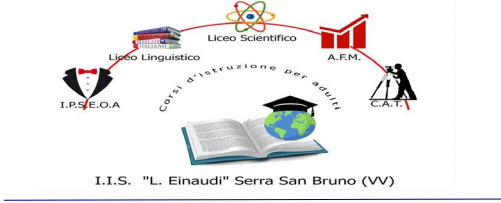


	  MIM Ministero dell'Istruzione e del Merito	
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "L. Einaudi" Via Vittorio Veneto – 89822 SERRA SAN BRUNO (VV)		
Contatti tel. 0963-71209 web: www.iiseinaudi.edu.it email: vvis003008@istruzione.it pec: vvis003008@pec.istruzione.it		Info Codice Fisc.:96013710791 Codice Univoco Ufficio: UFU8XH Codice Ministeriale: VVIS003008

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

INDIRIZZO: IPSEOA

CLASSE: V SEZ. A

COORDINATORE DI CLASSE:

ANNO SCOLASTICO: 2025-2026

Indice	Pag
1.Il consiglio di classe	3
2. Brevi cenni storici sull' Istituto Istruzione Superiore "L.Einaudi"	4
3. Contesto territoriale e socio-educativo	5
4.Curricolo d'indirizzo: Profilo culturale, educativo e professionale	6
5.Piano di studi dell'indirizzo : quadro orario settimanale	8
5.1 Schema di sintesi della composizione della classe	8
5.2 Analisi del Flusso degli Studenti nel Triennio	9
6. Presentazione della classe: profilo e percorso formativo	9
6.1 Composizione del Consiglio di classe e continuità didattica	11
6.2 Credito scolastico	11
7.Progettazione didattico-educativa del consiglio di classe	12
8 . Obiettivi Formativi e Competenze trasversali	14
9. Nuovo Esame di maturità: colloquio	16
10. Nuclei tematici fondamentali	17
11.Percorsi per la formazione Scuola Lavoro (FSL) e attività di orientamento per come previste dal D.M. 328, 22/12/2022.	18
12.Percorsi per le competenze di Educazione Civica	24
13. Attività di ampliamento dell'offerta Formativa (svolte durante il triennio)	27
13.1 Criteri di valutazione	28
14.Programmi svolti	29
14.1. Lingua e letteratura italiana	30
14.2 Storia	33
14.3 Matematica	35
14.4 Inglese	38
14.5 Diritto e tecnica amministrativa	41
14.6 Scienze e Cultura dell'Alimentazione	45
14.7 Labor. Serv. Enogastr. – settore cucina	48
14.8 Labor. Serv. Enogastr. – settore sala	54
14.9 2^ Lingua Comunitaria - Tedesco	58
14.10 2^ Lingua Comunitaria - Francese	61
14.11 Scienze Motorie e Sportive	64
14.12 Religione	66
15.Griglie di valutazione degli apprendimenti	70
15.1 Griglia di Valutazione Seconda Prova (D.M. 769 2018)	75
15.2 Griglia di Valutazione Colloquio	76
15.3 Griglia attribuzione credito	77
15.4 Prove scritte e Colloquio (O.M. n. 54 del 26 marzo 2026)	79
15.5 Simulazione seconda Prova	79
15.6 Allegati	79

1. Composizione del Consiglio di Classe

Disciplina	Docente	Firma
Lingua e Letteratura Italiana/storia		
Matematica		
Lingua Inglese		
Diritto e Tecnica amministrativa		
Scienze e cultura dell'alimentazione		
Labor. Serv. Enogastr. -settore cucina		
Labor. Serv. Enogastr. - settore sala		
2^ Lingua Comunitaria - Tedesco		
2^ Lingua Comunitaria - Francese		
Scienze Motorie e Sportive		
Religione		

Commissari interni	
Docenti	Disciplina
	Labor. Serv. Enogastr. – Settore Cucina
	Scienza e cultura dell'alimentazione

Serra San Bruno 13 maggio 2026

Il dirigente Scolastico
Antonino Ceravolo



2. Brevi cenni storici sull' Istituto Istruzione Superiore "L.Einaudi"

L'Istituto di Istruzione Superiore Luigi Einaudi di Serra San Bruno (VV) nasce giuridicamente nell'anno scolastico **1997-1998** dalla fusione di due storiche realtà scolastiche del territorio: il Liceo Scientifico "N. Machiavelli" e l'Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "L. Einaudi", presenti da diversi decenni nell'area delle Serre. L'unificazione ha dato vita a un polo di istruzione secondaria di secondo grado di riferimento per un ampio bacino territoriale comprendente numerosi comuni montani e collinari.

Nel tempo l'offerta formativa si è progressivamente ampliata. L'Istituto Tecnico si articola oggi nel **Settore Economico** (indirizzi *Amministrazione, Finanza e Marketing* e *Sistemi Informativi Aziendali*) e nel **Settore Tecnologico** (indirizzo *Costruzioni, Ambiente e Territorio*). Nell'anno scolastico **2001-2002** è stato attivato l'IPSSAR – Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera – con articolazioni in *Enogastronomia* (con opzione *Prodotti dolciari*), *Servizi di Sala e Vendita* e *Accoglienza Turistica*, arricchendo l'offerta con un indirizzo professionale coerente con le vocazioni del territorio. Successivamente, nell'a.s. **2019-2020**, è stato istituito il **Liceo Linguistico**, ampliando in modo significativo l'area liceale. Tale indirizzo rappresenta una risorsa strategica per i giovani del territorio, poiché offre lo studio approfondito di più lingue straniere, il potenziamento delle competenze comunicative e interculturali e l'apertura a una dimensione europea e globale. Sono stati inoltre attivati corsi di istruzione per adulti afferenti all'indirizzo IPSEOA, offrendo opportunità di qualificazione e riqualificazione professionale. Nell'anno scolastico **2025-2026** l'Istituto ha ottenuto l'autorizzazione all'attivazione del percorso sperimentale quadriennale di Istruzione Tecnica e Professionale ad indirizzo *Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera*, confermando la propria capacità di innovazione e di risposta ai bisogni formativi emergenti. Elemento qualificante dell'identità culturale della scuola è la biblioteca d'Istituto, dedicata nel 2009 allo scrittore calabrese Sharo Gambino. La biblioteca custodisce una significativa dotazione libraria ed è stata riconosciuta dal MIUR tra le realtà selezionate per il progetto "Biblioteche scolastiche innovative". Essa fa inoltre parte del Sistema Bibliotecario Regionale, configurandosi come spazio privilegiato di promozione della lettura, della ricerca e della crescita culturale dell'intera comunità scolastica. Dal **2023-2024** la sede centrale è interessata da lavori di adeguamento antisismico che hanno comportato il trasferimento di alcune classi in una sede provvisoria e una temporanea

riduzione degli spazi laboratoriali. Nonostante tali criticità strutturali, l'Istituto continua a garantire continuità didattica e qualità dell'offerta formativa.

3. Contesto territoriale e socio-educativo

L'I.I.S. "Luigi Einaudi" rappresenta l'unica istituzione di istruzione secondaria di secondo grado del territorio di Serra San Bruno (VV) e costituisce un presidio educativo fondamentale in un'area montana caratterizzata da fragilità socio-economiche, carenza di servizi e limitate opportunità culturali e aggregative per i giovani. Il bacino d'utenza comprende numerosi comuni interni, con un'alta percentuale di studenti pendolari che affrontano quotidianamente difficoltà legate ai collegamenti viari e alla scarsità dei trasporti pubblici.

La popolazione scolastica è eterogenea per provenienza sociale e culturale; in molti casi gli studenti provengono da contesti medio-bassi che richiedono un costante impegno nella personalizzazione degli interventi didattici, nel recupero delle competenze di base e nel contrasto alla dispersione. Le differenze nei livelli di partenza tra i vari indirizzi impongono strategie educative flessibili e inclusive. Il numero generalmente contenuto di studenti per classe favorisce una maggiore attenzione ai bisogni individuali e una relazione educativa più efficace.

Il territorio presenta una limitata presenza di aziende private, prevalentemente nei settori boschivo e della ristorazione, e poche realtà del terzo settore. In questo contesto assume particolare rilievo la presenza del Museo della Certosa, importante polo culturale e identitario. L'Istituto ha attivato collaborazioni con enti locali, associazioni e università, promuovendo reti finalizzate all'orientamento, alla cittadinanza attiva e alla sostenibilità.

Le risorse finanziarie disponibili provengono esclusivamente dai fondi ministeriali e da finanziamenti europei, non essendo richiesto il contributo volontario alle famiglie. Permangono criticità legate alla manutenzione degli edifici, alla sicurezza di alcune sedi e alla carenza di una rete internet adeguata. Nonostante tali difficoltà, la scuola si distingue per una governance efficace e condivisa, per la professionalità del corpo docente e per un forte senso di appartenenza alla comunità locale, elementi che costituiscono il principale capitale sociale su cui costruire percorsi di crescita educativa e sviluppo territoriale.

4. Curricolo d'indirizzo: Profilo culturale, educativo e professionale

4.1 Profilo dell'indirizzo IPSEOA

I percorsi degli Istituti Professionali sono parte integrante del sistema dell'istruzione secondaria superiore in cui si articola il secondo ciclo del sistema di istruzione e formazione di cui all'articolo 1 del decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226, come modificato dall'articolo 13 della legge 2 aprile 2007, n. 40. Essi sono finalizzati al conseguimento di un diploma quinquennale di istruzione secondaria superiore. Gli istituti professionali costituiscono un'articolazione dell'istruzione tecnica e professionale, dotata di una propria identità culturale, metodologica e organizzativa, che fa riferimento al profilo educativo, culturale e professionale dello studente, a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione di cui all'articolo 1, comma 5, del decreto legislativo n. 226/2005.

Il profilo del settore dei servizi si caratterizza per una cultura che consente di agire con autonomia e responsabilità nel sistema delle relazioni tra il tecnico, il destinatario del servizio e le altre figure professionali coinvolte nei processi di lavoro. Tali connotazioni si realizzano mobilitando i saperi specifici e le altre qualità personali coerenti con le caratteristiche dell'indirizzo.

Alla luce del decreto legislativo 61 del 13 aprile 2017, che prevede la revisione dei percorsi dell'istruzione professionale attraverso la ridefinizione degli indirizzi e il potenziamento delle attività didattiche laboratoriali, e della nota MIUR del 24 maggio 2018, dove vengono pubblicati i profili di uscita degli indirizzi e i risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale e specifici di ciascun indirizzo, si rende necessaria la definizione di un modello didattico innovativo improntato al principio della personalizzazione educativa. Viene proposto altresì un Profilo educativo, culturale e professionale (PECUP) specifico in integrazione del PECUP vigente.

Il nuovo modello educativo aggrega le discipline all'interno degli assi culturali di riferimento, utilizza metodologie didattiche per l'apprendimento di tipo induttivo ed è organizzato per unità di apprendimento.

4.2 Risultati di apprendimento

Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, sono in grado di:

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali (C8);
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio (C8);
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato (C8);
- sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo (C1 – C5);
- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità (C5);

- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio (C5);
- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio (C5 – C6);
- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità (C5).

