

ISTITUTO SAN GIORGIO OASI SRL  
IMPRESA SOCIALE

Scat. N. 298

## ESAMI DI STATO

### DOCUMENTO FINALE

### PER LA CLASSE V A IPSEOA

**INDIRIZZO: "ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITA' ALBERGHIERA"**

**Codice ATECO "I 56 - ATTIVITA' DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE"**

**Anno scolastico 2025-2026**

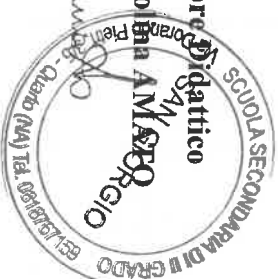
Redatto ed approvato dal Consiglio di Classe di quinta sezione "A" IPSEOA,

**Codice ATECO "I 56 - ATTIVITA' DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE"**

Coordinatore didattico

**Carolina AMASO**

*Carolina Amaso*



## **1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE**

### **1.1 Breve descrizione del contesto**

L'Istituto Paritario San Giorgio nasce nel 2010 con sede nel quartiere di Pianura fino a Luglio 2013 ed attualmente con sede a Quarto, divenendo ben presto punto di riferimento per gli studenti interessati all'Istruzione secondaria di II grado ed alla formazione negli indirizzi alberghieri, economici e tecnologici. La Scuola ha allargato progressivamente la propria utenza sino ad estendersi alle province vicine, assumendo così una dimensione interprovinciale che continua a mantenere, nonostante l'apertura di Istituzioni analoghe nel suo bacino di utenza.

### **1.2 Presentazione Istituto**

L'Istituto Paritario "San Giorgio" di Quarto si articola nei seguenti indirizzi di studio:

Istruzione Tecnica per:

Settore Economico – Indirizzo: "Amministrazione, Finanza e Marketing"

Settore Tecnologico – Indirizzo "Trasporti e Logistica" –

Articolazione: "Conduzione del mezzo" nelle due opzioni:

Conduzione del mezzo navale

Conduzione di apparati e impianti marittimi

Settore Tecnologico – Indirizzo: "Meccanica, Meccatronica ed Energia"

Articolazione: "Meccanica e Meccatronica"

Settore Tecnologico – Indirizzo: "Informatica e Telecomunicazioni"

Articolazione: "Informatica"

Istruzione Professionale per Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (IPSEOA)

## **2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO**

### **2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (dal PTOF)**

#### **Il profilo culturale, educativo e professionale degli istituti Professionali**

L'identità degli istituti professionali è connotata dall'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica.

In linea con le indicazioni dell'Unione europea e in coerenza con la normativa sull'obbligo di istruzione, che prevede lo studio, l'approfondimento e l'applicazione di linguaggi e metodologie di carattere generale e specifico, l'offerta formativa degli istituti professionali si articola in un'area di istruzione generale, comune a tutti i percorsi, e in aree di indirizzo.

L'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali, che caratterizzano l'obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storicosociale. Gli studenti degli istituti professionali conseguono la propria preparazione di base con l'uso sistematico di metodi che, attraverso la personalizzazione dei percorsi, valorizzano l'apprendimento in contesti formali, non formali e informali.

Le aree di indirizzo, presenti sin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi.

Le attività e gli insegnamenti relativi a "Cittadinanza e Costituzione" di cui all'art. 1 del decreto-legge 1 settembre 2008, n. 137, convertito con modificazioni, dalla legge 30 ottobre 2008, n. 169, coinvolgono tutti gli ambiti disciplinari e si sviluppano, in particolare, in quelli di interesse storico-sociale e giuridico-economico.

Assume particolare importanza nella progettazione formativa degli istituti professionali la scelta metodologica dell'alternanza scuola lavoro, che consente pluralità di soluzioni didattiche e favorisce il collegamento con il territorio.

Il profilo dell'indirizzo è declinato con riferimento al  
CODICI ATECO:

### **IS6 -ATTIVITA' DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE**

#### **I 56.1 - RISTORANTI E ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE MOBILE**

- 56.10.11 Ristorazione con somministrazione e assimilati
- 56.10.12 Attività di ristorazione connesse alle aziende agricole e assimilati
- 56.10.20 Ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto e assimilati
- 56.10.30 Gelaterie e pasticcerie e assimilati
- 56.10.41 Gelaterie e pasticcerie ambulanti e assimilati
- 56.10.42 Ristorazione ambulante e assimilati
- 56.10.50 Ristorazione su treni e navi e assimilati

#### **I 56.2 - FORNITURA DI PASTI PREPARATI (CATERING) E ALTRI SERVIZI DI RISTORAZIONE**

- 56.21 Fornitura di pasti preparati (catering per eventi) e assimilati
- 56.29 Catering continuativo su base contrattuale e assimilati

#### **NUP**

#### **Codici di Riferimento NUP Istat**

### **5 - PROFESSIONI QUALIFICATE NELLE ATTIVITA' COMMERCIALI E NEI SERVIZI**

- 5.2 - Professioni qualificate nelle attività ricettive e della ristorazione e assimilati
- 5.2.2 - Esercenti ed addetti nelle attività di ristorazione e assimilati
  - 5.2.2.3 - Camerieri e professioni assimilate e assimilati
  - 5.2.2.4 - Baristi e professioni assimilate e assimilati
  - 5.2.2.5 - Esercenti nelle attività di ristorazione e assimilati

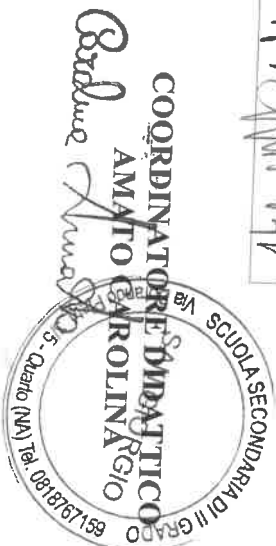
## 2.2 QUADRO ORARIO

MATERIA	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
DISC. LETT. ISTITUTI II GRADO	4	4	4	4	4
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	-	-	-
INGLESE	3	3	2	2	2
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DISCIPLINE GIURIDICHE ED ECONOMICHE	2	2	-	-	-
SECONDA LINGUA STRANIERA	2	2	3	3	3
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	2	2	-	-	-
SC. E TECNOLOGIE INFORMATICHE-TIC	2	2	-	-	-
SCIENZE INTEGRATE	2	2	-	-	-
LAB. SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	-	-	-
LAB. SERV. ENOGASTRONOMIA-CUCINA	2	2	-	-	-
LAB. SERV. ENOGASTRONOMIA - BAR-SALA E VENDITA	2	2	-	-	-
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	-	-	3	3	3
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	-	-	4	4	4
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA-CUCINA	-	-	4	4	4
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA - BAR-SALA E VENDITA	-	-	4	4	4
SCIENZE MOTORIE	2	2	2	2	2
IRC-MATERIA ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
<b>TOTALE</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

### 3 DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

#### 3.1 Composizione consiglio di classe

Disciplina	Nominativo	Firma
Italiano	MELLUSO MICHELE	<i>M. Melluso</i>
Inglese	FARAONE ERIKA	<i>Erika Faraone</i>
Spagnolo	DEL GIUDICE ALESSIA	<i>Alessia Del Giudice</i>
Storia	MELLUSO MICHELE	<i>M. Melluso</i>
Matematica	BRESCIA ANTONELLA	<i>Antonella Brescia</i>
Scienza e cultura dell'alimentazione	GUARINO GIUSEPPINA	<i>Giuseppina Guarino</i>
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	FRANZESE GIACCIO ARIANNA	<i>Giaccio Franze</i>
Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina	IMPERATORE ANIELLO	<i>Aniello Imperatore</i>
Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita	VOLPE LUIGI	<i>Luigi Volpe</i>
Scienze Motorie	DI VICINO GIORGIO	<i>Giorgio Di Vicino</i>
Attività Alternativa	MELLUSO MICHELE	<i>M. Melluso</i>



### 3.2 Composizione e storia classe

#### Presentazione sintetica della classe V A

Buona la composizione della classe che, per le capacità e l'attenzione degli alunni, ha svolto il programma di studi in modo diligente e con buoni risultati. Composta da studenti eterogenei sia per il profilo della personalità, per le capacità intellettuali che per età; diverse sono le personalità che la compongono che si sono distinte per maturità e impegno.

La classe ha raggiunto con profitto gli obiettivi didattici e formativi previsti dal percorso scolastico e il livello globale di apprendimento può considerarsi soddisfacente.

La classe risulta composta da 34 alunni, di cui una ritirata di fatto, essi pur non essendo omogenei per estrazione culturale, provenienza e preparazione, hanno in comune la meta finale il conseguimento del diploma, questo ha reso possibile un lavoro sereno e armonico.

La frequenza per la maggior parte della classe risulta regolare in particolar modo nel primo quadrimestre dell'anno scolastico corrente.

Dal punto di vista disciplinare, il CdC, ha sempre operato in sinergia promuovendo tutte quelle azioni educative volte all'osservanza delle regole e alla partecipazione costruttiva al dialogo educativo, ottenendo, buona parte delle volte, una efficace corrispondenza, difatti, la classe non ha mai presentato particolari problemi o situazioni difficili, nel complesso, si è sempre mostrata rispettosa delle principali norme di comportamento. Nel primo quadrimestre del corrente anno scolastico, il CdC, ha constatato un atteggiamento del tutto maturo e responsabile in tutti gli alunni, questo dato è tratto anche e soprattutto dalla sostanziale differenza di età tra i vari studenti e la diversa estrazione sociale che li ha portati a interfacciarsi in modo più che costruttivo con l'intero corpo docenti e anche tra di loro.

Bisogna altresì tener presente che la composizione della classe è varia e vede nel suo complesso storie di percorsi difficili per lo più caratterizzato dal bisogno di conseguire un titolo di studi finito per un dignitoso riconoscimento professionale. Pertanto è da considerare lodevole il mettersi in discussione ritornando sui banchi di scuola nonostante i fallimenti, rimanendo comunque pronti a ricevere informazioni e nozioni talvolta ovvie. Per altri discenti l'esperienza passata ha lasciato un segno indelebile che talvolta rende difficile la valutazione, poiché risulta compromesso il livello emotivo da cui emerge una barriera difensiva.

Per quanto riguarda i risultati raggiunti in termini di competenze acquisite nelle singole discipline, si possono individuare due gruppi di livello:

- Un primo gruppo, maggioritario, che ha partecipato al dialogo educativo in modo positivo e costruttivo e ha mostrato assiduità nello studio e ha collaborato con i docenti acquisendo le competenze necessarie per affrontare l'esame di Stato.
- Un secondo gruppo che, nonostante le difficoltà mostrate, ha evidenziato costante volontà di non sottrarsi al rispetto delle consegne scolastiche, raggiungendo risultati adeguati.

Alcuni allievi hanno partecipato a varie attività progettuali quali:

- Progetto PNRR-PTO “Formazione all’Estero” svolgendo attività di formazione all’estero.
- PNRR-STEM (D.M. 65)
- PNRR DISPERSIONE (D.M. 19)

- Nella classe è inserito n.1 allievo diversamente abile:

- L’allievo ha svolto una programmazione con obiettivi minimi, come da PEI, il Consiglio di Classe ha riscontrato che lo stesso abbia raggiunto un livello di preparazione conforme agli obiettivi didattici previsti dai programmi ministeriali o, comunque, ad essi globalmente corrispondenti. L’allievo parteciperà all’Esame di Maturità svolgendo le stesse prove di tutti gli altri candidati, al fine di conseguire il Diploma di Maturità conclusivo del secondo ciclo di istruzione.

