimentazione Alimentazione in gravidanza, della nutrice, nell'età evolutiva, nell'adolescenza, nell'età adulta, nella terza età Tipologie dietetiche Obesità, aterosclerosi, ipertensione, diabete, gotta, alimentazione e cancro, cenni sulle malattie dell'apparato digerente. Disturbi del comportamento alimentare: anoressia e bulimia</p>
ABILITA':	<ul style="list-style-type: none"> - Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi. Identificare quali- quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. - Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura. - Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare.

METODOLOGIE:	Lezione frontale Cooperative learning Lezione interattiva Problem solving Lezione multimediale
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Tema/Relazione Interrogazione individuale
TESTI / MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	Testo: Alimentazione, Turismo e ambiente 5 anno Mappe, schemi materiale multimediale
<p>EDUCAZIONE CIVICA Agenda 2030: I 17 obiettivi.</p> <p><i>“La costituzione”</i></p> <p><i>Rispettare l’ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell’ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l’acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.</i></p> <p>Conoscenze Patrimonio culturale, Patrimonio naturale e Paesaggio culturale. L’Italia e il Patrimonio Mondiale dell’UNESCO. Il patrimonio culturale e i beni pubblici comuni.</p> <p>Abilità Collocare l’esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento di diritti e doveri. Riconoscere le caratteristiche essenziali del tema.</p>	

<p>SCHEDA PER SINGOLA DISCIPLINA</p> <p>CLASSE V A. S. 2025/2026</p>	
<p>DISCIPLINA: Diritto e Tecnica Amministrativa</p>	<p>DOCENTE: *****</p>
<p>COMPETENZE RAGGIUNTE ALLA FINE DELL’ANNO PER LA DISCIPLINA:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Analizzare il mercato turistico nazionale ed internazionale interpretandone le dinamiche e la normativa di riferimento. • Individuare la funzione e il ruolo del marketing in ogni tipo di azienda, dei suoi strumenti, politiche e risvolti sociali. • Utilizzare le tecniche del marketing turistico per interpretare le richieste dei mercati e individuare strategie per i problemi aziendali. • Valutare l’attività e il vantaggio competitivo dell’impresa turistico-ristorativa. • Conoscere la normativa di settore con riferimento alla sicurezza sul lavoro. • Interpretare le abitudini alimentari, l’economia del territorio e i marchi di qualità agroalimentare.

<p>Conoscenze (Contenuti trattati (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>A) Il mercato turistico:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il mercato turistico internazionale • Gli organismi e le fonti normative internazionali • Il mercato turistico nazionale • Gli organismi e le fonti normative interne • Le nuove tendenze del turismo, sostenibile e responsabile <p>B) . Il marketing turistico e web marketing:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il marketing aspetti generali • Il marketing strategico • Il marketing operativo • Il web marketing <p>C) Pianificazione Programmazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La pianificazione e la programmazione <p>D) La normativa del settore turistico – ristorativo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro • Abitudini alimentari, l’economia del territorio i marchi di qualità alimentare; <p>E)I contratti delle imprese ristorative</p> <ul style="list-style-type: none"> • I requisiti di un contratto; • I contratti del settore ristorativo;
<p>ABILITÀ:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Saper analizzare il mercato turistico, nazionale (calcolo degli indicatori della domanda ed offerta turistica) ed internazionale ed interpretarne le dinamiche e tutte le nuove forme di turismo. • Saper individuare le risorse per promuovere il turismo integrato, ecosostenibile e tutte le nuove forme di turismo. • Analizzare il mercato turistico e calcolare gli indicatori di domanda e offerta. • Saper interpretare i dati contabili e amministrativi. • Saper utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa ai contesti di riferimento. • Saper distinguere i contratti nel settore ristorativo.
<p>METODOLOGIE:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali aperte e lezioni interattive (metodo induttivo: dal caso all'idea). • Lavori di gruppo e attività di <i>cooperative learning</i>. • Utilizzo di strumenti tratti dalla realtà per l'interazione con il mondo esterno. • Presentazione degli argomenti partendo da situazioni reali vicine agli alunni. • Esercitazioni e test strutturati/semistrutturati.
<p>CRITERI DI VALUTAZIONE:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Valutazione continua: monitoraggio costante dei progressi attraverso verifiche formative e sommative. • Parametri considerati: raggiungimento degli obiettivi (conoscenze, abilità, competenze), possesso dei linguaggi specifici, impegno, interesse e partecipazione al dialogo educativo. • Strumenti: interrogazioni orali (minimo due), prove scritte (minimo due, tra test e casi pratici) e colloqui per l'Educazione Civica. • Griglie: utilizzo di griglie di correzione dipartimentali per la valutazione in decimi.
<p>TESTI / MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo: “<i>Gestire le Imprese Ricettive up</i>” Volume 3, S. Rascioni - F. Ferriello, ed. Tramontana.