5. Piano di studi dell'indirizzo: quadro orario settimanale

Materia	Classe I	Classe II	Classe III	Classe IV	Classe V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	1	1	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Geografia	1	1			
Tecnologia delle informazioni e com.	1	2			
Sc. Integrate (Fis/Chim/Biologia)	2	2			
Scienza degli Alimenti	2	2			
Sc. e Cultura dell'Alimentazione			4	3	4
Lab. Serv. Enog.- Cucina	4*	5*	7	6	5
Lab. Serv. En.- Sala e Vendita	4*	5*	2	3	3
Lab. Servizi Acc. Turistica	3	1			
Tedesco/Francese	2	1	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2			
Dir. Tecn. Amm.			4	3	3
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2	2	2
Religione	1	1	1	1	1
Educazione civica*	0	0	0	0	0
* ore svolte in compresenza durante l'orario curriculare					

5.1 Schema di sintesi della composizione della classe

Alunni iscritti	n. 17	Di cui ripetenti	n.	Provenienza altre sezioni	n.
Di cui femmine	n. 4	Di cui promossi a giugno	n.4	Provenienti altri indirizzi	n.
Di cui maschi	n. 13		n. 11	Provenienti da altri Istituti	n. 1

5.2 Analisi del Flusso degli Studenti nel Triennio

Classe	Iscritti alla classe	Provenienza Da altra scuola o altre classi	Promossi (giugno)	Promossi (Sosp.giud.)	Non ammessi	Ritirati
III	21	8	9	8	3	1
IV	17		15	2	1	
V	17	1				

6. Presentazione della classe: profilo e percorso formativo

La classe V Sez. A dell'indirizzo I.P.S.E.O.A., articolazione cucina, è composta da 17 alunni, di cui 13 maschi e 4 femmine. I ragazzi provengono da Serra San Bruno e dai comuni limitrofi. Nel corso del triennio gli alunni non hanno sempre evidenziato rispetto per le regole del vivere scolastico. Nonostante ciò, hanno avuto un discreto grado di socializzazione nelle relazioni interpersonali.

La frequenza scolastica non sempre è stata assidua. Di fatto, alcuni elementi della classe presentano molte assenze individuali e ritardi nell'ingresso a scuola che hanno rallentato l'andamento didattico e lo svolgimento puntuale delle verifiche.

Fin dall'inizio del triennio, il grado di interesse, la partecipazione al dialogo educativo e l'applicazione allo studio sono stati più accentuati e responsabili in pochi alunni che si sono distinti positivamente. Gran parte della classe, al contrario, ha sempre avuto bisogno di una costante sollecitazione, di quotidiane esortazioni e stimoli ad un maggiore impegno.

Dal punto di vista del profitto scolastico, la classe si presenta eterogenea e le differenze tra i gruppi si giustificano in ragione delle diverse capacità degli alunni, dei diversi livelli di rielaborazione personale e critica dei contenuti assimilati e del differente impegno profuso. Si possono individuare sostanzialmente tre gruppi: il primo, costituito da alunni che, in virtù delle capacità possedute e dell'impegno costante dimostrato, hanno raggiunto una buona preparazione. Un secondo gruppo, costituito da alunni che, nonostante un impegno e un senso di responsabilità non sempre adeguati e, spesso, meramente finalizzati alle verifiche, sono comunque riusciti ad ottenere dei risultati sufficienti. Alcuni alunni, infine, sono stati limitati da carenze che li hanno condizionati non favorendo, in alcune discipline, un'appropriata rielaborazione dei contenuti proposti.

La partecipazione della classe al dialogo educativo non è stata sempre propositiva. L'interesse è variato a seconda delle aree disciplinari e dell'argomento proposto.

I docenti tutti, operando in modo sinergico al fine di creare quella interdisciplinarietà indispensabile alla formazione umana, sociale e culturale dei giovani, hanno continuamente stimolato gli allievi ed hanno seguito in modo particolare quelli in difficoltà o poco motivati nello studio, richiamandoli, quando necessario, ad un comportamento più maturo e responsabile. Tutto ciò per consentire agli alunni di affrontare adeguatamente l'appuntamento degli Esami di maturità che li vedrà certamente protagonisti e nel quale dovranno dimostrare di aver acquisito conoscenze, competenze e capacità. Il lavoro del consiglio di classe è sempre stato svolto in piena collaborazione ed orientato al raggiungimento degli obiettivi contenuti nella Programmazione di classe.

Un elemento di positività è stato la continuità didattica (esclusa qualche materia) di cui i ragazzi hanno beneficiato per molte discipline consentendo ai docenti di poter monitorare, nell'arco del triennio, il percorso di ogni studente e pianificare il proprio lavoro in un periodo più ampio per consentire a tutti di raggiungere gli obiettivi previsti.

Inoltre la classe ha seguito un percorso di FSL ed un percorso di Educazione alla cittadinanza, per come meglio specificato nelle schede inserite nel documento di seguito riportate.

6.1. Composizione del Consiglio di classe e continuità didattica

Disciplina	Docente	Continuità	
		SI	NO
Lingua e Letteratura Italiana/storia		SI	
Matematica			NO
Lingua Inglese		SI	
Diritto e Tecnica amministrativa		SI	
Scienze e cultura dell'alimentazione		SI	
Labor. Serv. Enogastr. -settore cucina		SI	
Labor. Serv. Enogastr. - settore sala		SI	
2^ Lingua Comunitaria – Tedesco			NO
2^ Lingua Comunitaria – Francese		SI	
Scienze Motorie e Sportive			NO
Religione			NO

6.2 Credito scolastico (Art. 11 O.M.26 marzo 2026)

Ai sensi dell'art. 15, co.1, del d. lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo. L'art. 15, co. 2 bis, del d.lgs. 62/2017 prevede che il punteggio più alto nell'ambito della fascia di attribuzione del credito scolastico spettante sulla base della media dei voti riportata nello scrutinio finale possa essere attribuito se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi. Tale

disposizione trova applicazione anche ai fini del calcolo del credito degli studenti frequentanti, nel corrente anno scolastico, il terzultimo e penultimo anno.

Il credito scolastico è attribuito tenendo conto, oltre che della media finale dei voti — utilizzata per l'individuazione della relativa banda di oscillazione — anche della partecipazione attiva al dialogo educativo, dell'impegno dimostrato, della frequenza assidua alle lezioni e alle attività di Formazione Scuola Lavoro (**FSL**), nonché dell'eventuale possesso di crediti formativi coerenti con l'indirizzo di studi frequentato.

Il punteggio complessivo del credito scolastico è determinato dalla somma dei crediti conseguiti nel terzo, quarto e quinto anno ed è espresso in quarantesimi.

Il quadro riepilogativo dell'attribuzione del credito scolastico per ciascun alunno, relativo ai singoli anni di corso, unitamente alla valutazione finale deliberata dal Consiglio di classe, è riportato in apposito allegato (**Allegato A**).

7. Progettazione didattico-educativa del consiglio di classe

Il Consiglio di Classe ha elaborato la propria progettazione didattico-educativa in coerenza con il PTOF d'Istituto, le Indicazioni nazionali e le Linee guida di riferimento, nonché con il profilo educativo, culturale e professionale dell'indirizzo di studi. L'azione didattica è stata orientata allo sviluppo progressivo di conoscenze, abilità e competenze, con particolare attenzione alla maturazione del senso critico, all'autonomia di lavoro e alla capacità di rielaborazione personale. **Le scelte metodologiche** sono state improntate a criteri di flessibilità, gradualità e coerenza interdisciplinare, calibrate sulle caratteristiche del gruppo classe e rimodulate, ove necessario, in funzione dei livelli di partenza, dei ritmi di apprendimento e degli obiettivi programmati. Nel corso dell'anno scolastico si è fatto ricorso in modo equilibrato sia al metodo induttivo (osservazione, analisi di casi, problematizzazione) sia al metodo deduttivo (sistematizzazione teorica, formalizzazione dei contenuti), favorendo un apprendimento consapevole e progressivamente strutturato. È stata promossa la partecipazione attiva degli studenti attraverso strategie didattiche volte al coinvolgimento diretto, al confronto argomentativo e alla collaborazione tra pari. Particolare attenzione è stata dedicata:

- ✓ al consolidamento delle competenze linguistiche e comunicative;
- ✓ allo sviluppo delle capacità logico-critiche e di problem solving;
- ✓ all'utilizzo consapevole delle tecnologie digitali;
- ✓ al collegamento tra sapere teorico e applicazione pratica;
- ✓ alla valorizzazione delle eccellenze e al recupero delle fragilità.

L'Istituto ha inoltre attivato **strategie di innovazione metodologico-didattica** per superare la didattica frontale e valorizzare l'autonomia organizzativa e didattica, migliorando l'efficacia dell'offerta formativa e personalizzando i percorsi di apprendimento. Tra le azioni principali:

Rimodulazione dei setting d'aula: suddivisione del gruppo classe in sottogruppi omogenei o eterogenei per favorire interventi personalizzati (recupero, potenziamento, apprendimento cooperativo).

Didattica in team e co-teaching: utilizzo sistematico del team teaching con docenti dell'Organico dell'Autonomia e di Potenziamento, per individualizzare gli apprendimenti e gestire attività differenziate.

Modularità didattica tematica: adozione di percorsi modulati per approfondire nuclei fondanti e contenuti caratterizzanti, superando la rigidità della scansione oraria e disciplinare e promuovendo progettazioni interdisciplinari e per competenze.

Peer review e peer assessment: pratiche sistematiche di revisione e valutazione tra pari, finalizzate allo sviluppo delle competenze metacognitive, all'autovalutazione e alla consapevolezza dei criteri valutativi.

Sono state inoltre adottate **metodologie innovative e inclusive**, finalizzate allo sviluppo delle competenze chiave e alla promozione dell'autonomia nello studio. Gli studenti hanno avuto l'opportunità di approfondire conoscenze, consolidare abilità pratiche e sviluppare competenze di cittadinanza attiva, capacità relazionali e senso critico.

Le principali metodologie utilizzate comprendono:

- lezione frontale, segmentata o applicativa;
- lezione partecipativa, interattiva o guidata;
- discussione guidata e libera;
- debate e confronto argomentativo;
- correzione collettiva e commentata di esercizi ed elaborati;
- esercitazioni individuali e di gruppo;
- elaborazione di schemi, mappe concettuali e testi scritti (relazioni, articoli, elaborati multimediali);
- attività di laboratorio, esercitazioni pratiche e simulazioni;
- Outdoor Learning;
- Service Learning;
- Apprendimento autonomo ;
- Flipped classroom;
- cooperative learning e peer tutoring.

Gli strumenti utilizzati a supporto della didattica sono stati:

- libri di testo e materiali integrativi;
- espansioni digitali e piattaforme editoriali;
- classi virtuali (Google Classroom);
- videoconferenze (Google Meet, ecc.);
- presentazioni multimediali, video didattici e risorse online;
- strumenti e attrezzature di laboratorio;

L'approccio complessivo ha garantito un equilibrio tra trasmissione dei contenuti, partecipazione attiva, applicazione pratica e rielaborazione critica, accompagnando gli studenti verso la maturazione culturale, personale e sociale.

8 . Obiettivi Formativi e Competenze trasversali

Le programmazioni disciplinari mirano a potenziare l'acquisizione e lo sviluppo delle competenze chiave per l'apprendimento permanente già acquisite nel corso del primo e del secondo biennio, con particolare attenzione a quelle competenze necessarie a formare cittadini responsabili, consapevoli dei propri diritti e di quelli altrui.

COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE	
1. Competenza alfabetica funzionale	
a. Comunicare in forma orale e scritta in una serie di situazioni; sorvegliare e adattare la propria comunicazione in funzione della situazione	
b. Distinguere e utilizzare fonti di diverso tipo; cercare, raccogliere ed elaborare informazioni, usare ausili	
c. Formulare ed esprimere argomentazioni in modo convincente e appropriato al contesto, sia oralmente sia per iscritto	
d. Sviluppare il pensiero critico e la capacità di valutare informazioni e servirsene	
2. Competenza multi linguistica	
a. Conoscere e utilizzare il vocabolario e la grammatica funzionale di lingue diverse	
b. Essere consapevoli dei principali tipi di interazione verbale e di registri linguistici	
c. Comprendere le convenzioni sociali, l'aspetto culturale e la variabilità dei linguaggi	
3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria	
a. Sviluppare e applicare il pensiero e la comprensione matematici per risolvere una serie di problemi in situazioni quotidiane	
b. Possedere una solida padronanza della competenza aritmetico-matematica, con particolare riferimento agli aspetti del processo e dell'attività	
c. Usare modelli matematici di pensiero e di presentazione (formule, modelli, costrutti, grafici, diagrammi) ed essere disponibili a farlo	
d. Spiegare il mondo circostante usando l'insieme delle conoscenze e delle metodologie, comprese l'osservazione e la sperimentazione, per identificare le problematiche e trarre conclusioni basate su fatti empirici	
e. Applicare conoscenze e metodologie scientifiche per dare risposta ai desideri o ai bisogni avvertiti dagli esseri umani	
f. Comprendere i cambiamenti determinati dall'attività umana e la responsabilità individuale del cittadino	
4. Competenza digitale	
a. Utilizzare le tecnologie digitali con dimestichezza e spirito critico e responsabile per apprendere, lavorare e partecipare alla società	
b. Acquisire l'alfabetizzazione informatica e digitale, l'alfabetizzazione mediatica, la sicurezza (compreso l'essere a proprio agio nel mondo digitale e possedere competenze relative alla cybersicurezza)	

c. Maturare competenze in merito alla comunicazione e la collaborazione, la creazione di contenuti digitali (inclusa la programmazione), le questioni legate alla proprietà intellettuale, la risoluzione di problemi e il pensiero critico
5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare
a. Riflettere su sé stessi, far fronte all'incertezza e alla complessità
b. Gestire efficacemente il tempo e le informazioni, imparare a imparare
c. Lavorare con gli altri in maniera costruttiva, mantenersi resilienti e gestire il proprio apprendimento e la propria carriera
d. Favorire il proprio benessere fisico ed emotivo, mantenere la salute fisica e mentale, essere in grado di condurre una vita attenta alla salute e orientata al futuro
e. Empatizzare e gestire il conflitto in un contesto favorevole e inclusivo
6. Competenza in materia di cittadinanza
a. Agire da cittadini responsabili e partecipare pienamente alla vita civica e sociale, in base alla comprensione delle strutture e dei concetti sociali, economici, giuridici e politici oltre che dell'evoluzione a livello globale e della sostenibilità
b. Impegnarsi efficacemente con gli altri per conseguire un interesse comune o pubblico, come lo sviluppo sostenibile della società
7. Competenza imprenditoriale
a. Essere consapevoli di opportunità e contesti diversi nei quali è possibile trasformare le idee in azioni nell'ambito di attività personali, sociali e professionali
b. Acquisire la creatività, che comprende immaginazione, pensiero strategico e risoluzione dei problemi, nonché riflessione critica e costruttiva in un contesto di innovazione e di processi creativi in evoluzione
8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali
a. Conoscere culture ed espressioni locali, nazionali, regionali, europee e mondiali, comprese le loro lingue, il loro patrimonio espressivo e le loro tradizioni, e prodotti culturali
b. Comprendere come le diverse espressioni culturali possono influenzarsi a vicenda e avere effetti sulle idee dei singoli individui

9. Nuovo Esame di maturità: colloquio (Articolo 22, O.M. n. 54 del 26 marzo 2026)

Nel nuovo Esame di maturità il colloquio orale assume un ruolo centrale e fortemente integrato nel processo valutativo. Esso è strutturato attorno a **quattro discipline** caratterizzanti l'indirizzo di studi, individuate con apposito decreto ministeriale e differenziate per ciascun percorso, e comprende altresì l'accertamento delle competenze maturate nell'ambito dell'Educazione civica e delle esperienze di Formazione Scuola-Lavoro.

Il colloquio:

- ha inizio con una breve riflessione del candidato sul proprio percorso scolastico e personale, anche alla luce delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente;
- prosegue con domande e approfondimenti relativi alle quattro discipline individuate, finalizzati a verificare la padronanza dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline, nonché la capacità di collegare e rielaborare in modo critico e personale le conoscenze acquisite;
- comprende la discussione degli elaborati relativi alle prove scritte, al fine di consentire al candidato di illustrare le scelte operate, chiarire gli aspetti metodologici e argomentativi e dimostrare la consapevolezza dei contenuti sviluppati;
- prevede l'esposizione di una breve relazione o la presentazione di un elaborato multimediale relativo alle esperienze svolte nell'ambito delle attività di Formazione Scuola-Lavoro,
- accerta le competenze maturate nell'ambito dell'Educazione civica;
- nel caso in cui il candidato interno abbia riportato, in sede di scrutinio finale, una valutazione del comportamento pari a sei decimi, prevede inoltre la trattazione di un elaborato critico in materia di cittadinanza attiva e solidale, assegnato dal Consiglio di Classe.

Infine, nell'ambito del colloquio, viene effettuata la discussione degli elaborati relativi alle prove scritte. La commissione cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline d'esame, **valorizzandone soprattutto i nuclei tematici fondamentali e la dimensione pluridisciplinare e interdisciplinare.**

Nella conduzione del colloquio, la commissione tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali per i licei e delle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali

Il colloquio è finalizzato a valutare la maturità complessiva del candidato, la capacità di argomentazione, di riflessione critica e di integrazione delle conoscenze acquisite nel corso del triennio.

10. Nuclei tematici fondamentali

Il Consiglio di classe ha individuato alcuni **nuclei tematici fondamentali**, caratterizzanti **le quattro discipline oggetto d'esame**, in coerenza con il percorso didattico svolto come indicato dall'O.M.. n. **54 del 26 marzo 2026, art.22 p.n. 2**; "La commissione cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline, **valorizzandone soprattutto i nuclei tematici fondamentali e la dimensione pluridisciplinare e interdisciplinare.**"

NUCLEI TEMATICI	DISCIPLINE
«I prodotti a Km "Zero" e.....la valorizzazione del Made in Italy»	Tutte
«Cibo e.... salute»	Tutte
Promozione del territorio	Tutte
Igiene e Ambiente di Lavoro	Scienze e Cultura dell'Alimentazione; Laboratorio di servizi enogastronomici – cucina; Laboratorio di servizi enogastronomici – sala.
Sicurezza nei luoghi di lavoro	Tutte

11. Percorsi per la Formazione Scuola Lavoro (FSL)

Nel corso del triennio, gli studenti sono stati coinvolti in percorsi strutturati e attività formative finalizzate allo sviluppo delle competenze trasversali, al potenziamento delle capacità orientative e all'avvicinamento consapevole al mondo del lavoro e della formazione post-diploma. Tali esperienze hanno rappresentato un'opportunità significativa di crescita personale, culturale e professionale, favorendo l'acquisizione di competenze spendibili sia nel proseguimento degli studi sia nell'inserimento nel contesto lavorativo.

I percorsi sono stati progettati in coerenza con il profilo educativo, culturale e professionale dell'indirizzo di studi e hanno mirato a sviluppare competenze quali: autonomia, responsabilità, capacità di lavorare in team, problem solving, comunicazione efficace, spirito di iniziativa e consapevolezza del contesto socio-economico di riferimento.

In deroga ai requisiti richiesti ai fini dell'ammissione all'Esame di Stato — anche con riferimento ai Percorsi per la **Formazione Scuola Lavoro (FSL)** — le esperienze effettivamente maturate dagli studenti rientrano comunque nel colloquio d'esame. Esse sono oggetto di presentazione e riflessione critica da parte del candidato, attraverso una breve relazione o un elaborato multimediale, finalizzati a evidenziare le competenze acquisite e il valore formativo del percorso svolto.

I percorsi e le attività progettuali realizzati per la promozione delle competenze trasversali e per l'orientamento, unitamente ai progetti attivati nell'ambito dell'insegnamento trasversale di Educazione civica, sono di seguito specificati.

ATTIVITÀ PROGETTUALI SVOLTE NEL CORSO DEL TRIENNIO –FSL-			
CLASSE III A.S. 2023-2024 Monte ore : 70			
PROGETTO	TIPOLOGIA	ATTIVITA'	DISCIPLINE COINVOLTE
MODULO 1: attività preparatorie per PCTO	Formazione con il docente tutor	Introduzione ai percorsi PCTO e loro importanza. Presentazione del programma e della carta dello studente in attività di PCTO a cura del tutor.	Tutte
MODULO 2: corso di formazione sulla sicurezza	Formazione on line	Attività di formazione ed informazione su varie tematiche connesse alla sicurezza sui luoghi di lavoro (quadro normativo di riferimento, Sorveglianza sanitaria, Prevenzione nei luoghi di lavoro, Segnaletica di sicurezza, rischi generici (incendi, fughe di gas, terremoti, ... Protocollo interno sicurezza	Tutte
MODULO 3: Formazione con l'ispettorato del Lavoro	Formazione sulla sicurezza nei luoghi di lavoro e contrattualizzazione	Attività di formazione ed informazione in merito alla contrattualizzazione del rapporto di lavoro (lavoro part-time, ferie, retribuzione,...)	

MODULO 4: - “Festa del Fungo” - “Festa della donna”	attività di formazione pratica e simulazione d’impresa (IFS)	Catering didattico per la partecipazione alla “Festa del fungo” ed in occasione della manifestazione promossa per la festa della donna presso Brognaturo	tutte
MODULO 5: “Alla riscoperta del Natale”	attività di formazione pratica e simulazione d’impresa (IFS)	Preparazione e distribuzione dei dolci tipici Natalizi serresi	tutte
MODULO 6: “Presentiamo la nostra scuola”	attività di formazione pratica e simulazione d’impresa (IFS)	Catering didattico per le giornate dell’open day e per la consegna dei diplomi delle certificazioni linguistiche	tutte
MODULO 7: Formazione ed orientamento	Attività di formazione e di orientamento	Seminari di formazione presso la scuola promossi: - dall’Arma dei Carabinieri/Guardia di Finanza (rispetto delle leggi, sicurezza stradale, ...) - dal Food Blogger Wlady Nigro (corretta gestione dei social per promuovere le attività ristorative e loro criticità) - dall’agronomo Vincenzo Vozzo (l’importanza dell’Olio Evo) - dall’Azienda KALOS JERO (l’importanza delle botaniche calabresi e del proprio Amaro) - dall’Azienda H2 System (formazione sui gestionali alberghieri) - dalla scuola di Alta Formazione Enogastronomica ALMA (indirizzi di studi) dott. Giaquinto Visite guidate presso le aziende del territorio: - Pasticceria Monterosso, Pasticceria Sweet Grace, Azienda Serfunghi	tutte
MODULO 8: “KalaVria senza glutine”	Formazione con esperti esterni (dott. Irene Cantaffa)	Attività di formazione sui disturbi alimentari legati al glutine.	tutte
MODULO 9: attività di stage	Attività di formazione esterna con i tutor aziendali	Stage in aziende presenti sul territorio (Profumo di Pane, pasticceria Monterosso, Golden Bar, Golden Burger, ...)	tutte