Per lo svolgimento delle prove la Commissione potrà avvalersi del supporto del docente di sostegno che ha seguito l’allievo.

Nella classe sono inseriti n.3 alunni DSA per i quali il CdC ha predisposto un Piano Didattico Personalizzato (PDP) individuando gli strumenti compensativi e dispensativi.

#### **4. ELENCO ALLIEVI**

a. Allegato 1

#### **5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA**

##### **5.1 Metodologie e strategie didattiche**

La proposta didattica non è mirata esclusivamente alla formazione professionale; persegue infatti lo scopo di fornire agli studenti un solido bagaglio culturale che permetta loro di orientarsi in modo adeguato in tutti i contesti della vita sociale.

- **Metodologia:**

- lezioni frontali come momento di introduzione degli argomenti;
- situazioni da analizzare e risolvere mediante il problem solving;

- verifiche formative e sommativa

## **5.2 Ambienti di apprendimento: Strumenti – Mezzi – Spazi -Tempi del percorso Formativo**

### **- Strumenti Didattici**

Relativamente al materiale gli strumenti utilizzati sono i testi in uso, estratti da altri testi, vocabolari, PROGETTO , testi di ricerca e consultazione, supporti informatici.

### **- Risorse strutturali:**

- una cucina, recentemente adibita all'uso secondo le più recenti normative (permette il concreto contatto con l'attività del cucinare)
- una sala mensa dove vengono quotidianamente serviti i pasti agli alunni (permette di apprendere metodo ed efficienza del servire a tavola)
- l'angolo bar dove acquisire esperienza e professionalità
- il laboratorio linguistico dove perfezionare l'apprendimento delle lingue straniere
- il laboratorio di informatica dove acquisire competenza con l'utilizzo del computer.

## **6. ATTIVITA' E PROGETTI**

### **6.1 Attività di recupero e potenziamento**

#### **6.2 Progetto PNRR-STEM “Competenze 2.0”**

#### **6.3 Progetto PNRR- “Dispersione tutti a scuola”**

#### **6.4 Progetto Pnrr-PCTO ESTERO**

#### **6.5 Attività PCTO**

- Allegato 2

## 7. CARATTERISTICHE DEL CORSO DI STUDI

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita de prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi:

N	COMPETENZE	ASSI CULTURALI
1	Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali	Storico-Sociale Scientifico Tecnologico
2	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali	Linguaggi Scientifico Tecnologico
3	Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo	Storico-Sociale Scientifico Tecnologico
4	Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro	Linguaggi Storico-Sociale Scientifico Tecnologico
5	Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	Linguaggi
6	Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali	Linguaggi Storico-Sociale
7	Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete	Linguaggi Scientifico Tecnologico
8	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento	Scientifico Tecnologico
9	Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare	Storico-Sociale Scientifico Tecnologico
10	Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi	Storico-Sociale Scientifico Tecnologico
11	Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio	Storico-Sociale Scientifico Tecnologico
12	Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi	Storico-Sociale Scientifico Tecnologico

oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
4. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
6. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
7. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
8. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
9. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
10. Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
11. Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.
6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.
7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.
8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

Per quanto riguarda l'insegnamento trasversale di Educazione Civica il Consiglio di Classe, in coerenza con quanto elaborato nel PTOF aggiornato per l'a.s. corrente come da D.M. n.183 del 07/09/2024; e dai criteri deliberati dal Collegio dei Docenti nella seduta del 17/10/2026, programma le seguenti attività:

NUCLEO CONCETTUALE	COMPETENZA	OBIETTIVO	ARGOMENTI
COSTITUZIONE	<p><i>Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul rispetto verso ogni persona, sulla responsabilità individuale, sulla legalità, sulla partecipazione e la solidarietà, sulla importanza del lavoro, sostenuti dalla conoscenza della Carta costituzionale, della Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione Europea e della Dichiarazione Internazionale dei Diritti umani...</i></p>	<p>Analizzare e comparare il contenuto della Costituzione con altre Carte attuali o passate, anche in relazione al contesto storico in cui essa è nata, e ai grandi eventi della storia nazionale, europea e mondiale, operando ricerche ed effettuando riflessioni sullo stato di attuazione nella società e nel tempo dei principi presenti nella Costituzione, tenendo a riferimento l'esperienza e i comportamenti quotidiani, la cronaca e la vita politica, economica e sociale.</p>	<p>La nascita della Costituzione italiana:  Percorso storico che ha portato alla creazione della Costituzione dopo la Seconda Guerra Mondiale.</p> <p>Fonti di fatto e fonti atto:  Distinzione tra fonti del diritto create da atti normativi e quelle nate dall'uso o consuetudine.</p>
		<p>Individuare nel testo della Costituzione i diritti fondamentali e i doveri delle persone e dei cittadini, evidenziando in particolare la concezione personalistica del nostro ordinamento costituzionale, i principi di eguaglianza, solidarietà, libertà, per riconoscere nelle norme, negli istituti, nelle organizzazioni sociali, le garanzie a tutela dei diritti e dei principi, le forme di responsabilità e le conseguenze della loro mancata applicazione o violazione. Individuare nel nostro ordinamento applicazioni concrete del principio di responsabilità individuale. Conoscere il significato della appartenenza ad una comunità, locale e nazionale.</p>	<p>La Costituzione e i suoi elementi:  Struttura della Costituzione: principi fondamentali, diritti e doveri, ordinamento della Repubblica</p> <p>Lavoro, Costituzione e cittadinanza attiva</p> <p>Il diritto al lavoro e la partecipazione democratica alla vita pubblica</p> <p>Diritti umani e civili</p> <p>Studio dei diritti fondamentali, della loro storia e applicazione nel mondo.</p>

	<p><i>Interagire correttamente con le istituzioni nella vita quotidiana, nella partecipazione e nell'esercizio della cittadinanza attiva, a partire dalla conoscenza dell'organizzazione e delle funzioni dello Stato, dell'Unione europea, degli organismi internazionali, delle regioni e delle Autonomie locali.</i></p>	<p>Individuare, attraverso il testo costituzionale, il principio della sovranità popolare quale elemento caratterizzante il concetto di democrazia e la sua portata; i poteri dello Stato e gli Organi che li detengono, le loro funzioni e le forme della loro elezione o formazione.</p> <p>Conoscere il meccanismo di formazione delle leggi.</p>	<p><b>Il potere legislativo</b></p> <p>Funzioni e compiti del Parlamento nella creazione delle leggi.</p> <p>Parlamento, Governo e Magistratura</p> <p>I tre poteri dello Stato: loro ruoli, funzioni e rapporti reciproci.</p>
	<p><i>Rispettare le regole e le norme che governano lo stato di diritto, la convivenza sociale e la vita quotidiana in famiglia, a scuola, nella comunità, nel mondo del lavoro al fine di comunicare e rapportarsi correttamente con gli altri, esercitare consapevolmente i propri diritti e doveri per contribuire al bene comune e al rispetto dei diritti delle persone</i></p>	<p>Contrastare ogni forma di violenza, bullismo e discriminazione verso qualsiasi persona e favorire il superamento di ogni pregiudizio</p>	<p><b>Il razzismo</b></p> <p>Analisi del fenomeno del razzismo, discriminazione e strumenti per contrastarlo.</p> <p>La violenza personale</p> <p>Comprendere le forme di violenza fisica, psicologica ed emotiva e come prevenirle.</p> <p>La violenza sulle donne e sugli uomini</p> <p>Educare al rispetto reciproco e riconoscere le dinamiche della violenza di genere.</p> <p>La violenza personale</p> <p>Comprendere le forme di violenza fisica, psicologica ed emotiva e come prevenirle.</p>

			<p>Educare al rispetto reciproco e riconoscere le dinamiche della violenza di genere.</p> <p>Percorso di consapevolezza personale per sviluppare empatia, identità e responsabilità.</p> <p>Integrazione culturale e sociale come valore e arricchimento per la comunità</p> <p>Legalità e responsabilità</p> <p>Il senso delle regole, rispetto della legge, educazione alla cittadinanza attiva.</p>
<p><b>SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITÀ</b></p>	<p><i>Acquisire la consapevolezza delle situazioni di rischio del proprio territorio, delle potenzialità e dei limiti dello sviluppo e degli effetti delle attività umane sull'ambiente. Adottare comportamenti responsabili verso l'ambiente.</i></p>	<p><i>Acquisire la consapevolezza delle situazioni di rischio del proprio territorio, delle potenzialità e dei limiti dello sviluppo e degli effetti delle attività umane sull'ambiente. Adottare comportamenti responsabili verso l'ambiente</i></p>	<p>Agenda 2030 e i 17 obiettivi</p> <p>Panoramica degli obiettivi di sviluppo sostenibile promossi dall'ONU per un mondo più equo.</p> <p>8 Approfondimento: Obiettivi 1, 2, 3</p> <p>Focus su:</p> <p>1) Sconfiggere la povertà, 2) Sconfiggere la fame,</p>

			<p><b>3) Salute e benessere</b></p> <p>Curra dell'ambiente, sostenibilità e responsabilità ecologica come cittadini.</p>
<p><b>CITTADINA NZA DIGITALE</b></p>	<p><i>Sviluppare la capacità di accedere alle informazioni, alle fonti, ai contenuti digitali, in modo critico, responsabile e consapevole.</i></p>	<p>Analizzare, confrontare e valutare criticamente la credibilità e l'affidabilità delle fonti.</p> <p>Analizzare, interpretare e valutare in maniera critica dati, informazioni e contenuti digitali. Distinguere i fatti dalle opinioni</p>	<p>Educazione digitale e cittadinanza online</p> <p>Uso consapevole del web, rischi della rete, cyberbullismo e fake news.</p>

## 8. INDICAZIONI SU DISCIPLINE

### 8.1 ITALIANO

<b>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</b>	
	<p>Lo studente, al termine del proprio percorso scolastico e in prossimità del conseguimento del diploma, ha sviluppato le seguenti competenze nell'ambito della disciplina:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• È in grado di selezionare e utilizzare in modo consapevole ed efficace gli strumenti comunicativi più adeguati nei diversi contesti organizzativi e professionali.</li><li>• Possiede una solida conoscenza dell'evoluzione della lingua e della letteratura italiana, con particolare riferimento al panorama storico-culturale del Novecento.</li><li>• Sa comprendere, analizzare e interpretare testi di varia tipologia, avvalendosi di strumenti metodologici appropriati.</li><li>• Dimostra capacità di utilizzare conoscenze e metodi culturali per leggere la realtà in maniera critica, razionale e responsabile, orientandosi verso un apprendimento continuo.</li><li>• Conosce i principali movimenti culturali e letterari dall'Unità d'Italia ai giorni nostri, nonché gli autori e le opere più rappresentative della tradizione italiana.</li></ul>