	<ul style="list-style-type: none"> • Materiali: fotocopie, appunti, mappe concettuali, presentazioni PowerPoint e schede di lavoro. • Strumenti Digitali: Registro Elettronico Axios e comunicazione via e-mail.
EDUCAZIONE CIVICA <ul style="list-style-type: none"> • La Costituzione. Contenuti: le origini e le caratteristiche della Costituzione italiana; i principi fondamentali; i diritti e i doveri dei cittadini; la sovranità popolare e il ripudio della guerra. • Attività: rielaborazione dei valori costituzionali e contestualizzazione delle esperienze sociali e politiche. • Valutazione: colloquio orale alla fine di ogni quadrimestre. 	

SCHEDA PER SINGOLA DISCIPLINA CLASSE V A. S. 2025/2026	
DISCIPLINA: RELIGIONE CATTOLICA	DOCENTE: Prof.ssa *****
COMPETENZE RAGGIUNTE ALLA FINE DELL'ANNO PER LA DISCIPLINA:	Saper rilevare il contributo della tradizione cristiana allo sviluppo della civiltà umana nel corso dei secoli. Saper riconoscere i valori del Cristianesimo e vivere coerentemente le scelte di vita. Saper riconoscere che il Decalogo è punto di riferimento nella vita sia individuale che sociale.
Conoscenze (Contenuti trattati (anche attraverso UDA o moduli))	Conoscere origine, natura, sviluppo storico e dottrinale della chiesa. Ecumenismo e dialogo interreligioso. L'etica religiosa: il valore della vita e la dignità della persona secondo la visione cristiana. Il decalogo nella visione ebraico - cristiana.
ABILITÀ:	Riconoscere il contributo della Religione Cristiana per la formazione dell'uomo e per lo sviluppo della cultura. Riconoscere l'importanza dei Comandamenti. Sostenere le proprie scelte di vita in relazione con gli insegnamenti del Magistero Ecclesiale. Accogliere, confrontarsi e dialogare con chi vive scelte religiose diverse dalle proprie.
METODOLOGIE:	Conversazione guidata e confronto partendo dalle esperienze personali. Lezione frontale. Peer Education. Didattica laboratoriale – multimediale.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Valutazione Periodica (quadrimestre). Valutazione finale.
TESTI / MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	Registro Elettronico, LIM, Whats App, libro di testo, documenti, film, articoli di giornale e fotocopie.
EDUCAZIONE CIVICA La Costituzione.	

HEDA SINGOLA DISCIPLINA		INGLESE	
Classe V enogastronomia		Prof.ssa *****	
Uda	Conoscenze e contenuti Trattati	Competenze	Abilità /Capacità
Cooking techniques.	Linguaggio in Inglese pertinente alle Tecniche di taglio, precottura e cottura (ad acqua, fuoco, con grassi).	Riuscire ad utilizzare il linguaggio settoriale in un contesto reale e mutevole tenendo presente anche le direttive dell'ONU-Agenda 2030 ,Goal 1:No Poverty,Goal2:Zero Hunger,Goal3:Good health and well-being .	Capacità ricettive e produttive del linguaggio relativo alle tecniche di cottura.
Nutrition and food culture.	Linguaggio in Inglese pertinente all'alimentazione salutare, alla Dieta Mediterranea, e ad altri tipi di diete.	Riuscire ad utilizzare il linguaggio settoriale in un contesto reale e mutevole ,diventando responsabili anche della salvaguardia del nostro Pianeta(Agenda 2030,Goal12 :Responsible consumption and production.	Capacità ricettive e produttive del linguaggio relativo alla cultura della nutrizione e del cibo.
Menus.	Linguaggio inglese su cosa è un menù ed i tipi di menù.	Linguaggio settoriale in un contesto reale e mutevole tenendo presente anche il concetto di Sostenibilità e prodotto a chilometro zero e quindi Agenda 2030,Goal 15 :Life on Land .	Capacità ricettive e produttive del linguaggio relativo ai menù e agli ingredienti.
Safety procedures.	Linguaggio inglese sulla Sicurezza alimentare e sulla qualità del cibo,HACCP,la contaminazione del cibo.	Utilizzare il linguaggio settoriale in un contesto reale e mutevole,tenendo presente il Goal 3-Salute e benessere -dell'Agenda 2030.	Capacità ricettive e produttive del linguaggio relativo alle procedure di sicurezza