CLASSE IV A.S. 2024-2025 Monte ore : 70			
PROGETTO	TIPOLOGIA	ATTIVITA'	DISCIPLINE COINVOLTE
MODULO 1: Formazione ed orientamento	Attività di formazione ed orientamento	Attività di formazione ed orientamento promosse: -dal centro per l'Impiego di Serra San Bruno in collaborazione con Sviluppo Lavoro Italia S.p.A. - AssOrienta (live streaming) facoltà universitarie, Forze armate e di polizia, facoltà di medicina e professioni sanitarie; - Università degli studi "Mediterranea" Reggio Calabria; - staff Hotel Resort "Costa degli Dei" Capo Vaticano Seminari di formazione professionale presso la scuola promossi: - dall'azienda Velier sull'importanza del liquore distillato "Chartreuse"; - ex allievi diplomati alla Scuola Internazionale di Cucina ALMA	tutte
MODULO 2: "La tonda di Calabria, risorsa di eccellenza per la gastronomia"	attività di formazione pratica e simulazione d'impresa (IFS)	Preparazione e presentazione del menu "Monti" a base di nocciola allo show cooking tenutosi presso la Fattoria didattica Rotiroti di Cardinale	tutte
MODULO 3 "A tavola con Gambino"	attività di formazione pratica e simulazione d'impresa (IFS)	Attività di preparazione e presentazione dei piatti tipici del territorio serrese di cui si trova testimonianza nei testi di Sharo Gambino	Tutte
MODULO 4 "le basi del mixology"	attività di formazione pratica e simulazione d'impresa (IFS)	Attività formative e laboratoriali realizzate nell'ambito del PNRR DM170 " le basi del mixology"- livello base.	Tutte
MODULO 5: attività di stage	Attività di formazione esterna con i tutor aziendali	Stage in aziende presenti sul territorio (Profumo di Pane, pasticceria Monterosso, Golden Bar, Golden Burger, ...)	Tutte

CLASSE V A.S. 2025-2026 Monte ore : 70			
PROGETTO	TIPOLOGIA	ATTIVITA'	DISCIPLINE COINVOLTE
MODULO 1: corso sulla sicurezza	Formazione nei locali della scuola a cura del RSPP	Attività di formazione ed informazione su varie tematiche connesse alla sicurezza sui luoghi di lavoro (quadro normativo di riferimento, Sorveglianza sanitaria, Prevenzione nei luoghi di lavoro, Segnaletica di sicurezza, rischi generici (incendi, fughe di gas, terremoti, ... Protocollo interno sicurezza	Tutte
MODULO 2: - “Festa della castagna”	attività di formazione pratica e simulazione d'impresa (IFS)	Preparazione, presentazione delle ricette e distribuzione di dolci a base di castagna durante la festa tenutasi a Serra San Bruno	Tutte
MODULO 3: “Protagonisti nel nostro Open Day”	attività di formazione pratica e simulazione d'impresa (IFS)	Catering didattico per le giornate dell'open day	Tutte
MODULO 4: Formazione ed orientamento	Attività di formazione ed orientamento	Attività di formazione ed orientamento presso: - “salone dello studente” Reggio Calabria; - “GAL Serre Calabresi” Chiaravalle; - “Azienda Callipo” Pizzo Calabro - Formazione con gli esperti esterni: - dott. Bonavita Savino, biologo	tutte

		molecolare, responsabile della qualità presso l'azienda Monardo - dott.ssa Cantaffa Progetto "Kalavria senza glutine" e con il dott. Comito, nutrizionista; - esperti della pasticceria Monterosso - esperto esterno Barista D.co Scrivo: dalla preparazione del cappuccino alla creazione del "Certosino" - dott.ssa Tucci "Strategie di finanziamento per imprese innovative/ diritti e doveri dei lavoratori" - Normativa sui luoghi di lavoro da parte del prof. Vinci e formazione sul sistema HACCP da parte del dott Serrao; - Attività di orientamento allo studio delle materie giuriche a cura del giudice G. Neri; - Formazione a cura dell'esperto di liquoristica azienda Rupes Orientamento post- diploma a cura: - dell'ITS ACADEMY Polo Elaia Calabria, Vibo Valentia; - del dott. Giaquinto della scuola di Alta Formazione	
--	--	---	--

		Enogastronomica ALMA (indirizzi di studi) - UNICAL (CS): attività promosse durante “Le giornate dell’UNICAL” - Fiera di Catanzaro : Career day organizzato da Unindustria Calabria	
MODULO 5: attività di stage	Attività di formazione esterna con i tutor aziendali	Stage in aziende presenti sul territorio (Profumo di Pane, pasticceria Monterosso, Golden Bar, Golden Burger, ...)	Tutte

Si allegano al presente Documento i titoli degli elaborati nell’esperienza di FSL preparati dagli alunni **(Allegato B)**.

Oltre ai percorsi sopra indicati, durante il corso dell’anno scolastico sono state programmate e svolte le attività di orientamento per come previste dal **D.M. 328 , 22/12/2022**.

In particolare, la classe, affiancata ad un tutor dell’orientamento, è stata coinvolta nelle seguenti attività:

- conoscenza del sé e delle proprie attitudini;
- rinforzo del metodo di studio;
- riflessione critica sul proprio percorso scolastico e sulle scelte future;
- analisi sui mestieri e le competenze richieste per il lavoro del futuro.

12. Percorsi per le competenze di Educazione Civica

L'insegnamento trasversale di Educazione civica è stato sviluppato in coerenza con le Linee guida ministeriali e con la programmazione d'Istituto, attraverso percorsi interdisciplinari finalizzati alla formazione di cittadini consapevoli, responsabili e partecipi della vita democratica.

Le attività hanno approfondito tematiche relative alla Costituzione, allo sviluppo sostenibile, alla cittadinanza digitale e alla legalità, promuovendo la conoscenza dei diritti e dei doveri, il rispetto delle regole, la tutela dell'ambiente, l'inclusione sociale e l'uso consapevole delle tecnologie.

L'approccio adottato ha privilegiato una prospettiva trasversale e laboratoriale, integrando contributi provenienti dalle diverse discipline e favorendo il confronto critico, la partecipazione attiva e la riflessione personale. La valutazione delle competenze maturate è stata effettuata in sede di scrutinio, sulla base dei criteri stabiliti dal Consiglio di Classe.

Le attività e i progetti realizzati nell'ambito dell'Educazione civica sono di seguito specificati.

CLASSE V A.S. 2025-2026				
PERCORSO	ARGOMENTI	DISCIPLINE COINVOLTE	ATTIVITA' SVVOLTE	OSA o risultati di apprendimento
COSTITUZIONE, ISTITUZIONE, REGOLE E LEGALITA'	La struttura del Parlamento - Elezioni della Camera dei Deputati e del Senato della Repubblica - Il Presidente della Repubblica - Le funzioni del Presidente della Repubblica - La composizione e la formazione del governo - Le funzioni del Governo - La magistratura - L'amministrazione della giustizia - Il CSM - La Corte Costituzionale - la Riforma Costituzionale	Diritto - Storia Inglese	Lezioni frontali; Attività laboratoriali; Lavori di gruppo; Brainstorming 21 Novembre - Violenza di genere- Incontro sul tema con il magistrato Capomolla 25 Novembre: Violenza di genere e femminicidio- Laboratori dedicati al tema, lezioni partecipate, discussioni sul tema, visione di video, letture di articoli. 1 Dicembre -	Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate

			Incontro sul tema della legalità fiscale con la guardia di finanza del comando provinciale di Vibo Valentia presso Palazzo Chimirri 21 Marzo: Educazione alla legalità - Giornata in memoria delle vittime innocenti di Mafia 17 Aprile: Partecipazione al Convegno “ Semi di legalità” Vibo Valentia	
AGENDA 2030 E SVILUPPO SOSTENIBILE	Umanità ed Umanesimo. Dignità e diritti umani Conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio Lo sviluppo sostenibile	Italiano Sc.eCultura degli Alimenti	Lezioni frontali; Attività laboratoriali; Lavori di gruppo; Brainstorming. 20 Novembre: Giornata dei diritti dell’infanzia e dell’adolescenza- Partecipazione all’evento “La Marcia dei diritti dei bambini e della pace “- organizzata dall’IC A. Tedeschi di Serra San Bruno- 24 Novembre – “DIRE, FARE DONARE: Un	Promuovere la conoscenza dei comportamenti alimentari corretti. Attivare atteggiamenti di partecipazione alla vita sociale e civica.

			momento di crescita culturale, sociale e civile “- sala Istituto Einaudi-Incontro dedicato al tema della donazione AVIS e Admo 3 Dicembre - Giornata Internazionale delle Persone con Disabilità: visione di video e riflessioni sul tema. Realizzazione dell’albero dell’inclusione. 19 Dicembre – Tombolata della solidarietà - Raccolta fondi da devolvere all’Unicef “Bambini di Gaza” Aprile - Raccolta fondi in collaborazione con l’Unicef per “Emergenza in Medio Oriente” Partecipano tutte le classi di tutti gli indirizzi	
CITTADINANZA DIGITALE	Uso delle moderne tecnologie digitali	Tutte	Lezioni frontali; Attività	Conoscere i principali reati informatici e le norme di protezione.

Il diritto all'informazione della rete	e il fenomeno del cyberbullismo La comunicazione in Rete Educazione all'informazione Informazione e disinformazione in Rete e Fake News I <i>Cybercrimes</i>		laboratoriali; Lavori di gruppo; Brainstorming.	Interagire attraverso i mezzi di comunicazione digitale in maniera consapevole e rispettosa di sé e degli altri. Acquisire e promuovere comportamenti consapevoli in rete.
--	---	--	--	---

3. Attività di ampliamento dell'offerta Formativa (svolte durante il triennio)

Attività svolte	
Tipologia	Oggetto
Visite guidate e Viaggi d'istruzione	Maggio 2024 Viaggio di istruzione Emilia -Romagna Maggio 2025 Viaggio di istruzione in Toscana; 10 ottobre 2025 uscita in Serra S. Bruno presso Gipsoteca : esposizione di Giuseppe Maria Pisani Maggio 2026 Viaggio di istruzione in Veneto
Approfondimenti e Incontri con gli esperti	

14. Criteri di Valutazione

Il Collegio dei Docenti opera sempre in direzione dell'omogeneità dei criteri di valutazione.

Ogni singolo Consiglio di Classe è comunque responsabile in sede di scrutinio, essendo questo momento la fase conclusiva di un percorso coerente, condiviso e monitorato in tutte le sue tappe. Il giudizio di valutazione finale è relativo al percorso individuale di ogni singolo studente.

La valutazione nelle singole discipline è collegiale e spetta al Consiglio di Classe su proposta del docente della disciplina. Il docente propone il voto sulla base di un giudizio motivato che si fonda sugli esiti di un congruo numero di prove di verifiche scritte e orali, sulla valutazione complessiva dell'impegno, dell'interesse e della partecipazione, dimostrati dallo studente durante l'intero anno scolastico e sull'esito delle verifiche relative agli interventi di sostegno effettuati nel corso dell'anno scolastico come da normativa vigente.

Nell'attribuzione del voto di condotta il Consiglio di classe ha tenuto conto dei criteri di seguito indicati, espressi nella griglia di valutazione approvata e condivisa in sede collegiale:

1. Organizzazione nello studio
2. Comunicazione con i pari e con il personale scolastico
3. Partecipazione alla vita scolastica
4. Frequenza (Giorni di assenza)
5. Ritardi e uscite anticipate (ore)
6. Responsabilità e rispetto delle regole.

Nella valutazione del comportamento si è tenuto conto delle indicazioni della Legge 150 del 1 ottobre 2024. Nello specifico, all'art.1 della legge, rubricato "disposizioni in materia di valutazione delle studentesse e degli studenti", si precisa quanto segue:

1. In caso di voto di comportamento inferiore a sei decimi in fase di valutazione periodica (primo quadrimestre), lo studente o la studentessa deve essere coinvolto/a in attività di approfondimento in materia di cittadinanza attiva e solidale;
2. In caso di voto del comportamento inferiore a sei decimi, allo scrutinio di fine anno, l'alunno non è ammesso al successivo anno di corso o all'esame di Stato, a prescindere dalla valutazione dei risultati nelle discipline;
3. In caso di voto del comportamento pari a sei decimi, per le classi non terminali, il consiglio di classe, in sede di valutazione finale, sospende il giudizio di ammissione alla classe successiva e assegna alle studentesse e/o agli studenti interessati un elaborato critico in materia di cittadinanza attiva e solidale; la mancata presentazione dell'elaborato prima dell'inizio dell'anno scolastico successivo o la valutazione non sufficiente da parte del consiglio di classe comportano la non ammissione della studentessa e/o dello studente all'anno scolastico successivo;
4. In caso di voto del comportamento pari a sei decimi, per le classi terminali, il candidato o la candidata è ammesso agli esami ed il consiglio di classe gli/le assegna un elaborato critico in materia di cittadinanza attiva e solidale da discutere in sede di colloquio d'esame;
5. Per le classi Terza, Quarta e Quinta, il punteggio più alto nell'ambito della fascia di attribuzione del credito scolastico spettante sulla base della media dei voti riportata nello scrutinio finale può essere attribuito se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi.