**CONOSCENZE o CONTENUTI**

**TRATTATI:**

**(anche attraverso UDA o moduli)**

Durante l'anno scolastico sono stati affrontati e approfonditi i seguenti nuclei tematici della letteratura italiana ed europea:

**Il romanzo del secondo Ottocento in Europa e in Italia**

- Il Positivismo e il Naturalismo
- Il Verismo italiano, con particolare attenzione a Giovanni Verga: cenni biografici, poetica e tecniche narrative
  - *Vita dei campi* e *Novelle rusticane*
  - Il ciclo dei vinti: *I Malavoglia* e *Mastro don Gesualdo*

**Il Decadentismo**

- Gabriele D'Annunzio: cenni biografici, estetismo e crisi dell'esteta
  - *Aleyone* (poesie selezionate)
  - *Il Piacere* (trama e brani significativi)
- Giovanni Pascoli: cenni biografici, visione del mondo e poetica
  - Il saggio *Il fanciullino*
  - Poesie scelte, tra cui *X Agosto*

**La stagione delle avanguardie**

- Il Futurismo
  - Filippo Tommaso Marinetti: biografia, poetica, tecniche espressive e rapporto con il fascismo

**Il romanzo della crisi**

- Italo Svevo: cenni biografici, figura dell'“inetto” e influssi della psicoanalisi
  - *Una vita*, *Senilità*, *La coscienza di Zeno* (trama e analisi di brani)
- Luigi Pirandello: cenni biografici, visione del mondo e poetica dell'umorismo
  - *Novelle scelte*
  - *Il fu Mattia Pascal*, *Uno, nessuno e centomila* e il teatro

**La poesia tra le due guerre: l'Ermetismo**

- Giuseppe Ungaretti: cenni biografici e poetica
  - *Il porto sepolto*, *L'allegria* (poesie scelte)
- Eugenio Montale: cenni biografici e poetica

	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ <i>Ossi di seppia, Le occasioni, La bufera e altro, Satira</i> (poesie selezionate)</li> <li>• Salvatore Quasimodo: cenni biografici, poetica e rapporto con la storia       <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Analisi della poesia <i>Uomo del mio tempo</i></li> </ul> </li> <li>• Umberto Saba: cenni biografici e antinovecentismo       <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ <i>Il Canzoniere</i></li> </ul> </li> </ul> <p><b>La narrativa tra le due guerre</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Primo Levi       <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ <i>Se questo è un uomo</i> (trama e analisi di brani)</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Il Neorealismo e il secondo Novecento</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Italo Calvino: cenni biografici, tecniche narrative e rapporto con la guerra       <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ <i>Il sentiero dei nidi di ragno</i> (trama e analisi)</li> </ul> </li> <li>• Alberto Moravia: cenni biografici e tecnica narrativa       <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ <i>Gli indifferenti</i> (trama e temi principali)</li> </ul> </li> <li>• Elsa Morante: cenni biografici e visione del mondo       <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ <i>L'isola di Arturo e La Storia</i> (analisi)</li> </ul> </li> <li>• Eduardo De Filippo: elementi essenziali della produzione teatrale e della rappresentazione della realtà sociale</li> </ul> <p>Il percorso ha consentito agli studenti di comprendere l'evoluzione della letteratura italiana tra Otto e Novecento, cogliendo i legami tra contesto storico, correnti culturali e produzione degli autori più rappresentativi.</p>
<b>ABILITA':</b>	<p>Lo studente è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Collocare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana, dall'Unità d'Italia a oggi, nel contesto dei principali cambiamenti sociali, culturali, politici e scientifici.</li> <li>• Riconoscere e analizzare temi, argomenti e idee sviluppati dagli autori più importanti della letteratura italiana e straniera.</li> <li>• Comprendere e interpretare i testi letterari, utilizzando metodi e strumenti adeguati per esprimere un giudizio critico motivato.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare un linguaggio corretto e coerente con la disciplina, applicando tecniche e strategie apprese durante l'anno.</li> </ul>
<p><b>METODOLOGIE:</b></p>	<p>Nel corso dell'anno scolastico sono state adottate diverse metodologie didattiche, finalizzate a favorire l'apprendimento critico, autonomo e partecipato. Le attività si sono svolte secondo un approccio integrato tra strategie tradizionali e innovative, come di seguito specificato:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Lezione frontale</b> – per l'esposizione sistematica e strutturata dei contenuti storico-letterari.</li> <li>2. <b>Lezione interattiva</b> – per favorire il dialogo educativo, il confronto sui testi e la partecipazione attiva degli studenti.</li> <li>3. <b>Guida all'uso degli strumenti del lavoro storico-letterario</b> – per sviluppare competenze di analisi, contestualizzazione e interpretazione dei testi.</li> <li>4. <b>Esercitazioni individuali e di gruppo</b> – per promuovere l'apprendimento cooperativo, la rielaborazione personale e il lavoro di squadra.</li> <li>5. <b>Partecipazione ad attività esterne</b> – come incontri con autori, spettacoli teatrali, proiezioni cinematografiche e conferenze, ove possibile.</li> <li>6. <b>Laboratorio di scrittura e analisi testuale</b> – per potenziare le competenze espressive, argomentative e interpretative.</li> <li>7. <b>Didattica digitale integrata</b> – mediante l'utilizzo di piattaforme online, contenuti multimediali, video-lezioni, podcast e mappe concettuali interattive.</li> <li>8. <b>Flipped classroom (classe capovolta)</b> – con assegnazione di materiali da consultare autonomamente a casa e attività di approfondimento in classe.</li> <li>9. <b>Problem solving e cooperative learning</b> – per stimolare il pensiero critico e l'autonomia attraverso la risoluzione condivisa di problemi complessi.</li> </ol>
<p><b>CRITERI DI VALUTAZIONE:</b></p>	<p>La valutazione degli studenti è stata effettuata considerando diversi indicatori fondamentali, tra cui:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• la regolarità nella frequenza e il livello di impegno dimostrato;</li> <li>• la partecipazione attiva e consapevole alle attività didattiche;</li> <li>• l'interesse manifestato e la cura nell'approfondimento dei contenuti proposti;</li> <li>• le capacità relazionali e di interazione, sia in presenza sia a distanza.</li> </ul> <p>Tali criteri sono stati stabiliti dal Consiglio di Classe in coerenza con gli obiettivi formativi e didattici programmati.</p>
<b><u>TESTI e MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	<p>Appunti e dispense fornite durante le lezioni dal docente.</p>

## 8.2 STORIA

<b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></b>	<p>Lo studente alla fine del suo percorso scolastico, prossimo al diploma ha raggiunto le suddette competenze riguardo alla citata disciplina:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere gli eventi principali del Novecento in una prospettiva diacronica (analizzando il cambiamento nel tempo attraverso il confronto tra epoche) e sincronica (confrontando aree geografiche e culturali contemporanee).</li> </ul>
---	--

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Riconoscere le linee di fondo della storia del Novecento, identificando i temi e le tendenze che hanno influenzato i vari contesti storici.</li><li>• Distinguere il piano dei fatti storici dalle diverse interpretazioni storiche, sviluppando la capacità di analizzare criticamente gli eventi e le loro spiegazioni.</li><li>• Usare strumenti di base per la ricerca storica, come fonti primarie e secondarie, per approfondire la conoscenza degli eventi storici.</li><li>• Collocare l'esperienza personale all'interno di un sistema di regole fondate sul reciproco riconoscimento dei diritti, come sancito dalla Costituzione, tutelando la persona, la collettività e l'ambiente.</li><li>• Correlare la competenza storica con gli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche, soprattutto in relazione agli specifici settori professionali, per comprendere l'impatto che questi sviluppi hanno avuto sulla società e sul mondo del lavoro.</li><li>• Riconoscere gli aspetti geografici e territoriali dell'ambiente naturale e antropico, comprendendo le connessioni con le strutture demografiche, sociali ed</li></ul>
--	--

economiche e le trasformazioni che si sono verificate nel corso del tempo.

**CONOSCENZE o CONTENUTI**

**TRATTATI:**

**(anche attraverso UDA o moduli)**

Modulo N. 1

- L'Unità d'Italia e la questione meridionale.
- La seconda rivoluzione industriale e l'emergere della società di massa.

Modulo N. 2

- Lo scenario mondiale all'inizio del Novecento e la Prima Guerra Mondiale.
- Il contesto socioeconomico della Belle Époque.
- L'Italia nell'età giolittiana.
- La società di massa.
- La Prima Guerra Mondiale: lo scoppio del conflitto, l'intervento italiano e i trattati di pace.
- La Rivoluzione Russa.
- La crisi del 1929.

Modulo N. 3

- I totalitarismi e le democrazie tra le due guerre.
- Il fascismo: l'ascesa e la costruzione della dittatura fascista.
- Il nazismo: dalla Repubblica di Weimar al potere nazista, la politica economica e l'ideologia nazista.

Modulo N. 4

- Un nuovo conflitto mondiale.

- Il secondo conflitto mondiale: la guerra-lampo della Germania, l'entrata in guerra dell'Italia e le ragioni della "guerra parallela".
- L'invasione tedesca dell'URSS e l'ingresso degli Stati Uniti nel conflitto.
- Lo sbarco angloamericano in Sicilia e in Normandia.
- La Resistenza: la resistenza in Europa e in Italia, la Repubblica di Salò e la caduta del fascismo.
- La Shoah: lo sterminio degli ebrei.
- La nascita della Repubblica Italiana.

Modulo N. 5

- Lo scenario mondiale nel secondo dopoguerra: la Guerra Fredda.
- Il boom economico degli anni '50 e '60

**ABILITA':**

- Capire come gli eventi storici del Novecento e del mondo di oggi siano legati al passato, riconoscendo continuità e cambiamenti, e analizzare le problematiche più rilevanti di questo periodo.
- Scomporre l'analisi di una società in diversi livelli interpretativi (sociale, economico, politico, tecnologico, culturale), per comprendere come questi aspetti si intrecciano nel corso della storia.
- Analizzare le analogie e le differenze tra gli eventi e le società della stessa epoca, per cogliere le varie sfumature dei cambiamenti storici.
- Comprendere l'importanza dello sviluppo economico, tecnologico e della massificazione della

politica nella storia del Novecento, e il loro impatto sulle società di quel periodo.

- Collocare gli eventi storici, a partire dalla Prima Guerra Mondiale, in una dimensione globale, comprendendo come gli avvenimenti locali si inseriscano in un contesto planetario.
- Riconoscere il ruolo dei totalitarismi nelle vicende del secolo e comprendere come questi regimi abbiano influito sugli sviluppi politici, sociali e culturali.
- Riconoscere l'influenza ancora persistente della storia del Novecento e delle sue ideologie sulla società attuale, e come queste continuino a modellare la nostra comprensione del mondo.
- Comprendere la complessità della storia del Novecento e le difficoltà nel raggiungere un giudizio storico condiviso su eventi recenti, sviluppando un pensiero critico sulla materia.
- Rielaborare criticamente i contenuti appresi, con l'obiettivo di sviluppare una visione più profonda degli eventi storici.
- Eseguire approfondimenti su argomenti specifici con l'aiuto dell'insegnante, per ampliare la comprensione e il coinvolgimento nelle tematiche trattate.