METODOLOGIA		Approccio comunicativo con open dialogue ,flipped classroom,peer tutoring,cooperative learning esercitazione in real-like situation.Lezione frontale.	
CRITERI DI VALUTAZIONE		Verifiche formative e sommative. Questionari strutturati a risposte chiuse , questionari a risposte aperte,composizioni guidate.	
TESTI E MATERIALI E STRUMENTI ADOTTATI		Libro di testo – C.Morris,A. Smith,MASTERING Premium,ELI -,fotocopie, LIM -Internet.	
EDUCAZIONE Civica		La Costituzione.La Magna Carta e ilParlamento britannico.	
SCHEDA SINGOLA DISCIPLINA		EDUCAZIONE FISICA	
CLASSE V ENOGASTRONOMIA		PROF.	
Uda	Conoscenze e contenuti Trattati	Competenze	Abilità
POTENZIAMENTO FISIOLÓGICO	-CAPACITÀ MOTORIE -ATTIVITA' IN AMBIENTE NATURALE -TECNICHE DI STRETCHING	-GESTIRE IL PROPRIO CORPO -CONTROLLARE IL RITMO -ADATTARE LE AZIONI ALLE SITUAZIONI	-ESEGUIRE MOVIMENTI -GESTIRE SEGMENTI CORPOREI -PROLUNGARE IL LAVORO NEL TEMPO
LO SPORT, LE REGOLE, IL FAIR PLAY	-REGOLE DI GIOCO FONDAMENTALI INDIVIDUALI E DI SQUADRA -RUOLI NEI GIOCHI DI SQUADRA	-AFFRONTARE UN'ATTIVITA' -CREARE OPPORTUNITA' -ARBITRARE UNA PARTITA	-ADATTARSI ALLE REGOLE E AGLI SPAZI -ESEGUIRE I GESTI FONDAMENTALI DI BASE -RISPETTARE INDICAZIONI E REGOLE
SALUTE,BENESSERE, SICUREZZA E PREVENZIONE	-CONCETTO DI SALUTE -CORRETTA ALIMENTAZIONE -ELEMENTI DI PRIMO SOCCORSO	-UTILIZZARE TECNICHE E NORME -INTERVENIRE IN CASO DI INFORTUNIO -APPLICARE ESERCITAZIONI	-ASSUMERE POSIZIONI CORRETTE -RISPETTARE NORME DI SICUREZZA -METTERE IN RELAZIONE PRINCIPI ALIMENTARI

PERCEZIONE DI SE'	-GESTIRE EMOZIONI -METODI ALLENAMENTO -PRINCIPI FONDAMENTALI APPRENDIMENTO MOTORIO	LE DI	-SAPERSI REALIZZARE NELLO SPORT -RAGGIUNGERE IL SUCCESSO CON L'ALLENAMENTO -FIDUCIA IN SE STESSO E NELLE PROPRIE CAPACITA'	-SPERIMENTARE RISPOSTE MOTORIE -ESEGUIRE MOVIMENTI CON LA MASSIMA ESCURSIONE POSSIBILE -GESTIRE I SEGMENTI CORPOREI
METODOLOGIA			LEZIONE FRONTALE, ESERCITAZIONI PRATICHE	
CRITERI DI VALUTAZIONE			VERFICHE ORALI, PROVE PRATICHE	
TESTI E MATERIALI E STRUMENTI ADOTTATI			LIBRO DI TESTO, APPUNTI DEL DOCENTE	
EDUCAZIONE Civica			FAIR PLAY, BULLISMO	

SCHEDA PER SINGOLA MATERIA – V A/ enogastronomia	
MATERIA: Lingua Francese	DOCENTE: *****
TESTO ADOTTATO	Saveurs et cuisine- Rizzoli
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI	Produzioni orali per le attività di comprensione
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	3
NUMERO DI ORE ANNUALI PREVISTE	90
OBIETTIVI RAGGIUNTI	<p style="text-align: center;">CONOSCENZE</p> <p>La classe nell'insieme è in grado di:</p> <p>Presentare la brigata e i ruoli del personale Descrivere i luoghi della ristorazione Riconoscere e presentare i vari tipi di cucina regionale Illustrare i fondamentali delle regole igieniche nel settore della ristorazione Illustrare i punti essenziale della legislazione europea in materia di alimentazione Leggere e commentare un'etichetta alimentare Descrivere l'articolazione della piramide alimentare Descrivere le principali forme di regimi alimentari</p> <p>Leggere, commentare e completare un CV</p>