PROGRAMMI SVOLTI

ITALIANO

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

Con riferimento alla programmazione curriculare sono stati conseguiti, pur in maniera differenziata, i seguenti obiettivi:

Conoscenze

- Conoscere le caratteristiche fondamentali dei generi letterari
- Conoscere la peculiarità e la struttura di un testo narrativo e poetico
- Essere in possesso delle fondamentali strutture linguistico-espressive e conoscere alcune modalità di stesura di testi di varia tipologia
- Analisi e interpretazione di testi e di contenuti e messaggi fondamentali

Competenze

- Saper organizzare ed esporre i contenuti in modo semplice, ma sostanzialmente corretto
- Saper produrre testi scritti vari

Frequenza, applicazione allo studio, partecipazione al dialogo educativo

- La frequenza della classe è stata
- La classe ha dimostrato un'applicazione allo studio
- La partecipazione al dialogo educativo è stata

CONTENUTI DISCIPLINARI TRATTATI

ARGOMENTI TRATTATI	N°ore	Modalità di svolgimento
U. D. 1 – Il Verismo Caratteri generali del Verismo G. Verga Testi: <i>I Malavoglia</i> ; <i>Mastro Don Gesualdo</i> ; <i>Rosso Malpelo</i>	5	
U. D. 2 - Il Decadentismo Simbolismo: caratteri generali C. Baudelaire: <i>Corrispondenze</i> Decadentismo: caratteri generali G. D'annunzio, vita, opere, poetica Testi: <i>La pioggia nel pineto</i> ; <i>La sera fiesolana</i> G. Pascoli, vita, opere, poetica Testi: <i>X agosto</i> ; <i>Il gelsomino notturno</i> ; <i>La mia sera</i> ; <i>La cavalla storna</i>	10	

U.D. 3 – La rivolta contro la tradizione Crepuscolarismo: caratteri generali Futurismo: caratteri generali	6	
U. D. 4 – La coscienza delle crisi L. Pirandello: vita e pensiero Testi: <i>Il treno ha fischiato</i> ; <i>La Carriola</i> ; <i>Il fu mattia Pascal</i> (trama); <i>Uno, nessuno e centomila</i> (trama) Italo Svevo: vita, pensiero, <i>La coscienza di Zeno</i> (trama)	8	
U. D. 5 – Sviluppi della letteratura nel Novecento Ermetismo: caratteri generali G. Ungaretti: vita e poetica Testi: <i>I fiumi</i> *; <i>San Martino del carso</i> *; <i>Veglia</i> *; <i>Soldati</i> * Eugenio Montale*: vita e poetica Testi: <i>Non chiederci la parola</i> ; <i>Meriggiare pallido e assorto</i> ; <i>Spesso il male di vivere ho incontrato</i> ; <i>Ho sceso dandoti il braccio</i> ; U. Saba*: vita e poetica Testi: <i>La capra</i> ; <i>Città vecchia</i>	8	

Gli argomenti contraddistinti con * si intende che saranno trattati nel periodo dal 16/05/2024 al termine delle attività didattiche.

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

1. organizzazione del lavoro in moduli ed unità didattiche
2. lezioni frontali
3. lettura in classe ad alta voce e commento guidato

TIPOLOGIE PROVE DI VERIFICA - CRITERI DI VALUTAZIONE

Le verifiche sono state distinte in formative, per il controllo del ritmo di apprendimento e la revisione *in itinere* della programmazione con l'avvio di eventuali interventi di recupero; sommative, per la misurazione e la valutazione del profitto. Per le verifiche formative si è fatto ricorso a colloqui brevi. Le verifiche sommative si sono svolte tramite interrogazioni orali ed elaborati scritti.

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo

Appunti e dispense

- Libro di testo
Autore: P. Di Sacco –P. Manfredi
Titolo: Scoprirai leggendo
Editore: E. S. Bruno Mondadori

Serra San Bruno, 08/05/2026

/L **DOCENTE**

STORIA

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

Con riferimento alla programmazione curriculare sono stati conseguiti, pur in maniera differenziata, i seguenti obiettivi:

Conoscenze

- Comprendere i nessi tra liberismo, protezionismo.
- Comprendere il valore delle riforme sociali fatte da Giolitti.
- Collegare il progressivo uso di armi moderne alla preesistenza di tattiche tradizionali per spiegare l'altissimo numero di morti durante la prima guerra mondiale.
- Conoscere i costi umani della prima guerra mondiale.
- Comprendere il diverso carattere della rivoluzione di febbraio e della rivoluzione d'ottobre.
- Comprendere le origini del fascismo-movimento; comprendere il consenso al fascismo – regime.
- Comprendere l'origine, le caratteristiche e gli effetti a livello mondiale del crollo della borsa di Wall Street.
- Comprendere le origini politiche e sociali del fascismo e del nazismo.
- Seguire la fase dell'avanzata dell'Italia.
- Esaminare gli effetti della guerra fredda.
- Seguire la nascita della costituzione, la ricostruzione economica del nostro paese e le tensioni sociali che l'accompagnarono.

Competenze

- Organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.
- Individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica.
- Acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.

CONTENUTI DISCIPLINARI TRATTATI

ARGOMENTI TRATTATI	N°ore	Modalità di svolgimento
U. D. 1 – La “Grande guerra” e la Rivoluzione russa Il sistema economico internazionale L'età giolittiana La Prima guerra mondiale La Rivoluzione russa	10	

Il "disagio della civiltà"		
U. D. 2 - La crisi del dopoguerra Le conseguenze della "Grande guerra" La disintegrazione dell'economia internazionale	6	
U.D. 3 – I regimi totalitari Lo Stato totalitario Il fascismo Il nazismo Lo stalinismo		
U. D. 4 – La Seconda guerra mondiale e il nuovo sistema internazionale La Seconda guerra mondiale Dopoguerra e ricostruzione* Il sistema internazionale dei blocchi contrapposti: la "guerra fredda"*		

Gli argomenti contraddistinti con * si intende che saranno trattati nel periodo dal 16/05/2024 al termine delle attività didattiche.

MEODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

Lezioni frontali e partecipate, conversazioni, analisi di documenti di critica storica presenti nel libro di testo, ricostruzione di fatti storici, mappe concettuali, dibattito in classe.

TIPOLOGIE PROVE DI VERIFICA - CRITERI DI VALUTAZIONE

Interrogazioni orali brevi e di una certa ampiezza. Le valutazioni sono state effettuate secondo la griglia presente nel PTOF.

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo

- Libro di testo *Storia*
Autori: V. Calvani
Titolo: La storia intorno a noi
Editore: A. Mondadori Scuola

Serra San Bruno, 08/05/2026

/L. DOCENTE

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

Con riferimento alla programmazione curriculare sono stati conseguiti, pur in maniera differenziata, i seguenti obiettivi:

Conoscenze

- Le funzioni: classificazione, dominio, zeri e segno di una funzione.
- I limiti: calcolo dei limiti e risoluzione di forme indeterminate.
- Le derivate: definizione e calcolo delle derivate fondamentali
- Funzioni crescenti e decrescenti, massimi e minimi, concavità e flessi.

Competenze

- Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo
- Utilizzare le tecniche e le procedure dell'analisi matematica
- Saper riflettere criticamente su alcuni temi della matematica

Frequenza, applicazione allo studio, partecipazione al dialogo educativo

- La frequenza della classe è stata regolare
- La classe ha dimostrato un'applicazione allo studio discontinua
- La partecipazione al dialogo educativo è stata adeguata

CONTENUTI DISCIPLINARI TRATTATI

Matematica

ARGOMENTI TRATTATI	Periodo
U. D. 1 – Funzioni reali di variabile reale Definizione di funzione Classificazione delle funzioni reali di variabile reale Il dominio delle funzioni razionali, irrazionali e logaritmiche Le intersezioni di una funzione con gli assi cartesiani Il segno di una funzione	Settembre - Gennaio
U. D. 2 - Limiti di funzioni e continuità	

Limiti finiti e infiniti Operazioni con i limiti Le forme indeterminate: $+\infty - \infty$ e ∞/∞	Febbraio - Marzo
U.D. 3 – Derivate La derivata di una funzione Le derivate fondamentali Derivata di una somma Derivata del prodotto di una funzione per una costante Derivata del prodotto di due funzioni Derivata del quoziente tra due funzioni Derivate di ordine superiore Studio della derivata prima di una funzione: massimi e minimi di una funzione, intervalli di monotonia * Studio della derivata seconda di una funzione: la concavità e i flessi di una funzione * Calcolo di massimi, minimi e flessi di semplici funzioni polinomiali * Studio di funzione completo di semplici funzioni razionali *	Aprile - Giugno

Gli argomenti contraddistinti con * si intende che saranno trattati nel periodo dal 9/05/2026 al termine delle attività didattiche.

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

Si è proceduto con lezioni di tipo frontale partecipate, proponendo gli argomenti con gradualità, al fine di consentire la comprensione dei temi trattati.

Sono state svolte numerose esercitazioni, coinvolgendo l'intera classe.

Si è cercato di guidare tutti i ragazzi almeno al raggiungimento degli obiettivi minimi di apprendimento.

Sono state effettuate simulazioni delle prove invalsi sulle competenze, utilizzando gli esempi di prove disponibili sul sito dell'Invalsi.

TIPOLOGIE PROVE DI VERIFICA - CRITERI DI VALUTAZIONE

Le prove di verifica utilizzate per la valutazione sono state:

verifiche scritte con la risoluzione di esercizi

verifiche orali per verificare la capacità di ragionamento, la comprensione degli argomenti trattati e l'abilità nell'applicazione delle regole.

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo *Matematica*
Autore: BERGAMINI/ TRIFONE/ BAROZZI
Titolo: MATEMATICA.BIANCO 5 LD
Editore: ZANICHELLI
- Lim
- Appunti
- Schede fornite dal docente
- Registro elettronico
- Classe virtuale “Classroom” per la condivisione di materiali

Serra San Bruno, 15/05/2026

/L. DOCENTE

LINGUA E CULTURA INGLESE

Raggiungimento degli Obiettivi

In riferimento alla programmazione curriculare sono stati conseguiti, pur in maniera differenziata, i seguenti obiettivi:

Conoscenze

- Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, a livello B2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali di gruppo relative a situazioni professionali.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.
- Essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato.
- Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo.

Competenze

- Saper comunicare usando le strutture della lingua straniera.
- Saper comprendere, analizzare e riassumere semplici testi orali e scritti di interesse generale e specifici del settore di specializzazione.
- Saper produrre semplici testi scritti il più possibile corretti, dimostrando di possedere capacità di sintesi.
- Saper partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità.

Frequenza, applicazione allo studio, partecipazione al dialogo educativo

- La frequenza della classe non è stata regolare per tutti gli alunni.
- Pochi alunni hanno dimostrato un'applicazione allo studio costante. Un altro gruppo è stato alquanto superficiale ed incostante
- La partecipazione al dialogo educativo non è stata sempre proficua per la quasi totalità della classe.