#### **METODOLOGIE:**

- Lezione frontale e discussione guidata
  - Presentazione degli argomenti principali seguita da discussione e confronto tra gli studenti.

- 
- Approccio problem-solving
    - Analisi di questioni storiche complesse per sviluppare il pensiero critico e risolvere problematiche storiche.
  - Uso di fonti primarie e secondarie
    - Analisi e interpretazione di documenti storici per comprendere eventi e contesti.
  - Lavori di gruppo e ricerca collaborativa
    - Realizzazione di ricerche e presentazioni di gruppo su temi storici specifici.
  - Apprendimento basato su progetti (Project-based learning)
    - Progetti che collegano la storia alla realtà contemporanea, utilizzando risorse multimediali.
  - Tecnologie digitali e risorse multimediali
    - Utilizzo di video, simulazioni, documentari e piattaforme online per esplorare argomenti storici.
  - Lezione flipped classroom
    - Studio dei contenuti a casa e discussione/approfondimento in classe, con attività pratiche.
  - Simulazioni storiche e role-playing
    - Partecipazione a simulazioni di eventi storici per comprendere dinamiche politiche e sociali.
  - Interviste e testimonianze
-

- Incontri con esperti, testimoni o utilizzo di testimonianze video per approfondire eventi significativi.
- Debate e discussioni tematiche
  - Dibattiti su temi controversi, sviluppando argomentazioni basate su fonti storiche e riflessioni critiche.

**CRITERI DI VALUTAZIONE:**

La valutazione complessiva tiene conto dei risultati ottenuti nelle prove effettuate durante l'anno, unitamente ad altri elementi quali l'impegno profuso, la partecipazione attiva alle attività didattiche, la progressione individuale rispetto ai livelli di partenza e il grado di acquisizione delle conoscenze storiche. In ogni caso, il giudizio finale non può prescindere dal raggiungimento degli obiettivi disciplinari stabiliti.

**TESTI e MATERIALI /  
STRUMENTI ADOTTATI:**

Testi: Il manuale di riferimento utilizzato è "*Noi nel tempo, il Novecento ed oggi*" della ZANICHELLI, affiancato da articoli, letture di approfondimento e fonti storiche (documenti, discorsi, trattati).

Materiale: Video, documentari, risorse online, mappe storiche, grafici e schede di lavoro, utilizzati per rendere più concreti e visibili gli eventi storici.

Strumenti: Lavagna interattiva multimediale (LIM), piattaforme online per lavori di gruppo e discussioni, software di presentazione (PowerPoint, Prezi), applicazioni per mappe concettuali e infografiche, strumenti di ricerca digitale e piattaforme di e-learning.



### 8.3 SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

<p><b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE</u></b> <b><u>alla fine dell'anno per la</u></b> <b><u>disciplina:</u></b></p>	<p>Al termine dell'anno scolastico, lo studente sarà in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Comprendere il ruolo e l'impatto degli alimenti nella prevenzione e nel trattamento delle principali patologie correlate alla nutrizione.</li><li>• Identificare e distinguere le diverse tipologie di dieta, valutandone criticamente l'efficacia, i limiti e l'applicabilità in contesti reali.</li><li>• Progettare e pianificare menù coerenti con specifici regimi dietetici e fabbisogni nutrizionali personalizzati.</li><li>• Analizzare in modo integrato le caratteristiche nutrizionali, chimico-fisiche e funzionali delle diverse matrici alimentari.</li><li>• Valutare il fabbisogno energetico e nutritivo di diverse tipologie di utenza, sia nell'ambito della ristorazione commerciale che in quella collettiva e dietetica.</li><li>• Interpretare e analizzare criticamente le etichette nutrizionali e le tabelle di composizione degli alimenti.</li><li>• Applicare e far rispettare rigorosamente il sistema HACCP e le vigenti norme nazionali e internazionali sulla sicurezza alimentare.</li><li>• Promuovere e valorizzare la cultura alimentare in chiave salustistica, etica, responsabile e sostenibile.</li></ul>
--	---

**CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:**

**(anche attraverso UDA o moduli)**

Modulo 1 – Microbiologia e Igiene

- Contaminazioni alimentari: chimiche, fisiche e biologiche.
- Classificazione dei microrganismi e fattori che influenzano la crescita microbica.
- Modalità di contaminazione e riproduzione batterica.
- Differenza tra endotossine ed esotossine.
- Tossinfezioni, intossicazioni e infezioni alimentari.
- Parassitosi trasmesse dagli alimenti.
- Requisiti generali di igiene degli ambienti e del personale.

Modulo 2 – Alimentazione nelle Varie Fasi della Vita

- Alimentazione durante la gravidanza.
- Alimentazione della nutrice.
- Svezzamento e bisogni nutrizionali del bambino.
- Alimentazione nello sport.
- Alimentazione nella ristorazione collettiva.
- Diete specifiche:
  - Dieta mediterranea.
  - Dieta vegetariana.

Modulo 3 – Alimenti e Bevande Alcoliche

Alimenti:

- Classificazione merceologica e nutrizionale degli alimenti.
- Alimenti di origine vegetale e animale: caratteristiche nutrizionali.
- Alimenti freschi, conservati e trasformati: impatto sul valore nutrizionale.
- Valore energetico e qualità nutrizionale degli alimenti.

#### Bevande alcoliche:

- Classificazione delle bevande alcoliche:
  - Fermentate (vino, birra).
  - Distillate (grappa, whisky, brandy, vodka).
  - Liquori e amari.
- Fermentazione alcolica: processi biochimici di base.

#### Il vino:

- Principali tipologie (rosso, bianco, rosato, spumante, passito).
- Fasi di produzione: vendemmia, fermentazione, affinamento.
- Caratteristiche sensoriali: colore, aroma, gusto, corpo.
- Zone vitivinicole italiane più rappresentative.
- Criteri base per l'abbinamento cibo-vino.
- Aspetti nutrizionali del vino

#### Alcol e salute:

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Metabolismo dell'alcol nell'organismo.</li> <li>• Effetti del consumo moderato e dell'abuso.</li> <li>• Educazione al consumo responsabile.</li> </ul> <p>Modulo 4 – Tecniche Conservazione degli Alimenti</p> <p>Tecniche di Conservazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conservazione a temperatura controllata.</li> <li>• Conservazione tradizionale.</li> <li>• Tecniche moderne.</li> <li>• Shelf-life degli alimenti.</li> <li>• Norme igienico-sanitarie.</li> </ul> <p>Modulo 5 – Prescrizioni Alimentari nelle Grandi Religioni</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Regole alimentari e divieti previsti dalle principali religioni.</li> <li>• Implicazioni culturali e professionali nella ristorazione multiculturale.</li> </ul>
<p><b><u>ABILITA':</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper elaborare e formulare menu bilanciati, ciclici o strutturati per la ristorazione commerciale e collettiva, adattandoli a esigenze fisiologiche o patologiche specifiche.</li> <li>- Calcolare il valore energetico e nutrizionale di una ricetta o di un intero pasto utilizzando le tabelle di composizione degli alimenti.</li> <li>- Riconoscere e isolare gli ingredienti contenenti allergeni nei menu per garantire la sicurezza del cliente.</li> <li>- Applicare i criteri di sostenibilità e stagionalità nella scelta delle materie prime per le aziende ristorative.</li> </ul>

	<p>- Leggere e interpretare criticamente le etichette alimentari e i disciplinari di produzione dei prodotti a marchio tutelato.</p> <p>- Utilizzare la terminologia tecnica e scientifica appropriata nel presentare i piatti sotto l'aspetto nutrizionale e salustico.</p>
<p><b><u>METODOLOGIE:</u></b></p>	<p>Le metodologie didattiche utilizzate in presenza per raggiungere gli obiettivi sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale partecipata</li> <li>• Lezione multimediale</li> <li>• Cooperative learning</li> <li>• Simulazioni pratiche</li> <li>• Discussione di casi studio e role-playing</li> <li>• Verifica e discussione collettiva dei risultati</li> </ul>
<p><b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b></p>	<p>In linea con l'approccio educativo adottato, la valutazione del lavoro svolto dagli studenti ha un carattere prevalentemente formativo. L'attenzione è focalizzata sul processo di apprendimento piuttosto che sul prodotto finale, tenendo conto della particolarità del contesto operativo attuale e puntando a valorizzare il percorso di consapevolezza, l'individuazione di strategie adeguate e il progressivo miglioramento di ciascuno studente.</p> <p>La valutazione si basa sui seguenti criteri fondamentali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Puntualità: Rispetto delle scadenze nella consegna dei compiti.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modalità espositive: Efficacia, proprietà di linguaggio (tecnico-scientifico) e scelta degli strumenti comunicativi utilizzati.</li> <li>• Contenuti: Completezza, pertinenza e correttezza degli elaborati.</li> <li>• Partecipazione attiva: Presenza propositiva, interesse e coinvolgimento durante le attività in presenza.</li> <li>• Gestione dei tempi: Capacità di organizzare il proprio lavoro in modo autonomo ed efficiente.</li> </ul> <p>In quanto processo formativo e orientato al percorso, la valutazione prevede un feedback continuo e costante da parte del docente, affiancata da momenti strutturati di autovalutazione da parte dello studente. Questo interscambio ha lo scopo di monitorare e sostenere in tempo reale la motivazione, l'autostima e il benessere complessivo degli alunni.</p>
<p><b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b></p>	<p>Gli strumenti utilizzati per la didattica in presenza sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Libri di testo</li> <li>- Fotocopie integrative</li> <li>- Strumenti tecnologici</li> </ul>

## 8.4 MATEMATICA

<b>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</b>	
	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Utilizzare strumenti e modelli matematici per analizzare dati e risolvere problemi in ambito economico, finanziario e aziendale.</li><li>2. Interpretare e rappresentare graficamente funzioni, con particolare attenzione all'analisi di fenomeni economici attraverso limiti e derivate.</li><li>3. Applicare le conoscenze di calcolo delle probabilità e statistica per interpretare dati, formulare previsioni e supportare i processi decisionali.</li><li>4. Comunicare in modo efficace utilizzando il linguaggio matematico.</li><li>5. Sviluppare un pensiero critico e analitico, riconoscendo la matematica come strumento fondamentale per comprendere e interpretare la realtà economica.</li></ol>

**CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:**  
(anche attraverso UDA o moduli)

1. Funzioni di due variabili
2. Applicazione della matematica all'economia
3. Problemi e modelli di programmazione lineare.
4. Ricerca operativa e problemi di scelta.
5. Calcolo combinatorio e concetto di probabilità.
6. Piano di rilevazione e analisi dei dati.
7. Statistica
8. Matematica finanziaria

**ABILITA':**

1. Risoluzione di equazioni di primo e secondo grado, equazioni fratte e radicali.
2. Studio delle disequazioni lineari, quadratiche e fratte, con applicazione pratica nel calcolo dei margini di profitto e nella determinazione di soluzioni ottimali per l'analisi economica.
3. Introduzione alle probabilità, con applicazioni in scenari economici e finanziari.
4. Analisi statistica dei dati
5. Sviluppo delle competenze necessarie per costruire e interpretare grafici e tabelle in contesti aziendali e di marketing.
6. Introduzione alle derivate, con applicazioni nel calcolo dei costi marginali e nelle ottimizzazioni aziendali.