	CAPACITÀ La classe nell'insieme ha raggiunto gli obiettivi indicati in programmazione come intermedi <u>Comprensione orale:</u> comprensione del significato globale di un testo orale autentico registrato <u>Comprensione scritta:</u> comprensione del significato globale di un testo scritto per l'individuazione di informazioni generali e specifiche <u>Produzione orale:</u> espressione semplice ma corretta interazione in brevi dialoghi formulazione e risposta a brevi domande personali uso del lessico appropriato <u>Produzione scritta:</u> composizione di brevi testi descrittivi	
METODOLOGIE	<u>Metodo della comunicazione:</u> uso della forma iconica, verbale, grafica e musicale, per la trasmissione di messaggi finalizzati allo sviluppo delle capacità comunicative, al consolidamento dei saperi e alla cooperazione gli altri. Inoltre, si <u>Approccio di tipo funzionale-nozionale ciclico:</u> per stimolare la curiosità e l'interesse dei discenti e per stimolare il confronto costante tra la propria realtà sia socio-culturale che linguistica, con quella dei paesi in cui si studia la lingua. La <u>fissazione del lessico</u> secondo criteri semantici e di uso, <u>riflessione sul rapporto tra funzioni linguistiche e strutture grammaticali.</u>	
CONTENUTI	I° Quadrimestre Module 1 La brigade de cuisine La tenue professionnelle Les différents lieux de la restauration Module 2 Les métiers de la restauration L'hygiène dans la restauration L'HACCP	II° Quadrimestre Module 3 La pyramide alimentaire Les régimes alimentaires Module 4 Le monde du travail – CV et lettre de motivation
TIPOLOGIE DELLE VERIFICHE UTILIZZATE	Per la verifica della ricezione/produzione orale in L2 sono stati proposti items orali del tipo: saluti, ordini e informazioni, richiesta di descrizioni, di pareri e gusti con completamento di questionari, griglie, tabelle e interazioni in mini-dialoghi. Per la verifica della ricezione/produzione scritta sono stati utilizzati esercizi di completamento, a scelta multipla, vero/falso, di riordino, di trasformazione, risposte a domande, composizione di brevi testi di argomento professionale e mini dialoghi.	

Docente *****		CLASSE V ENO	
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI		<u>SCHEDA DISCIPLINARE</u>	
Uda	Conoscenze e contenuti Trattati	Competenze	Abilità
Organizzazione del lavoro di cucina	Norme igienico-sanitarie, sistema HACCP, sicurezza sul lavoro, organizzazione della brigata, gestione degli spazi, attrezzature e flussi operativi.	Operare nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e tutela della salute, organizzando il lavoro in modo professionale.	Applicare procedure HACCP. Utilizzare correttamente attrezzature e DPI. Gestire tempi, spazi e mansioni in cucina.
Cucina professionale e tecniche avanzate	Tecniche di cottura tradizionali e innovative, fondi, salse, impasti, preparazioni di carne, pesce, verdure, primi piatti e piatti unici.	Realizzare preparazioni gastronomiche complesse, curando qualità, gusto, tecnica e presentazione.	Eseguire ricette professionali. Scegliere tecniche adeguate. Controllare cotture, consistenze e temperature.
Cucina internazionale e valorizzazione delle tradizioni gastronomiche	Caratteristiche della cucina internazionale; tradizioni gastronomiche europee ed extraeuropee; ingredienti tipici, spezie e tecniche di preparazione; principali piatti della cucina francese, spagnola, asiatica e americana; influenze culturali nell'alimentazione; presentazione e reinterpretazione dei piatti internazionali in chiave moderna.	Realizzare preparazioni appartenenti a differenti culture gastronomiche, valorizzando tecniche, ingredienti e tradizioni culinarie internazionali nel rispetto degli standard professionali.	Riconoscere ingredienti e tecniche tipiche delle cucine internazionali. Eseguire ricette tradizionali e rivisitate. Utilizzare correttamente spezie, salse e metodi di cottura specifici. Presentare piatti internazionali curando estetica ed equilibrio. Adattare le preparazioni alle esigenze della clientela.
Menu, territorio e valorizzazione dei prodotti	Prodotti tipici regionali, stagionalità, filiera agroalimentare, marchi di qualità DOP, IGP, STG e biologico; menu del territorio.	Progettare menu coerenti con il territorio, la stagionalità e le esigenze della clientela.	Selezionare materie prime di qualità. Valorizzare prodotti locali. Costruire proposte gastronomiche equilibrate.
Alimentazione, nutrizione e bisogni speciali	Principi nutritivi, dieta equilibrata, intolleranze, allergie, celiachia, regimi alimentari particolari e cucina salutistica.	Adattare le preparazioni alle esigenze nutrizionali e dietetiche della clientela.	Elaborare piatti idonei a specifiche esigenze alimentari. Prevenire contaminazioni. Applicare corrette procedure operative.