Contenuti disciplinari Lingua e Cultura inglese
--

Argomenti	Periodo
Uda n.1 “FOOD SECURITY AND FOOD DEFENCE”	

<u>Food education</u> Food security; Food defence. <u>Food security in a sustainable world</u> Sustainability in the food supply chain; Farm-to-work; Going green. <u>Food contamination</u> Food contaminants; Food poisoning.	Ottobre/Novembre
Uda n.2 "FOOD SAFETY" <u>Hygiene</u> Food and working environment hygiene; How important is hygiene? <u>HACCP, restaurants and bars</u> The responsibility to serve safe food; Hazard Analysis (HA) and Critical Control Point (CCP) System; The seven principles of HACCP.	Dicembre/Gennaio
Uda n. 3 "HEALTHY CATERING FOR DIFFERENT NEEDS" <u>Lifestyles and diets</u> The functions of food; Healthy food choices; Diets; Lifestyle diets. <u>Health and nutrition</u> Food allergies and intolerances; Overweight and obesity.	Febbraio/Marzo
Uda n. 4 "DRINKS" - Wine; - Beer; - Spirits.	Aprile
Uda n. 5 "CAREER PATHS"* <u>Getting a job:</u> How to write a Curriculum Vitae;* How to write a covering letter.*	Maggio
Uda n. 6 "Active and Global Citizenship" The British system of government; Fake news.	Ottobre/Maggio

Gli argomenti contraddistinti con * si intende che saranno trattati nel periodo dal 09/05/2026 al termine delle attività didattiche.

Metodologie didattiche utilizzate

- Lezione frontale e partecipata
- Correzione sistematica collettiva e individualizzata di esercizi proposti in classe e di verifiche formative
- Lavoro individuale e di gruppo
- Cooperative learning
- Peer to peer

Tipologie prove di verifica – Criteri di Valutazione

La verifica è stata concepita principalmente come formativa e orientata essenzialmente a dare un feedback del lavoro svolto. Per quanto riguarda le modalità di verifica, è stata privilegiata la verifica orale, la quale ha puntato a misurare le competenze, le abilità e le conoscenze. In un primo breve momento, l'alunno è stato lasciato libero di introdurre l'argomento o gli argomenti oggetto della verifica, passando poi ad una fase durante la quale il docente ha posto più domande a risposta breve, verificando la prontezza e la pertinenza con cui lo studente risponde alle sollecitazioni e la capacità di operare collegamenti con argomenti attinenti.

Per quanto riguarda le verifiche scritte sono stati proposti agli studenti esercizi strutturati (completamento, trasformazione, ecc.), *Test* di comprensione di testi scritti, traduzioni, brevi resoconti, riassunti, composizioni.

Strumenti didattici utilizzati

Gli strumenti sono stati forniti direttamente dal docente:

- dispense realizzate dalla docente;
- visione di filmati, documentari;
- schede di approfondimento;
- Video su You tube.
- Libro di testo

Titolo: "TOP CLASS" - The Cooking, Bar and Pastry World

Autore: Bennet, E. Caminada, M. Giroto, N. Hogg, A. Meo, P. Peretto

Editore: HOEPLI EDIZIONI

- Internet
- LIM

Serra San Bruno, 8 maggio 2026

Il docente

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

Con riferimento alla programmazione curriculare sono stati conseguiti, pur in maniera differenziata, i seguenti obiettivi:

Riconoscere, nell'evoluzione del fenomeno turistico, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che lo caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti nazionali e internazionali. Comprendere la realtà operativa, elaborando e interpretando dati, e individuare le variabili che determinano i processi produttivi.

Applicare le normative vigenti, nazionali e comunitarie, che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza sui luoghi di lavoro, alla trasparenza e tracciabilità dei prodotti, alle responsabilità degli operatori produttivi.

Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione per ottimizzare il servizio.

Individuare le nuove tendenze di filiera, valorizzando e promuovendo i prodotti tipici e le tradizioni locali.

Adeguare produzione e vendita in relazione alla domanda di mercato.

Sovrintendere all'organizzazione dei servizi applicando tecniche di controllo della gestione economica e finanziaria.

Promuovere e gestire i servizi turistico-ristorativi anche attraverso la progettazione di servizi per valorizzare le risorse culturali ed enogastronomiche del territorio, individuando le nuove tendenze.

Rafforzare la fiducia nelle proprie capacità.

Imparare ad affrontare le difficoltà come occasione di crescita.

Sviluppare la capacità di acquisire e interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti e con diversi strumenti comunicativi.

Collaborare e partecipare attivamente contribuendo all'apprendimento comune e alla realizzazione delle attività collettive attraverso le nuove metodologie didattiche.

Conoscenze

- Il quadro storico nel quale è nata la Costituzione. I principi fondamentali e la Parte I della Costituzione. I principi basilari dell'ordinamento giuridico, con attenzione al lessico di riferimento e ai contenuti. La parte II della Costituzione: i principi dell'organizzazione dello Stato ed il ruolo del cittadino nell'esercizio consapevole delle sue prerogative. Lo Stato italiano nell'Unione Europea e nelle istituzioni internazionali.
- Evoluzione dei sistemi politico-istituzionale ed economici-produttivi, con riferimento agli aspetti demografici, sociali e culturali. Il territorio come fonte storica: tessuto sociale e produttivo, in relazione ai fabbisogni formativi e professionali. Formazione, evoluzione e percezione dei paesaggi naturali e antropici.
- Metodi e strumenti di rappresentazione degli aspetti spaziali: reticolato geografico, vari tipi di carte, sistemi informativi geografici. La diffusione della specie umana nel pianeta; le diverse tipologie di civiltà e le periodizzazioni fondamentali nella storia mondiale. Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XI e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel mondo.

Innovazione scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi sui servizi e sulle condizioni economiche.

- I contesti sociali, di studio e lavorativi delle realtà dei paesi europei ed internazionali. I sistemi di collegamento per lo scambio di esperienze lavorative nel proprio paese e nel mondo.
- Gli aspetti caratteristici del patrimonio ambientale e urbanistico e i principali monumenti storico-artistici del proprio territorio.
- Normativa sulla privacy e sul diritto d'autore.
- Le regole che governano l'economia ed i principali soggetti del sistema economico del proprio territorio. Il tessuto produttivo e dei servizi del proprio territorio I caratteri fondamentali del mercato del lavoro in ambito nazionale ed internazionale.
- Problematiche economiche, sociali ed etiche connesse con il settore produttivo e i servizi in cui si opera. I principi e le norme che regolano la salute e la sicurezza nel mondo del lavoro, con particolare riferimento al settore produttivo cui si riferisce ciascun indirizzo.
- Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi sui servizi e sulle condizioni economiche.

Competenze

- 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.
- 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.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.
- 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.
- Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
- Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

Frequenza, applicazione allo studio, partecipazione al dialogo educativo

- La frequenza della classe è stata sufficiente.
- La classe ha dimostrato, ad eccezione di alcuni elementi, un'applicazione allo studio discontinua ed incostante.
- La partecipazione al dialogo educativo, ad eccezione di alcuni elementi, è stata appena sufficiente.

CONTENUTI DISCIPLINARI TRATTATI

ARGOMENTI TRATTATI	N°ore
U. D. 1 – Il turismo e le fonti del diritto. Chi è il turista – Forme di turismo – Il turismo sostenibile e responsabile – Gli effetti	

del turismo sull'economia nazionale – La bilancia dei pagamenti – Le fonti statistiche – La gerarchia delle fonti – Le istituzioni dell'UE – Le fonti di diritto comunitario – Gli accordi internazionali.	10
U. D. 2 - La legislazione turistica. Gli obblighi dell'imprenditore – I requisiti dell'avvio dell'impresa - La capacità all'esercizio dell'impresa – L'obbligo delle scritture contabili – La tutela della privacy – La sicurezza e la salute sul luogo di lavoro – Il TUSL – La prevenzione incendi – Il problema della sicurezza alimentare – La strategia di sicurezza “dai campi alla tavola” – Il piano di autocontrollo HACCP – I controlli integrati nella filiera – La tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti alimentari - L'etichettatura - Il contratto ristorativo – Il contratto di catering – Il contratto di banqueting – Il Codice del consumo – La responsabilità del ristorante – I contratti tra imprese ristorative e imprese viaggi – Il sistema di qualità – Gli organismi di normazione e le ISO – I marchi e la loro tutela – I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari – I marchi di qualità dei vini – I prodotti a chilometro ero – I presidi <i>slow food</i> .	26
U. D. 3 – Le politiche di vendita nella ristorazione L'evoluzione del concetto di marketing – Il Customer Relationship Management (CRM) – Il marketing turistico territoriale – Il marketing strategico e operativo - Il piano di marketing – L'analisi della situazione interna ed esterna – Gli obiettivi di marketing e il ciclo di vita dei prodotti.	15
U. D. 4 – La programmazione aziendale La programmazione aziendale – I tempi della programmazione – Il budget – Come costruire il budget – Il controllo budgetario – Vantaggi e limiti del budget – // <i>business plan</i> - Le fasi per realizzare un <i>business plan</i> - I preventivi d'impianto - La valutazione dei dati.	15

- **La programmazione è già stata completata.**

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

Il programma è stato svolto prevalentemente mediante lezioni frontali ed in alcune occasioni si è fatto ricorso alla lezione partecipata, al Cooperative learning e, infine, al lavoro di gruppo. Particolare cura è stata dedicata, in ogni fase dell'attività didattica, ad una adeguata acquisizione del lessico specifico del diritto e, più in generale, della capacità di esprimere in modo chiaro, corretto ed appropriato i contenuti disciplinari.

TIPOLOGIE PROVE DI VERIFICA - CRITERI DI VALUTAZIONE

Per la verifica formativa si è fatto ricorso alla discussione in classe, allo svolgimento e alla correzione di esercizi (test a risposta aperta e a scelta multipla). La verifica sommativa è avvenuta mediante verifiche orali e prove scritte strutturate e semi-strutturate.

Per la valutazione delle prove orali sono stati presi in considerazione i seguenti elementi: verifica delle conoscenze; verifica delle capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro; verifica delle capacità di rielaborazione personale; verifica dell'utilizzo del linguaggio specifico. Per la valutazione delle verifiche scritte sono stati presi in considerazione i seguenti elementi: correttezza e completezza delle informazioni; coerenza con la traccia e qualità dell'esposizione. In sede di valutazione finale saranno, inoltre, considerati l'impegno, l'interesse, la partecipazione e le capacità maturate dallo studente durante l'anno scolastico.

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Durante il periodo di attività didattica in presenza sono stati utilizzati:

- Libro di testo

Autore: Caterina De Luca e Maria Teresa Fantozzi

Titolo: Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa ricettiva e turistica

Editore: Liviana

- Aula / lavagna
- Schede di approfondimento
- Fonti giuridiche
- Riviste specializzate.

Serra San Bruno, 30/04/2026

IL DOCENTE

Allegato A: Programmazione di Educazione Civica

Allegato A

EDUCAZIONE CIVICA
ARGOMENTI TRATTATI

I Quadrimestre: - La Struttura del Parlamento – Elezioni della Camera dei Deputati e del Senato della Repubblica – Il Presidente della Repubblica – Le funzioni del Presidente della Repubblica – La composizione e la formazione del Governo – Le funzioni del Governo.