	<ol style="list-style-type: none"> <li>7. Applicazione delle tecniche matematiche in problemi pratici legati al mondo dell'economia e delle finanze.</li> <li>8. Sviluppo di soluzioni matematiche a problemi legati all'analisi di bilancio, investimenti aziendali e analisi dei rischi.</li> </ol>
<b>METODOLOGIE:</b>	<p>Le metodologie utilizzate nella didattica in presenza, per raggiungere gli obiettivi sopraindicati sono state fondate sul principio dell'attivo coinvolgimento degli alunni in un rapporto comunicativo che è stato attuato attraverso:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. La lezione frontale</li> <li>2. Lezione partecipata</li> <li>3. Lezione multimediale</li> <li>4. Esercitazione di gruppo</li> </ol>
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE:</b>	<p>La valutazione degli studenti è stata basata su diversi criteri, per garantire una misurazione completa delle loro competenze in matematica:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Conoscenza dei contenuti teorici:</b> Comprensione e applicazione dei concetti principali</li> <li>2. <b>Competenze operative:</b> Capacità di risolvere problemi matematici e applicare le conoscenze a contesti pratici, come quelli economici e finanziari.</li> <li>3. <b>Partecipazione attiva:</b> Impegno durante le lezioni, nelle discussioni e nelle attività di gruppo.</li> <li>4. <b>Autonomia e creatività:</b> Sviluppo di soluzioni autonome e innovative, soprattutto nelle esercitazioni individuali e nei progetti di gruppo.</li> <li>5. <b>Prove scritte e orali:</b> Verifica delle conoscenze attraverso verifiche scritte e interrogazioni orali, con focus su precisione, chiarezza e applicazione dei concetti.</li> </ol>
<b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b>	<p>Sono stati utilizzati Appunti e Dispense fornite dal docente</p>

## 8.5 LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA.

<b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE</u></b> <b><u>alla fine dell'anno per la</u></b> <b><u>disciplina:</u></b>	
	<p>Gli studenti, al termine dell'anno scolastico, hanno raggiunto competenze relative alla gestione del processo produttivo enogastronomico, con particolare attenzione alla qualità del servizio, alla sicurezza alimentare, alla valorizzazione del territorio e all'organizzazione del lavoro. Sono in grado di pianificare semplici attività di cucina, scegliere tecniche di lavorazione adeguate, utilizzare correttamente attrezzature e strumenti professionali, applicare le norme igienico-sanitarie e collaborare all'interno della brigata. Hanno inoltre sviluppato capacità di elaborare menu coerenti con la stagionalità, il territorio, le esigenze della clientela e i criteri di sostenibilità.</p>

**CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:**

**(anche attraverso UDA o moduli)**

Durante l'anno sono stati trattati i seguenti argomenti:  
Organizzazione del reparto di cucina e della brigata; gestione delle fasi di lavoro; approvvigionamento, ordini, scorte e magazzino; criteri di scelta dei fornitori; food cost e controllo dei costi; schede tecniche di produzione; programmazione di menu per diverse tipologie di servizio; buffet, catering e banqueting; tecniche di cottura tradizionali e innovative; sottovuoto, abbattimento, cook & chill e conservazione degli alimenti; HACCP, sicurezza, igiene, tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti; sanificazione degli ambienti di lavoro; valorizzazione dei prodotti tipici locali, regionali e nazionali; cucina tradizionale e innovativa; accostamento degli ingredienti e dinamiche del gusto; marketing del prodotto ristorativo; gestione del cliente, reclami e qualità del servizio. Sono state inoltre sviluppate le seguenti UDA (Unità di Apprendimento) del quinto:

- Gli alimenti e la qualità alimentare
- Made in Italy: la cucina regionale italiana
- Gastronomia, cultura e ristorazione
- La ristorazione contemporanea
- Marketing e menu
- Organizzazione e gestione del ristorante

Le UDA hanno approfondito aspetti relativi alla qualità alimentare, alle eccellenze gastronomiche italiane, alla cucina regionale, alla ristorazione moderna, al marketing ristorativo, alla gestione del cliente, all'organizzazione aziendale, alla sicurezza alimentare, al food cost e all'innovazione tecnologica in cucina.

**ABILITA':**

Gli studenti sanno organizzare il lavoro in cucina rispettando tempi, ruoli e procedure operative; scegliere materie prime in base a qualità, stagionalità e destinazione d'uso; compilare e utilizzare schede tecniche; realizzare preparazioni coerenti con il menu proposto; applicare corrette tecniche di cottura e conservazione; rispettare le norme HACCP e le regole di sicurezza sul lavoro; riconoscere i rischi igienico-sanitari e adottare comportamenti preventivi; proporre menu semplici e

	<p>articolati legati al territorio; valorizzare prodotti tipici e tradizioni gastronomiche; collaborare con i compagni nella gestione della brigata; monitorare il servizio e intervenire in caso di criticità.</p>
<p><b>METODOLOGIE:</b></p>	<p>Le attività sono state svolte attraverso lezioni frontali e dialogate, esercitazioni pratiche di laboratorio, lavori individuali e di gruppo, simulazioni di servizio, analisi di casi professionali, realizzazione di menu, compilazione di schede tecniche, attività di problem solving e collegamenti con situazioni reali del settore ristorativo. È stato privilegiato un approccio operativo, finalizzato a collegare teoria e pratica professionale.</p>
<p><b>CRITERI DI VALUTAZIONE:</b></p>	<p>La valutazione ha tenuto conto delle conoscenze acquisite, della capacità di applicarle in contesti pratici, dell'autonomia operativa, della precisione nell'esecuzione, del rispetto delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza, dell'organizzazione del lavoro, della collaborazione con il gruppo, della capacità di risolvere problemi, della puntualità nelle consegne e del linguaggio tecnico-professionale utilizzato. Sono state considerate anche partecipazione, impegno, progressi individuali e responsabilità durante le attività laboratoriali.</p>
<p><b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b></p>	<p>Libro di testo, dispense e materiali forniti dal docente, schede tecniche, modulistica HACCP, ricettari, appunti, presentazioni multimediali, video didattici, strumenti digitali, attrezzature e utensili di laboratorio, materie prime alimentari, tabelle merceologiche, griglie di valutazione e materiali relativi alla sicurezza e all'organizzazione del lavoro.</p>

## 8.6 LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - Settore SALA E VENDITA

<b>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</b>	
	<ul style="list-style-type: none"><li>- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</li><li>- 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.</li><li>- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze della filiera.</li><li>- Applicare le normative vigenti nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li><li>- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</li><li>- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</li><li>- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</li><li>- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</li> </ul>
--	--

**CONOSCENZE**

**CONTENUTI TRATTATI:**

**(anche attraverso UDA o moduli)**

Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu.

Caratteristiche dell'enografia estera.

Preparazioni tipiche della cucina regionale italiana e della cucina internazionale.

Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia.

Organizzazione e programmazione della produzione.

Software di settore.

- Consolidamento degli argomenti precedentemente studiati;

- La Mise en place;

- Conoscenza del mondo Enologico;

- Il Vino;

- La Decantazione;

- Analisi sensoriale del vino;

- Gli attrezzi del Sommelier;

- Criteri di abbinamento Cibo-Vino in relazione al tipo di menu;

- Conoscenza di alcuni vini: Regionali, Italiani e stranieri;

- Lo Spumante italiano;

- La cucina Flambe;

- Preparazione di piatti tipici Regionali ed Italiani al Flambe;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Valorizzazione dei prodotti tipici Regionali;</li> <li>● Invenzioni di cocktail: struttura, sapore e colore;</li> <li>● Il Food and Beverages Manager;</li> <li>● Stipulazione di menu à la carte e menu di un banchetto;</li> <li>● Il Menu;</li> <li>● Il Food-Cost di un menu;</li> <li>● Il Catering ed il Banqueting;</li> <li>● Abbinamento Cibo-Vino;</li> <li>● Abbinamento Cibo-Cocktail;</li> <li>● Il Vino Biologico</li> </ul>
<p><b>ABILITA':</b></p>	<p>Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi.  Individuare la produzione enoica internazionale.  Individuare e classificare le preparazioni tipiche delle regioni italiane ed estere.  Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio.  Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative.  Simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione.  Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost).  Simulare la gestione degli approvvigionamenti, degli stock e della cantina.  Elaborare nuove bevande e simularne la commercializzazione.</p>
<p><b>METODOLOGIE:</b></p>	<p>Le metodologie utilizzate nella didattica in presenza, per raggiungere gli obiettivi sopraindicati sono state fondate sul principio dell'attivo coinvolgimento degli alunni in un rapporto comunicativo che è stato attuato attraverso:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. La lezione frontale</li> <li>2. Lezione partecipata</li> <li>3. Lezione multimediale</li> <li>4. La lettura globale e/o analitica e l'analisi dei testi antologizzati e/o in versione integrale</li> <li>5. Analisi dei testi, documenti, immagini e grafici</li> <li>6. Esercitazione di gruppo</li> <li>7. Cooperative learning</li> </ol>

**CRITERI DI VALUTAZIONE:**

Le valutazioni del lavoro svolto dagli studenti in questo periodo ha carattere prevalentemente formativo, volte a valutare il processo di apprendimento piuttosto che il prodotto, in quanto le condizioni nelle quali gli studenti si trovano ad operare sono diverse da quelle abituali e quindi si è cercato di esaltare il percorso di consapevolezza degli studenti individuando la migliore strategia da adottare e il miglior percorso da seguire.

Pertanto, fermo restando gli eventuali problemi temporanei e imprevisti dovuti a malfunzionamento o insufficienza dei dispositivi a disposizione, la valutazione tiene conto dei seguenti criteri:

- puntualità della consegna dei compiti on-line
- modalità espositive
- contenuti dei compiti consegnati
- interazione nelle eventuali attività sincrone
- gestione dei tempi

La valutazione formativa, essendo di processo, prevede un feedback da parte del docente e autovalutazione dello studente, per monitorare e potenziare in itinere motivazione, autostima e senso di benessere

**TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:**

Gli strumenti utilizzati per la didattica in presenza sono:

1. Libri di testo
2. Fotocopie integrative di testi o di schede di approfondimento;
3. Sussidi audiovisivi
4. Attività di laboratorio
5. Dispense

## 8.7 SCIENZE MOTORIE

<b>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Essere capace di correlare la storia delle attività motorie con il quadro storico complessivo.</li> <li>- Affinare le tecniche e le tattiche degli sport programmati nei ruoli congeniali alle proprie attitudini.</li> <li>- Saper applicare le regole dello star bene con un corretto stile di vita ed idonee prevenzioni.</li> <li>- Essere consapevoli dei danni alla salute causati dalla sedentarietà e dalle dipendenze.</li> <li>- Essere capaci di applicare comportamenti ecologici nel rispetto della natura</li> <li>- Saper come equipaggiarsi ed abbigliarsi prima di un'escursione in ambiente naturale.</li> </ul>	
<b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UD o moduli)</b>	<p>Cenni delle attività motorie nei vari periodi storici, Conoscere la storia delle Olimpiadi</p> <p>Conoscere gli apparati e i sistemi del corpo umano.</p> <p>Approfondimento delle conoscenze relative agli sport di squadra e individuali: calcio, pallanuoto, pallavolo, baseball</p> <p>Conoscere il concetto di salute come mantenimento, con regole di vita corrette e forme di prevenzione</p> <p>Conoscere i principi fondamentali di prevenzione ed attuazione della sicurezza personale e altrui. Primo soccorso</p>
<b>ABILITA':</b>	<p>Saper spiegare i collegamenti tra i vari apparati e sistemi.</p>