Banqueting, catering e organizzazione di eventi	Tipologie di servizio, buffet, finger food, banqueting, catering, mise en place operativa e gestione della produzione per eventi.	Organizzare e realizzare preparazioni per eventi, curando pianificazione, qualità e presentazione.	Predisporre menu per buffet ed eventi. Lavorare in gruppo rispettando ruoli e tempi. Gestire produzioni professionali complesse.
Il piatto d'esame e la presentazione professionale	Ideazione del piatto, scheda tecnica, food cost, impiattamento, terminologia professionale ed esposizione orale del lavoro svolto.	Progettare, realizzare e presentare una preparazione gastronomica in modo professionale e consapevole.	Compilare schede tecniche. Motivare scelte operative e ingredienti utilizzati. Descrivere aspetti nutrizionali, tecnici ed economici del piatto.

METODOLOGIA	Lezioni pratiche in laboratorio, dimostrazioni guidate, esercitazioni individuali e di gruppo, cooperative learning, problem solving, simulazioni operative, analisi di casi professionali, uso di schede tecniche e ricette strutturate.
CRITERI DI VALUTAZIONE	La valutazione ha tenuto conto di: conoscenze teoriche; abilità pratiche; autonomia operativa; precisione esecutiva; rispetto delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza; organizzazione del lavoro; capacità di collaborazione; puntualità nelle consegne; capacità espositiva e professionale.
TESTI E MATERIALI E STRUMENTI ADOTTATI	Libro di testo in adozione, dispense fornite dalla docente, ricettari professionali, schede tecniche, tabelle nutrizionali, materiali digitali, Registro Elettronico, LIM, laboratorio di cucina, attrezzature professionali, utensili e materie prime alimentari.
EDUCAZIONE Civica	Sono stati affrontati temi relativi alla sicurezza alimentare, sostenibilità ambientale, lotta allo spreco alimentare, valorizzazione dei prodotti del territorio, consumo consapevole, corretta gestione dei rifiuti e responsabilità professionale nel settore della ristorazione.

INDICE

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE	pag. 4
1.1 Breve iscrizione del contesto	pag. 4
1.2 Presentazione dell'Istituto	pag. 5
2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO	pag. 5
2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo	pag. 5
2.2 Quadro orario settimanale	pag. 7
3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE	pag. 7
3.1 Composizione consiglio di classe	pag. 7
3.2 Continuità docenti	pag. 8
3.3 Composizione e storia della classe	pag. 8
4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE	pag. 9
5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA	pag. 9
5.1 Metodologie e strategie didattiche	pag. 9
5.2 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO): attività nel triennio	pag. 10
5.3 Ambienti di apprendimento: Strumenti-Mezzi-Spazi-Tempi	pag. 12
6. ATTIVITÀ E PROGETTI	pag. 12
6.1 Attività di recupero e potenziamento	pag. 13
6.2 Attività attinenti ad "Educazione Civica"	pag. 13
6.3 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa	pag. 13
6.4 Percorsi interdisciplinari	pag. 14
6.5 Eventuali attività specifiche di orientamento	pag. 14
7. Valutazione degli apprendimenti	pag. 16
7.1 Criteri di valutazione	pag. 17
7.2 Criteri attribuzione crediti	pag. 20
7.3 Griglie di valutazione prima, seconda prova scritta e colloquio	pag. 21
7.4 Altre eventuali attività in preparazione all'esame di Stato	pag. 26
8. Obiettivi ed indicazioni su disciplina	pag. 27
8.1 Schede informative su singole discipline	pag. 29
Allegati	