II Quadrimestre: – La magistratura – L'amministrazione della giustizia – Il CSM – La riforma Costituzionale - La Corte Costituzionale – Il diritto internazionale e le sue fonti – L'ONU – L'Unione Europea - La comunicazione in rete - Informazione e disinformazione in rete – I cyber crimes – Le Fake news.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

Con riferimento alla programmazione curriculare sono stati conseguiti, pur in maniera differenziata, i seguenti obiettivi:

Sviluppare la cura e il controllo della propria salute attraverso una corretta alimentazione;

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e internazionali;

Illustrare gli aspetti fondamentali della regolamentazione comunitaria sui nuovi prodotti alimentari;

Riconoscere le variazioni dei bisogni nutrizionali nell'età evolutiva, nell'età adulta, nell'età avanzata, in gravidanza e nell'allattamento.

Elencare i fattori di rischio nelle malattie. Descrivere le principali indicazioni dietetiche nelle diverse patologie.

Descrivere le principali cause di contaminazione degli alimenti. Descrivere le possibili conseguenze sulla salute umana dell'assunzione dei differenti tipi di contaminanti.

Sostenibilità ambientale, sostenibilità e innovazione di filiera.

Conoscenze

- Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari
- Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie
- Contaminazione chimica, fisica e biologica degli alimenti
- Tossinfezioni alimentari
- Certificazione di qualità e Sistema HACCP
- Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile, filiera agroalimentare e impronta ecologica

Competenze

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico- fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- Applicare le normative vigenti nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti

Frequenza, applicazione allo studio, partecipazione al dialogo educativo

- La frequenza è stata regolare per la maggioranza della classe, a parte alcuni alunni che hanno accumulato numerose assenze.
- La classe ha dimostrato un'applicazione allo studio differenziata, che ha portato i ragazzi a raggiungere in linea generale la sufficienza e altri un risultato buono e ottimo
- La partecipazione al dialogo educativo è stata per la maggior parte della classe attiva e in alcuni casi soddisfacente.

CONTENUTI DISCIPLINARI TRATTATI

ARGOMENTI TRATTATI	Periodo	
U. D. 1 – Titolo unità : L'alimentazione nell'era della globalizzazione: Nuovi prodotti alimentari.	Settembre- Ottobre	
U. D. 2 - Titolo unità : La dieta in condizioni fisiologiche: la dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche; diete e stili alimentari .	Novembre- Dicembre	
U.D. 3 - Titolo unità : La dieta nelle principali patologie: la dieta nelle malattie cardiovascolari, la dieta nelle malattie metaboliche, la dieta nelle malattie dell'apparato digerente, allergie e intolleranze alimentari, alimentazione e tumori, disturbi alimentari.	Gennaio- Marzo	
U. D. 4 - Titolo unità : il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare: contaminazione fisico chimica degli alimenti, contaminazione biologica degli alimenti , additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici, il sistema HACCP, le certificazioni di qualità.	Aprile	
U. D. 5 - Titolo unità: Educazione civica : SVILUPPO SOSTENIBILE Consumo e produzione responsabile, alimentazione sostenibile, il lato sporco del pulito.	Maggio	

Gli argomenti contraddistinti con * si intende che saranno trattati nel periodo dal 01/05/2026 al termine delle attività didattiche.

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

**LEZIONE FRONTALE E PARTECIPATA, LEZIONE DIALOGATA, DIBATTITO, LAVORO
INDIVIDUALE E DI GRUPPO, ATTIVITÀ DI RECUPERO**

TIPOLOGIE PROVE DI VERIFICA - CRITERI DI VALUTAZIONE

SONO STATE FATTE VERIFICHE SCRITTE E ORALI INTERMEDIE, PERIODICHE E FINALI DIFFERENZIANDO LE CARATTERISTICHE SPECIFICHE DEGLI STUDENTI.

PER QUANTO RIGUARDA I CRITERI DI VALUTAZIONE , IL PUNTEGGIO È STATO ATTRIBUITO CON VOTI NUMERICI ESPRESSI IN DECIMI, DOVE PER RAGGIUNGERE LA SUFFICIENZA È RICHiesto UN VOTO PARI AD ALMENO 6/10.

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo
Titolo: Scienza e Cultura Dell’Alimentazione.
Autore: A. Machado
Casa Editrice: Poseidonia
- Lavagna
- Schede di approfondimento
- Visioni di video, documentari
- Lim

SERRA SAN BRUNO 06/05/2026

IL DOCENTE

Raggiungimento degli Obiettivi

In riferimento alla programmazione curriculare sono stati conseguiti, pur in maniera differenziata, i seguenti obiettivi:

- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza.
- Intervenire nelle diverse fasi del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.
- Correlare la conoscenza storica agli sviluppi delle tecnologie e delle tecniche gastronomiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando tradizioni e prodotti tipici
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche
- Attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione
- Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto e alla domanda dei mercati.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati
- Utilizzare gli strumenti di team working appropriati al contesto
- Valorizzare e promuovere le tradizioni individuando le nuove tendenze
- Adeguare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati
- Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico e gastronomico
- Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici
- Utilizzare appropriate tecniche di comunicazione e di vendita

Conoscenze

- Vantaggi e finalità del sistema HACCP
- La nuova normativa sulla sicurezza sul lavoro
- Le principali norme di prevenzione antinfortunistica.
- I principali personaggi della gastronomia
- Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società
- L'andamento degli stili alimentari e del consumo dei pasti fuori casa.
- Il sistema valutativo delle principali guide gastronomiche
- Tipologie dei servizi ristorativi e classificazione dei pubblici esercizi
- Il mercato enogastronomico e i suoi principali segmenti
- Le principali tendenze del mercato ristorativo italiano.
- La Cucina Regionale, Nazionale, Classica ed internazionale.
- Le funzioni e i tipi di menu e carta

- Le regole per la costruzione di menu tecnicamente corretti
- La scelta degli ingredienti in riferimento alla qualità e stagionalità
- I menu nella ristorazione sociale
- La redazione della carta
- Analisi e strategie nella gestione del menu e della carta
- Il food cost, il costo-piatto, il costo-pasto e il controllo globale dei costi di cucina
- La gestione del Magazzino e i Canali di approvvigionamento
- I criteri per la definizione del prezzo di vendita.
- I modelli tradizionali e innovativi di organizzazione dell'impianto di cucina
- L'evoluzione qualitativa delle attrezzature e le attrezzature innovative del sistema cook & chill
- La cucina tra tradizione e innovazione
- I principi della cucina salutistica, con riferimento alla celiachia
- Tecniche tradizionali e tecniche innovative di lavorazione in cucina
- Le tecniche di preparazione e di cottura dei piatti
- Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente
- La denominazione del piatto e gli stili della ricetta
- Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto
- Abbinamento dei sapori e degli ingredienti
- I principi che regolano la presentazione di un piatto
- Conoscere e promuovere i principali prodotti e preparazioni regionali e Nazionali.
- Il Banqueting e i servizi esterni.
- Le caratteristiche del banqueting
- La gestione operativa, l'organizzazione e la pianificazione di banqueting e altri servizi esterni
- La comunicazione efficace con l'ipotetico cliente per la vendita di un servizio.

Competenze

- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza
- Intervenire nelle diverse fasi del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità
- Correlare la conoscenza storica agli sviluppi delle tecnologie e delle tecniche gastronomiche
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando tradizioni e prodotti tipici.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche
- Attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione.
- Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto e alla domanda dei mercati
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati
- Utilizzare gli strumenti di team working appropriati al contesto.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni individuando le nuove tendenze di filiera
- Utilizzare tecniche di lavorazione nella produzione di prodotti enogastronomici
- Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione conservazione e presentazione dei prodotti gastronomici.

- Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico e gastronomico
- Valorizzare e promuovere le tradizioni individuando le nuove tendenze.
- Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici
- Utilizzare appropriate tecniche di comunicazione e di vendita.
- Agire nel sistema di qualità della filiera produttiva
- 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.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Predisporre Menu composti di pietanze della cucina Regionale, Nazionale ed Internazionale.
- Organizzare event di Catering e di Banqueting.

Frequenza, applicazione allo studio, partecipazione al dialogo educativo

- La frequenza della classe è stata per la maggior parte della classe assidua mentre regolare per una minoranza.
- La classe ha dimostrato un'applicazione allo studio sufficiente per la maggior parte, mentre una minoranza buona e per altri distinta.
- La partecipazione al dialogo educativo è stata per una parte della classe limitata, un'altra soddisfacente e propositiva.

CONTENUTI DISCIPLINARI TRATTATI
--

ARGOMENTI TRATTATI	Periodo
U. D. 1 – Titolo unità ; Sicurezza in cucina. Indicare contenuti trattati Sicurezza igienica e il sistema-H.A.C.C.P. Sicurezza e tutela sul lavoro.	Settembre E durante l'anno
U. D. 2 - Titolo unità: Il mondo dell'enogastronomia Indicare contenuti trattati I grandi gastronomi del passato Gastronomia e società Le guide gastronomiche I presidi e i patrimoni.	Settembre- Ottobre Novembre
U.D. 3 - Titolo unità Enogastronomia manageriale. Indicare contenuti trattati Il menu e la politica dei prezzi.	Ottobre Novembre Dicembre

Organizzazione dell'impianto e del lavoro in cucina. I prodotti alimentari, scelta e qualità certificate. Le fonti d'approvvigionamento e la gestione del magazzino.	
U. D. 4 - Titolo unità Indicare contenuti trattati Cucina professionale ed evolutiva La cucina classica. La cucina regionale. La cucina nazionale. I presidi Nazionali. La Cucina Nazionale Patrimonio dell'UNESCO. La cucina innovativa. Fast Food e slow food. Lo studio del piatto e dell'arte della presentazione.	Da Ottobre a Maggio
U. D. 5 - Titolo unità Indicare contenuti trattati IL Servizio Banqueting e Catering.	Durante l'anno

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

- ✓ Lezione frontale
- ✓ Lezione partecipata
- ✓ Brain storming
- ✓ Didattica laboratoriale
- ✓ Esercizi applicativi guidati
- ✓ Lavoro di gruppo
- ✓ Attività di recupero
- ✓ Attività di approfondimento
- ✓ Peer to peer
- ✓ Criteri utilizzati per la valutazione: fare riferimento a quanto deliberato dal Collegio dei docenti e inserito nel P.OF.)

TIPOLOGIE PROVE DI VERIFICA - CRITERI DI VALUTAZIONE

La verifica è stata periodica ed è servita ad accertare il livello di apprendimento raggiunto da ogni

singolo alunno, è stata inerente agli obiettivi prefissati ed ai contenuti sviluppati. La verifica ha avuto lo scopo di:

assumere informazioni sul processo di apprendimento-insegnamento in corso per orientarlo e modificarlo secondo le esigenze;

controllare, durante lo svolgimento dell'attività didattica, la validità del metodo adottato, delle tecniche e degli strumenti utilizzati;

accertare il raggiungimento degli obiettivi didattici delle varie discipline, il possesso delle conoscenze da parte degli allievi, l'acquisizione delle competenze richieste, lo sviluppo delle capacità logico-critiche, espressive e di collegamento tra le discipline oggetto di studio;

pervenire alla quantificazione del credito scolastico e formativo.

Al termine dello svolgimento di un nucleo fondante o di un'unità di apprendimento, secondo la complessità dell'argomento o del problema o quanto meno dopo lo svolgimento della parte più significativa di essi, ha avuto tipologia diversa di prove per riscontrare l'apprendimento raggiunto, come:

- ✓ Osservazione attenta e sistematica dei comportamenti individuali e collettivi
- ✓ Domande in itinere a scopo ricognitivo
- ✓ Prova orale
- ✓ Risoluzione di problemi
- ✓ Prova pratica di laboratorio
- ✓ Questionario
- ✓ lavori di sintesi
- ✓ Prove pratiche in laboratorio di cucina.