	<p>Collaborazione nell'organizzazione di giochi, di competizioni sportive e della loro direzione arbitrale e assistenza.</p> <p>Assumere comportamenti finalizzati al miglioramento della salute.</p> <p>Muoversi in sicurezza in diversi ambienti</p>
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	<p>Lezioni frontali ed esercitazioni didattiche, con supporto di dispense e appunti.</p> <p>L'interazione con gli alunni.</p>
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	<p>Nella valutazione si è tenuto conto della partecipazione, del livello di conoscenza e di abilità dimostrate, accertate nei colloqui e durante l'attività pratica durante le lezioni.</p>
<b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	<p>I mezzi e gli strumenti utilizzati sono la palestra e le attrezzature ginniche in possesso della scuola.</p> <p>Utilizzo di mappe e schemi, per sintetizzare e strutturare le informazioni teoriche.</p>

## 8.8 INGLESE

**COMPETENZE RAGGIUNTE  
alla fine dell'anno per la  
disciplina:**

- Analisi e comprensione: Assimilare con facilità testi scritti e conversazioni reali in ambito turistico e ristorativo.
- Scrittura professionale: Redigere materiale commerciale e operativo in lingua inglese, come menù, itinerari, e-mail formali e brochure.
- Comunicazione e Customer Care: Gestire con disinvoltura l'interazione con il cliente (accoglienza, prenotazioni, illustrazione del menù).
- Padronanza del lessico specifico: Utilizzare fluentemente la terminologia tecnica e il gergo proprio del settore *Hospitality & Food*.
- Self-marketing: Sostenere con successo colloqui di lavoro e presentazioni professionali in inglese.

## **CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:**

**(anche attraverso UDA o moduli)**

- Terminologia specialistica: Lessico tecnico per i settori del turismo, della ristorazione e del comparto alberghiero (*Hotel & Restaurant Management*).
- Gestione dell'Accoglienza (*Front & Back Office*): Formule comunicative per la gestione di prenotazioni, procedure di *check-in/check-out*, tariffe stagionali (*seasonal rates*) e ruoli chiave (*Receptionist & Concierge*).
- Customer Care: Strategie linguistiche per l'assistenza al cliente, la gestione dei reclami e l'accoglimento di richieste speciali.
- Food & Beverage e Servizio: Analisi, composizione e descrizione di menù e carte dei vini; tecniche di abbinamento cibo-vino e linguaggio del servizio di sala.
- Operazioni di Cucina: Ricette, metodi di cottura, unità di misura, utensili e attrezzature professionali.
- Sicurezza e Igiene (*Health & Safety*): Normative del settore e terminologia base dei principi HACCP.
- Marketing e Promozione Turistica: Creazione e analisi di testi promozionali, brochure, guide, itinerari e progettazione di *Sustainable Tourist Packages* (pacchetti turistici sostenibili).
- Cultura e Professione: Studio della dieta mediterranea, approfondimento della cultura anglosassone applicata al cibo e all'ospitalità, e moduli di *Career Service* (scrittura di CV, lettere di presentazione e simulazioni di colloqui di lavoro).

Consolidamento Grammaticale:

- Tempi verbali (*Present, Past, Future, Perfect forms*).

◦ Verbi modali (*can must have to should*)

- Forma passiva (*Passive voice*).
- Periodo ipotetico (*Conditionals: 0, 1st, 2nd, 3rd*).
- Discorso indiretto (*Reported speech*).
- Proposizioni relative (*Relative clauses*).
- Ambiti Lessicali Funzionali: Turismo, tecniche culinarie, gestione alberghiera, servizio clienti e sicurezza sul lavoro.

#### Inglese tecnico-professionale

- Hotel and restaurant management vocabulary
- Front office and back office communication
  - Taking reservations, check-in/check-out procedures
  - Handling complaints and special requests
- Food & Beverage service
  - Menu description and composition
  - Wine and food pairing
  - Table service vocabulary
- Kitchen operations
  - Recipes, cooking methods, measurements
  - Kitchen equipment and tools
- Health and hygiene regulations
  - HACCP principles (basic English terminology)

- CV writing
- The Mediterranean diet
- Tourism
- Sustainable Tourist Package
- The receptionist and the concierge
- The reception hotel and resort seasonal rate

**ABILITA':**

- Comprensione Orale:** Ricepire e interpretare con precisione annunci, comunicazioni tecniche e dialoghi professionali in lingua.
- Lettura e Analisi:** Decodificare e comprendere a fondo documentazione autentica di settore, inclusi menù, materiale informativo e normative vigenti.
- Produzione Scritta:** Redigere corrispondenza commerciale e testi operativi efficaci e strutturati in inglese.
- Espressione e Interazione Verbale:** Esprimersi con chiarezza e proprietà di linguaggio in simulazioni di contesti lavorativi e scenari aziendali.

Mediazione Linguistica: Tradurre, adattare e trasmettere contenuti dall'italiano all'inglese (e viceversa) in modo accurato e fedele.

**METODOLOGIE:**

- Lezioni frontali ed interattive.
- Role-playing e simulazioni di situazioni professionali.
- Attività in gruppi e cooperative learning.
- Uso di video, audio e materiali autentici.
- Analisi di casi di studio.

Compiti di realtà e UDA interdisciplinari

**CRITERI DI VALUTAZIONE:**

- Abilità ricettive: Comprensione del testo (*Reading*) e comprensione dell'orale (*Listening*).
- Abilità produttive: Scrittura professionale (*Writing*) e fluidità di espressione (*Speaking*).
- Precisione linguistica: Accuratezza morfosintattica e lessicale.
- Competenza d'indirizzo: Uso appropriato dell'inglese tecnico-professionale.
- Interazione e presenza: Frequenza attiva, collaborazione e contributi personali alle attività didattiche.
- Applicazione pratica: Valutazione di prove complesse, compiti di realtà e lavori di gruppo.

**TESTI e MATERIALI /  
STRUMENTI ADOTTATI:**

Appunti e dispense fornite dal docente.

## **8.9 DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE**

**COMPETENZE RAGGIUNTE  
alla fine dell'anno per la  
disciplina:**

Il diplomato declina la normativa giuridica e giuslavoristica nell'ambito delle imprese turistico-ristorative. È in grado di sovrintendere ai processi amministrativi, contabili e fiscali dei reparti di una struttura ricettiva. Coadiuvava il management nella pianificazione di campagne promozionali e di marketing territoriale, governando i flussi informativi aziendali attraverso l'ausilio di sistemi gestionali dedicati ed applicativi digitali di settore.

**CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:**

**(anche attraverso UDA o moduli)**

Sistema delle fonti del diritto del turismo; la contrattualistica collettiva nazionale (CCNL Turismo); la tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.

Tipologie, requisiti standard e classificazione alberghiera ed extralberghiera; iter burocratico e adempimenti per l'avvio dell'attività (SCIA, autorizzazioni sanitarie).

La contabilità sezionale; il ciclo dell'attivo e del passivo; la gestione documentale e la fatturazione elettronica (SDI).

L'imposta sul Valore Aggiunto (regimi IVA nel turismo); la tassazione diretta e la fiscalità locale (imposta di soggiorno).

protocollo GDPR per la tutela dei dati degli ospiti; l'architettura dei PMS (*Property Management System*).

Storiografia del fenomeno turistico e nuove tendenze di viaggio; il ruolo intermediario delle agenzie e la disciplina dei pacchetti turistici (*tour package*).

**ABILITA':**

Decodificare la normativa civilistica, fiscale e giuslavoristica applicata al comparto dell'ospitalità.

Compilare, registrare e catalogare la documentazione amministrativo-contabile d'impresa.

Presidiare l'intero ciclo del cliente: dalle procedure di *booking* alle operazioni di *front office* (*check-in/check-out*) fino all'emissione dei titoli di quietanza.

Configurare e utilizzare gli applicativi informatici aziendali per l'ottimizzazione dei flussi di lavoro d'ufficio.

Contribuire al monitoraggio economico e al controllo di gestione (*food & beverage costing*, calcolo degli indici di occupazione delle camere).

**METODOLOGIE:**

Lezione dialogata e interattiva supportata da supporti visivi.

Studio di casi reali ed esercitazioni basate su compiti di realtà (*role-playing* al front office).

Didattica laboratoriale applicata in ambiente informatizzato.

Impiego di piattaforme e-learning, registri digitali e applicativi in cloud.

Somministrazione di prove plurime: test a risposta strutturata, colloqui clinico-forensi e verifiche di laboratorio pratico.

	<p><b>CRITERI DI VALUTAZIONE:</b></p> <p>Padronanza cognitiva: livello di assimilazione dei costrutti teorici.</p> <p>Risoluzione di problemi (<i>Problem Solving</i>): attitudine a declinare le nozioni teoriche in contesti operativi critici.</p> <p>Rigore tecnico: correttezza formale e sostanziale nella redazione della modulistica aziendale.</p> <p>Prerogative trasversali: autonomia di esecuzione, puntualità organizzativa, attitudine cooperativa e responsabilità deontologica</p>
<p><b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b></p>	<p>Sitografia specializzata, aggiornamenti normativi ed estratti di leggi di settore.</p> <p>Dispense monografiche e schede operative standardizzate elaborate dal docente.</p> <p>Sistemi PMS gestionali per simulazioni alberghiere (es. <i>HOTELCUBE</i>, <i>SCRIGNO</i> o analoghi applicativi <i>open source</i>).</p>

## 8.10 SPAGNOLO

<p><b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE</u></b> <b><u>alla fine dell'anno per la</u></b> <b><u>disciplina:</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Padroneggiare la lingua spagnola per scopi comunicativi</li><li>• Utilizzare i linguaggi settoriali per interagire in ambito professionale</li><li>• Lavorare individualmente e in gruppo, ma in modo sempre più autonomo</li><li>• Riconoscere la dimensione culturale e interculturale della lingua.</li></ul>
--	--

<p><b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</b> <b>(anche attraverso UDA o moduli)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Revisione degli argomenti grammaticali degli anni passati e approfondimento dei tempi verbali come congiuntivo e condizionale, periodo ipotetico e subordinate causali e relative.</li> <li>• Modi di dire ed espressioni colloquiali della lingua spagnola.</li> <li>• Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici dell'interazione e della produzione orale in base al contesto e agli interlocutori.</li> <li>• Strategie compensative nell'interazione orale.</li> <li>• Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase adeguate al contesto comunicativo.</li> <li>• Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, scritti orali e multimediali.</li> <li>• Caratteristiche delle tipologie testuali tecnico-professionali</li> <li>• Tecniche d'uso dei dizionari, anche settoriali, multimediali e in rete.</li> <li>• Aspetti socio-culturali della lingua.</li> <li>• Creazione di un curriculum vitae e di una lettera di presentazione.</li> </ul>
<p><b>ABILITA':</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacità di analisi dei fenomeni linguistici</li> <li>• Acquisizione delle competenze espressivo-espositive; uso della lingua in diversi contesti in modo attivo, personale ed appropriato</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenze degli elementi fondamentali della cultura e della civiltà studiata.</li> </ul>
<p><b>METODOLOGIE:</b></p>	<p>Le metodologie utilizzate nella didattica in presenza, per raggiungere gli obiettivi sopraindicati, sono state fondate sul principio dell'attivo coinvolgimento degli alunni in un rapporto comunicativo che è stato attuato attraverso:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. La lezione frontale</li> <li>6. Lezione partecipata</li> <li>7. Lezione multimediale</li> <li>8. La lettura globale e/o analitica e l'analisi dei testi antologizzati e/o in versione integrale</li> <li>9. Analisi dei testi, documenti, immagini e grafici</li> <li>10. Esercitazione di gruppo</li> <li>11. Cooperative learning</li> </ol>
<p><b>CRITERI DI VALUTAZIONE:</b></p>	<p>Le valutazioni del lavoro svolto dagli studenti in questo periodo hanno carattere prevalentemente formativo, volte a valutare il processo di apprendimento piuttosto che il prodotto, in quanto le condizioni nelle quali gli studenti si trovano ad operare sono diverse da quelle abituali e quindi si è cercato di esaltare il percorso di consapevolezza degli studenti individuando la migliore strategia da adottare e il miglior percorso da seguire.</p> <p>Pertanto, fermo restando gli eventuali problemi temporanei e imprevisi dovuti a malfunzionamento o insufficienza dei</p>

dispositivi a disposizione, la valutazione tiene conto dei seguenti criteri:

- puntualità della consegna dei compiti on-line
- modalità espositive
- contenuti dei compiti consegnati
- interazione nelle eventuali attività sincrone
- gestione dei tempi

La valutazione formativa, essendo di processo, prevede un feedback da parte del docente e autovalutazione dello studente, per monitorare e potenziare in itinere motivazione, autostima e senso di benessere.

**TESTI e MATERIALI /  
STRUMENTI ADOTTATI:**

Gli strumenti utilizzati per la didattica in presenza sono:

1. Schede di analisi scritta e orale
2. Fotocopie integrative di testi
3. Sussidi audiovisivi

## **9. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI**

### **9.1 Criteri di valutazione**

Considerata la rilevanza del credito scolastico in ordine all'attribuzione finale dell'esame di stato, a partire dal triennio il Consiglio di classe si è orientato per un utilizzo più ampio della scala dei voti, in particolare superando preclusioni e remore nei confronti di valutazioni superiori agli otto decimi.

Gli strumenti di valutazione sono realizzati da una vasta gamma di prove sia orali che scritte.

Le prove diversificate possono essere così riassunte:

- Colloqui in presenza
- Stesura di relazioni
- 

Per la valutazione del comportamento, il Consiglio di classe ha ribadito che la valutazione della condotta:

**VOTO**

**Descrittori del voto**

<p>10</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spiccato interesse a tutte le attività didattiche</li> <li>• Partecipazione motivata, attiva e costante</li> <li>• Puntuale e scrupoloso adempimento dei doveri scolastici</li> <li>• Rispetto consapevole e spontaneo delle norme del Regolamento di istituto</li> <li>• Comportamento propositivo e collaborativo all'interno della classe e dell'istituzione</li> </ul>
<p>9</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vivo interesse a tutte le attività didattiche</li> <li>• Partecipazione attiva</li> <li>• Pieno adempimento dei doveri scolastici</li> <li>• Rispetto consapevole delle norme del Regolamento di istituto</li> <li>• Comportamento collaborativo e cooperativo all'interno della classe e dell'istituzione</li> </ul>
<p>8</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fattivo interesse alle attività didattiche</li> <li>• Buona partecipazione</li> <li>• Costante adempimento dei doveri scolastici</li> <li>• Rispetto consapevole delle norme del Regolamento di istituto</li> <li>• Comportamento solidale e responsabile all'interno della classe e dell'istituzione</li> </ul>
<p>7</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Costante interesse alle attività didattiche</li> <li>• Positiva partecipazione</li> <li>• Adeguato adempimento dei doveri scolastici</li> <li>• Rispetto delle norme del Regolamento di istituto</li> <li>• Comportamento corretto all'interno della classe e dell'istituzione scolastica</li> </ul>
<p>6</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interesse accettabile alle attività didattiche</li> <li>• Partecipazione accettabile</li> <li>• Adempimento non sempre costante dei doveri scolastici</li> <li>• Rispetto discontinuo delle norme del Regolamento di istituto</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comportamento non sempre corretto all'interno della classe e dell'istituzione scolastica**</li> </ul>
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interesse discontinuo alle attività didattiche</li> <li>• Partecipazione incostante*</li> <li>• Irregolare e scarso adempimento dei doveri scolastici</li> <li>• Mancato rispetto delle norme del Regolamento di istituto che comportino responsabilità diretta su fatti gravi nei confronti di docenti e/o compagni e/o lesivi della loro dignità</li> <li>• Comportamento di particolare gravità per il quale vengano deliberate <b>sanzioni disciplinari che comportino l'allontanamento dello studente per periodi dai 15 giorni ed oltre**</b></li> </ul>

• **Criteri di valutazione della classe relative a:**

Indicatori	→	CAPACITA' DI RELAZIONE E INDIVIDUAZIONE DEL PROPRIO RUOLO (capacità di rapportarsi e di integrarsi nel gruppo di riferimento attraverso forme di rispetto)
Voto / Giudizio		IMPEGNO E MOTIVAZIONE ALLO STUDIO (lavoro svolto a casa, approfondimento, svolgimento compiti assegnati)
		AUTONOMIA DI LAVORO (capacità di individuare le proprie difficoltà e di organizzare il lavoro per superarle)
LIVELLO ASSOLUTAMENTE INSUFFICIENTE VOTI 1-2		ACQUISIZIONE DEI CONTENUTI MINIMI SPECIFICI (valutazione in base alle prove scritte, pratiche, orali)
		L'allievo non è in grado di relazionarsi e non comprende le dinamiche di gruppo. Non svolge compiti assegnati e si distrae in classe. Non è consapevole delle proprie difficoltà e non sa organizzare il lavoro per superarle. L'allievo non ha acquisito gli elementi fondamentali della disciplina.
LIVELLO GRAVEMENTE INSUFFICIENTE VOTI 3-4		L'allievo raramente è in grado di relazionarsi e comprendere le dinamiche di gruppo; raramente svolge i compiti assegnati; si distrae in classe. L'allievo è limitatamente consapevole delle proprie difficoltà e raramente è in grado di organizzare il lavoro per superarle. L'allievo ha acquisito solo in parte gli elementi fondamentali della

LIVELLO VOTO 5	INSUFFICIENTE	L'allievo non sempre è in grado di relazionarsi e comprendere le dinamiche di gruppo; Non sempre svolge i compiti assegnati, a volte si distrae in classe. E' parzialmente consapevole delle proprie difficoltà e non sempre sa organizzare il lavoro per superarle. L'allievo ha acquisito alcuni elementi fondamentali della disciplina ed è in grado di applicarli saltuariamente.
LIVELLO SUFFICIENTE VOTO 6		L'allievo solitamente è in grado di relazionarsi e comprendere le dinamiche di gruppo. Di norma svolge i compiti assegnati ed è motivato a quanto proposto. Sa quali sono le norme svolge ed organizza conseguentemente il proprio lavoro per superarle. L'allievo ha acquisito i contenuti minimi delle discipline.
LIVELLO DISCRETO VOTO 7		L'allievo è costantemente in grado di relazionarsi e comprendere le dinamiche di gruppo. E' costante nello svolgimento delle consegne domestiche ed è attento in classe. Elabora in modo autonomo le sue conoscenze e sa effettuare analisi sufficienti. L'allievo ha acquisito conoscenze discrete che applica in modo adeguato.
LIVELLO BUONO VOTO 8		L'allievo è capace di relazionarsi in maniera proficua e comprende le dinamiche di gruppo. Svolge diligentemente le consegne assegnate e si impegna nell'approfondimento. Sa operare sintesi corrette e rielabora in modo personale le conoscenze. L'allievo possiede conoscenze complete che gli permettono di eseguire verifiche sempre corrette.
LIVELLO ECCELLENTE VOTO 9-10	OTTIMO	L'allievo è capace di promuovere positive relazioni, nonché di comprendere le dinamiche di gruppo e contribuire positivamente alla loro definizione. E' attivo nell'eseguire le consegne, è sempre propositivo ed interessato. E' in grado di effettuare sintesi corrette ed approfondire e di organizzare il proprio lavoro. L'allievo possiede conoscenze approfondite ed articolate che sa sempre utilizzare proficuamente e rielaborare.

● **Ai sensi dell'O.M. 54 del 26/03/2026 concernente gli esami di maturità nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2025/26:**

- L'ammissione degli allievi che hanno riportato votazione non inferiore a sei decimi in ciascuna disciplina, compreso il voto del comportamento. Nel caso di votazione inferiore a sei decimi in una disciplina o in un gruppo di discipline, il consiglio di classe può deliberare, con adeguata motivazione, l'ammissione all'esame di maturità.
- Nel caso di valutazione del comportamento pari a sei decimi, ai sensi dell'art. 13, co. 2, lettera d), secondo periodo del d. lgs. 62/2017 – introdotto dall'art. 1, co. 1, lettera c), della l. 150/2024, il consiglio di classe assegna un elaborato critico in materia di cittadinanza attiva e solidale da trattare in sede di colloquio dell'esame conclusivo del secondo ciclo.
- Nel caso di valutazione del comportamento inferiore a sei decimi, il consiglio di classe delibera la non ammissione all'esame di Stato conclusivo del percorso di studi.
- La valutazione degli studenti è effettuata, in sede di scrutinio finale, dal consiglio di classe. In caso di parità nell'esito di una votazione, prevale il voto del presidente.

- L'esito della votazione è reso pubblico, riportando all'albo dell'istituto sede d'esame il voto di ciascuna disciplina e del comportamento, il punteggio relativo al credito scolastico dell'ultimo anno e il credito complessivo, seguiti dalla dicitura "ammesso", dicitura che per il corrente anno scolastico sarà comune a tutti gli studenti.
- Per tutti gli studenti esaminati in sede di scrutinio finale, i voti attribuiti in ciascuna disciplina e sul comportamento, nonché i punteggi del credito devono essere riportati nelle pagelle e nel registro dei voti.

## 8.2

### Criteri attribuzione crediti

- L'art. 15, co. 2 bis, del d.lgs. 62/2017 prevede che il punteggio più alto Esame di maturità per l'anno scolastico 2025/2026 nell'ambito della fascia di attribuzione del credito scolastico spettante sulla base della media dei voti riportata nello scrutinio finale possa essere attribuito se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi.

Nel rispetto dei riferimenti normativi fondamentali DPR 323/98 e successivamente modificato dai Decreti ministeriali 42/2007 e 99/2009, nonché al D.Lgs 62/2017 e alla O. M. n.54 del 26/03/2026 e conforme con quanto deliberato in sede di Collegio dei Docenti, il Consiglio di Classe ha adottato i seguenti criteri nell'assegnazione dei crediti:

- **Voto del comportamento pari o superiore a nove decimi:**
  - **Media dei voti pari o superiore** al decimale 0,5: attribuzione del punteggio più alto della banda di appartenenza;
  - **Media dei voti inferiore** al decimale 0,5: attribuzione del punteggio più basso della banda di appartenenza.

CREDITO SCOLASTICO ai sensi della Tabella A del D.Lgs 62/2017

Media Voti	Credito scolastico (Punti)		
	Terzo anno	Quarto anno	Quinto anno
M<6	-	-	7-8
M=6	7-8	8-9	9-10
6,1 -7,00	8-9	9-10	10-11
7,1 – 8,00	9-10	10-11	11-12
8,1 - 9,00	10-11	11-12	13-14
9,1 - 10	11-12	12-13	14-15

### 9.3 Griglie di valutazione prove scritte

#### 9.3.1 SCHEDE DI VALUTAZIONE I PROVA SCRITTA-Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati

Indicatore	Descrittori	MAX	Punt. ass.
<b>Indicatori generali</b>	<b>Descrittori</b>	<b>60</b>	
<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.</b> <b>Coerenza e coesione testuale</b>	Articolazione del testo confusa; scarsa coerenza e coesione tra le parti	1-4	
	Articolazione del testo frammentaria e non sempre chiara; carente la coerenza e la coesione tra le parti	5-8	
	Articolazione del testo nel complesso logicamente ordinata; sufficiente coerenza e coesione tra le parti	9-12	
	Articolazione del testo logicamente strutturata; buona coerenza e coesione tra le parti	13-16	
	Articolazione del testo logicamente ben strutturata con una scansione chiara ed efficace; buona coerenza e coesione tra le parti; discorso fluido e ed efficace nell'espressione	17-20	

<b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>	Gravi e diffusi errori morfosintattici e/o ortografici, punteggiatura errata o carente; uso di un lessico generico e a volte improprio	1-4	
	Alcuni errori morfosintattici e/o ortografici, punteggiatura a volte errata; qualche improprietà lessicale	5-8	
<b>Correttezza grammaticale (punteggiatura, ortografia, morfologia, sintassi)</b>	Generale correttezza morfosintattica e ortografica; punteggiatura generalmente corretta; lievi improprietà lessicali.	9-12	
	Correttezza morfosintattica e ortografica; punteggiatura corretta; proprietà lessicale	13-16	
<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	Correttezza morfosintattica e ortografica; lessico appropriato, vario e specifico;	17-20	
	Conoscenze gravemente carenti, idee banali, apporti critici e valutazioni personali assenti	1-4	
<b>Espressione di giudizi critici e valutazione personali</b>	Conoscenze e idee talvolta superficiali, apporti critici e valutazioni personali sporadici	5-8	
	Conoscenze e idee sufficientemente sviluppate, presenza di qualche apporto critico e valutazioni personali sia pure circoscritti o poco sviluppati	9-12	
<b>Tipologia A (Analisi del testo letterario)</b>	Conoscenze documentate, idee personali, apporti critici e valutazioni personali motivati	13-16	
	Conoscenze approfondite, concetti di apprezzabile spessore, apporti critici e valutazioni personali motivati e rielaborati personalmente	17-20	
<b>Totale</b>		<b>60</b>	

### Tipologia A (Analisi del testo letterario)

Indicatori specifici	Descrittori	MAX	Punt. ass.
		40	
Rispetto dei vincoli posti nella consegna (lunghezza del testo, parafraasi o sintesi del testo)	Scarso rispetto dei vincoli posti nella consegna	1-3	
	Parziale rispetto dei vincoli posti nella consegna	4-5	
	Adeguato rispetto dei vincoli posti nella consegna	6-8	
	Completo rispetto dei vincoli posti nella consegna	9-10	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Fraintendimenti sostanziali del contenuto del testo	1-3	
	Fraintendimenti marginali del contenuto del testo	4-5	
	Comprensione del testo corretta	6-8	
	Comprensione del testo corretta, completa e approfondita	9-10	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica, ecc.	Mancato o parziale riconoscimento degli aspetti contenutistici e/o stilistici (figure retoriche, metrica, linguaggio ...)	1-3	
	Riconoscimento sufficiente e/o apprezzabile degli aspetti contenutistici e stilistici (figure retoriche, metrica, linguaggio ...)	4-5	
	Riconoscimento completo degli aspetti contenutistici e stilistici (figure retoriche, metrica, linguaggio ...)	6-8	
	Riconoscimento completo degli aspetti contenutistici e stilistici (figure retoriche, metrica, linguaggio ...)	6-8	

	Riconoscimento completo e puntuale degli aspetti contenutistici e stilistici (figure retoriche, metrica, linguaggio ...)	9-10	
	Contenuto gravemente insufficiente, interpretazione errata o scarsa priva di riferimenti culturali (riferimenti al contesto storico-culturale o del confronto tra testi dello stesso autore o di altri autori)	1-3	
	Contenuto insufficiente, interpretazione adeguata solo in parte e pochissimi riferimenti culturali (riferimenti al contesto storico-culturale o del confronto tra testi dello stesso autore o di altri autori)	4-5	
<b>Interpretazione corretta e articolata del testo</b>	Contenuto sufficiente e/o buono, interpretazione nel complesso corretta con riferimenti culturali (riferimenti al contesto storico-culturale o del confronto tra testi dello stesso autore o di altri autori)	6-8	
	Contenuto ottimo, interpretazione corretta e originale con riferimenti culturali (riferimenti al contesto storico-culturale o del confronto tra testi dello stesso autore o di altri autori) pertinenti e personali	9-10	
	<b>Totale</b>	<b>40</b>	

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

Valutazione in 20mi	Punteggio	Divisione per 5	Totale non arrotondato	Totale arrotondato
Indicatori generali				
Indicatori specifici				
<b>totale</b>		<b>/5</b>		

### Tipologia B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

Indicatori specifici	Descrittori	MAX	Punt.
		40	ass
<b>Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto</b>	Mancata o parziale individuazione di tesi e argomentazioni	1-3	
	Individuazione sufficiente e/o apprezzabile di tesi e argomentazioni	4-5	
<b>Capacità di sostenere con coerenza un</b>	Individuazione completa di tesi e argomentazioni	6-8	
	Individuazione completa e puntuale di tesi e argomentazioni	9-10	
<b>coerenza un</b>	Coerenza del percorso ragionativo confusa; uso dei connettivi generico e improprio	1-4	
	Coerenza del percorso ragionativo scarsa; uso dei	5-8	

<b>ragionativo adoperando connettivi pertinenti</b>	Coerenza del percorso ragionativo sufficiente; uso dei connettivi adeguato	9-12	
	Coerenza del percorso ragionativo strutturata; uso dei connettivi appropriato	13-16	
	Coerenza del percorso ragionativo ben strutturata e fluida; uso dei connettivi efficace	17-20	
	Riferimenti culturali non corretti e incongruenti	1-3	
	Riferimenti culturali corretti e ma incongruenti	4-5	
<b>Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione</b>	Riferimenti culturali corretti e congruenti	6-8	
	Riferimenti culturali corretti e congruenti ed articolati in maniera originale	9-10	
	<b>Totale</b>	<b>40</b>	

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

Valutazione in 20mi	Punteggio	Divisione per 5	Totale non arrotondato	Totale arrotondato
Indicatori generali				
Indicatori specifici				
<b>totale</b>		<b>/5</b>		

**Tipologia C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)**

Indicatori specifici	Descrittori	MAX	Punt.
		40	ass.
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	Scarsa pertinenza del testo rispetto alla traccia e alle consegne	1-3	
	Parziale e incompleta pertinenza del testo rispetto alla traccia e alle consegne	4-5	
	Adeguata pertinenza del testo rispetto alla traccia e alle consegne	6-8	
	Completa e originale pertinenza del testo rispetto alla traccia e alle consegne	9-10	
	Esposizione confusa	1-4	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Esposizione frammentaria	5-8	
	Esposizione logicamente ordinata	9-12	
	Esposizione logicamente strutturata	13-16	
	Esposizione ben strutturata ed efficace	17-20	
	Conoscenze e riferimenti culturali non corretti e non ben articolati	1-3	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenze e riferimenti culturali corretti e ma poco articolati	4-5	
	Conoscenze e riferimenti culturali corretti e articolati	6-8	
	Conoscenze e riferimenti culturali corretti e articolati in maniera originale	9-10	
	<b>Totale</b>	<b>40</b>	

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

Valutazione in 20mi	Punteggio	Divisione per 5	Totale non arrotondato	Totale arrotondato
Indicatori generali				
Indicatori specifici				
<b>totale</b>		<b>/5</b>		

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA

Indicatori <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
<p>Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo</p> <p>Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione</p> <p>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</p> <p>Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale</p>	I	Compreso in modo frammentario e lacunoso	0,50	
	II	Compreso in modo parziale	1-1,50	
	III	Compreso in modo essenziale	2	
	IV	Compreso in modo completo	2,50	
	V	Compreso in modo dettagliato	3	
	I	Non Utilizza le conoscenze relative al nucleo tematico e lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	II	utilizza le conoscenze relative al nucleo tematico in modo stentato e/o con difficoltà	2	
	III	utilizza correttamente le conoscenze relative al nucleo tematico, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3	
	IV	utilizza accuratamente le conoscenze relative al nucleo tematico, argomentando in modo chiaro e pertinente	4-5	
	V	utilizza con padronanza le conoscenze relative al nucleo tematico con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	6	
	I	Non utilizza le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	utilizza le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-4	
	III	utilizza le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite in modo adeguato	5	
	IV	utilizza le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite in modo appropriato collegandole in una trattazione articolata	6-7	
	V	utilizza le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite in modo specifico collegandole in una trattazione ampia e articolata	8	
I	Si esprime in modo inesatto e approssimativo, utilizzando un linguaggio specifico e lessico inadeguato	0,50		
II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando u lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1-1,50		
III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2		
IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore, vasto e articolato	2,50		
V	Si esprime con chiarezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3		

## 9.4 COLLOQUI - 9.4.1 Griglia di valutazione colloquio

La Commissione assegna fino ad un massimo di quaranta 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.	0,5-1	
	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 raccordare 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 raccordare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato. Si esprime in modo scorretto e/o stentato.	0,5-1	
	II	È in grado di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite con difficoltà e solo se guidato. Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato.	1,50-2,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati raccordi tra le discipline. Si esprime utilizzando un lessico complessivamente corretto, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	3-3,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare articolata. Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e preciso	4-4,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita. Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	5	
Capacità di argomentare in modo critico e personale	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,5-1	
	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	0,5-1	
	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	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

Ai sensi dell'art. 18, comma 1, del d. lgs 62/2017, a conclusione dell'esame di Stato è assegnato a ciascun candidato un punteggio finale complessivo in centesimi. Il punteggio finale è il risultato della somma dei punti attribuiti al colloquio, per un massimo di venti punti, dei punti attribuiti alle prove scritte, per un massimo di venti punti per la prima e un massimo di venti punti per la seconda prova, e dei punti acquisiti per il credito scolastico da ciascun candidato, per un massimo di quaranta punti.

Il punteggio minimo complessivo per superare l'esame di maturità è di sessanta centesimi.