La verifica è avvenuta:

- ✓ in itinere, per accertare l'efficacia dell'azione didattica e quindi il coinvolgimento degli alunni;
- ✓ formativa, per misurare i livelli di apprendimento raggiunti alla fine di un nucleo fondante e apportare delle correzioni metodologiche dove è necessario, commisurando gli interventi alle esigenze degli allievi e consentire così anche ai più deboli di raggiungere gli standard minimi di apprendimento.
- ✓ sommativa, per rilevare il livello finale di preparazione.

La valutazione Quadrimestrale si è avvalsa di tutti i dati emersi dalle varie verifiche e dalle osservazioni sistematiche sul processo di apprendimento. Relativamente al numero delle prove di verifica, il Dipartimento ha proposto almeno due prove scritte per le discipline che lo prevedono e almeno due orali per tutte le discipline, per alunno ogni Quadrimestre.

I principali elementi di cui si è tenuto conto maggiormente nella valutazione sono state:

- ✓ Grado di conoscenza dei contenuti disciplinari
- ✓ Approfondimento delle tematiche trattate
- ✓ Uso appropriato dei linguaggi specifici
- ✓ Capacità logiche, intuitive, critiche, di analisi, di sintesi, di rielaborazione dei concetti, di coordinamento delle conoscenze operando collegamenti nell'ottica della multidisciplinarietà.

Inoltre, sono stati presi in considerazione anche i seguenti fattori:

- ✓ Impegno
- ✓ Partecipazione

- ✓ Raggiungimento degli standard minimi
- ✓ Progressi rispetto alla situazione di partenza
- ✓ Livelli di maturazione e di inserimento sociale raggiunti.

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo *Indicare materia*
Autore: di Paolo Gentili.
Titolo: Alta professionalità in cucina
Editore: Calderini.

- Lavagna
- Schede di approfondimento
- Internet.
- Laboratorio di Cucina
- Dispense e riviste.

Serra San Bruno 07/05/2026

IL DOCENTE
Prof. Nome COGNOME

Raggiungimento degli Obiettivi - In riferimento alla programmazione curriculare sono stati conseguiti, pur in maniera differenziata, i seguenti obiettivi: Al termine del percorso di studi, la classe ha acquisito una sufficiente padronanza delle tecniche di servizio, consolidando le competenze necessarie per l'inserimento nel mondo del lavoro. Gli studenti hanno imparato a gestire un servizio dalla mise en place della sala allo sbarazzo consolidando le tecniche di servizio (al piatto, al vassoio, a supporto) e perfezionando il servizio dei vini e delle bevande miscelate. Particolare attenzione è stata dedicata alla conoscenza del patrimonio vitivinicolo e alla cultura del bere miscelato. Inoltre hanno appreso le basi per eseguire una degustazione organolettica e una corretta tecnica di servizio dei vini (apertura della bottiglia, decantazione), nonché lo studio degli abbinamenti cibo-vino basati su contrapposizione e concordanza. La classe non sempre ha risposto pienamente agli stimoli didattici, spesso dimostrando superficialità professionale al lavoro proposto. Tuttavia alcuni studenti sono in grado di operare in contesti ristorativi di medio profilo.

Conoscenze: Le conoscenze sono apparse sufficienti per una parte della classe nonostante lo studio domestico è risultato carente. Gli argomenti sottoposti hanno riguardato l'approccio critico di tematiche affrontate in laboratorio, al potenziamento delle conoscenze degli anni scolastici precedenti e soprattutto all'acquisizione delle conoscenze necessarie ad affrontare l'ambiente lavorativo e professionale.

Competenze: Le competenze raggiunte sia nell'area tecnica, che nell'area professionale sono apparse adeguate per una parte degli studenti della classe, nonostante incertezze nella gestione dell'autonomia e in qualche caso carenze di base emerse.

Per un'altra parte della classe le competenze acquisite sono risultate carenti.

Frequenza, applicazione allo studio, partecipazione al dialogo educativo: Nel corso dell'anno scolastico la partecipazione di alcuni allievi non è stata regolare, pertanto i risultati non sono stati sempre pari alle aspettative, soprattutto nella parte dello studio domestico. In compenso alcuni studenti si sono distinti nelle attività di laboratorio e nelle attività pratico-professionale in generale. Alcuni studenti hanno avuto difficoltà nel far emergere adeguate capacità di analisi, di sintesi e di rielaborazione dei contenuti trattati nelle varie situazioni affrontate e nei collegamenti tra le stesse.

Nel complesso la preparazione ma soprattutto la partecipazione si può ritenere globalmente sufficiente.

Contenuti disciplinari: B021 - Laboratorio Servizi di Enogastronomia: Settore Sala e Vendita

Argomenti (ore svolte al 27/4/2026: 72 – Da svolgere dal 8/5/2026: 12)	Periodo
UDA n° 1 – Contenuti teorici	
La sanificazione pre e post servizio (HACCP): Approfondimento della tematica affrontata al 4°anno (I tre principali pilastri: Igiene Personale, Igiene Professionale e igiene degli Alimenti) - Igiene personale e importanza della divisa (abbigliamento); - I piani di sanificazione: Pulizia a secco, Detersione, Disinfezione, Risciacquo	Sett ↓ Dic

- Conservazione degli alimenti: la tracciabilità, la corretta conservazione, la contaminazione crociata, la catena del freddo Le contaminazioni alimentari Il Menù: Lezione in modalità multidisciplinare in previsione degli esami di maturità. - Definizione, tipologie e organizzazione del lavoro in funzione dello stesso (Sala e vendita – Cucina); - Valutazione dei prezzi/costi (Amministrazione), come impostare le proposte (Psicologia, Comunicazione e Marketing); - Aspetti nutrizionali e esigenze specifiche (Sc. degli Alimenti); - Terminologia utilizzata nell'esposizione (Italiano e Lingue straniere); - I menù tematici (Storia, Usi, Territorio - Ed. civica), ecc. Il menù definizione, importanza e tipologie: - Il menù a scelta Libera (Menù a la cart) - Il menù a scelta Vincolata (Menù a la table d'Hote/Fisso) - Il menù a scelta a scelta Concordata (Menù Banqueting) Suddivisione del pasto: - Pre-pasto (aperitivo e antipasto); - Pasto (Primo piatto, secondo piatto e contorno); - Dessert (formaggio, frutta, dolci, ecc.); - Fabbisogno nutrizionale giornaliero e concetto del piatto unico. Enogastronomia - I vini ordinari e i vini speciali - Abbinamento cibo-vino: abbinamento per associazione, abbinamento per contrasto; - Le fasi evolutive (la filiera) e i sentori acquisibili: - Fase biologica o vegetale e i fattori determinanti: Terroir, Vitigno/cultivar, Fattore umano (sentori Primari o Varietali); - Fase di produzione (sentori Secondari o Pre/Post fermentativi); - Fase di affinamento (Sentori Terziari o Bouquet del vino); - Stabilizzazione; - Confezionamento (Il packaging); - Promozione e Marketing; - Stoccaggio (la Cantina); - Servizio (la figura del Sommelier: requisiti e mansioni); - Consumo (Il bere responsabile e consapevole). Il lavoro del Sommelier: - Il servizio di mescita delle varie tipologie di vino - Le temperature appropriate del servizio del vino - Approfondimento degli argomenti degli anni precedenti (I marchi di tutela Nazionali e Comunitari) I Contratti di lavoro*	
Uda n.2 – Contenuti pratici in laboratorio Cocktail party: Giornata spritz con finger food in accompagnamento; mise en place della sala con tavoli singoli sparsi e coperti di base. Sanificazione pre e post servizio; Riordino del laboratorio	Feb ↓ Apr

Degustazione con panel: Vino Passito Greco di bianco Doc Cantina Jelasi annata 2016; Degustazione in modalità anonima con scheda bianca, Analisi visiva, olfattiva, gustativa. Mise en place con postazioni individuali; Food Pairing di accompagnamento con prodotti del territorio calabrese; Sanificazione pre e post servizio; Riordino laboratorio Degustazione con panel: Vino bianco Cirò Doc Cantina Caparra & Siciliani annata 2023; Degustazione in modalità anonima con scheda descrittiva, Analisi visiva, olfattiva, gustativa. Mise en place con postazioni individuali; Food Pairing di accompagnamento (Bruschette al pomodoro); Sanificazione pre e post servizio; Riordino laboratorio. Degustazione con panel: Vino rosso Bivongi doc annata 2023; Degustazione con scheda descrittiva, Analisi visiva, olfattiva, gustativa. Mise en place con postazioni individuali; Sanificazione pre e post servizio; Riordino laboratorio. Pianificazione della sala in funzione al servizio e alle prenotazioni	
UDA n.3 Educazione Civica e Approfondimento "La settimana dello studente". Cineforum: Visione film Socializzazione - Tombolata solidale L'uso dei prodotti tipici del territorio e a marchio di tutela nella gastronomia e nella preparazione dei Finger Food/Food pairing	Set
UDA n.4 – F.S.L. ex P.C.T.O. Incontro con responsabile Pasticceria Monterosso; Le esperienze Imprenditoriali e Professionali, L'HACCP. Approfondimento sul TUSL e sulla sicurezza sul posto di lavoro Giornata internazionale delle persone con disabilità Incontro con responsabile Azienda Monardo: HACCP; Sicurezza Alimentare; Le materie Prime (Cacao e Cioccolata); La tabella nutrizionale; il food coast; Costruzione di un'etichetta alimentare, Lista degli ingredienti e tracciabilità degli allergeni, Tracciabilità del prodotto; Packaging; domanda e offerta, Marketing e promozione, Le fiere del settore Stage e Tirocini in aziende del settore Alberghiero*	Dic ↓ Gen

Gli argomenti contraddistinti con [*] si intende che saranno trattati presumibilmente nel periodo dal 8 maggio 2026 al termine delle attività didattiche.

Metodologie didattiche utilizzate
Oltre alla modalità canonica (lezioni frontali e laboratoriali, ecc.) si è dato ampio spazio ad approfondimenti tematici, discussioni ed analisi sul e del contesto sia scolastico che professionale e lavorativo. Sono state, inoltre sperimentate e utilizzate nuove forme di didattica, come: Peer to peer, Brainstorming, Flipped Classroom, Peer tutoring, Role Plainning, Learning by doing, ecc.)
Tipologie prove di verifica – Criteri di Valutazione

Durante l'anno scolastico le conoscenze, le competenze e le abilità acquisite sono state verificate

sulla base delle U.D. trattate:

- quelle di carattere teoriche in classe con verifiche orali;
- quelle di carattere pratico in laboratorio con l'osservazione (Portamento, Eleganza, Ricerca dell'errore, Spirito di brigata, Uso di modulistica del settore, ecc.)

Strumenti didattici utilizzati

Oltre agli strumenti comunemente utilizzati (libri di testo, appunti, materiale informativo e professionale, Lim, Schede di approfondimento, Lavagna, ecc.) si è fatto uso attrezzature professionali in laboratorio, strumenti informatici e digitali. Si è fatto ampio uso di materiale informativo aggiuntivo come fotocopie di argomenti utili all'approfondimento di tematiche particolari.

Libro di testo: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SETTORE SALA BAR

Autore: Oscar Galeazzi

Titolo: Sala Bar Smart – Tecnica e Pratica di Sala, Bar e Vendita – Edizione Openschool + UDA Interdisciplinari – 2^a Biennio e 5° Anno Editore: Hoepli

Il/la Docente

Serra San Bruno: 8 maggio 2026

DISCIPLINA: Lingua e cultura Tedesca
INDIRIZZO IPSEOA SERRA SAN BRUNO
ANNO SCOLASTICO 2025/2026
CLASSE V SEZ. A

Raggiungimento degli Obiettivi

In riferimento alla programmazione curriculare sono stati conseguiti, pur in maniera differenziata, i seguenti obiettivi:

Conoscenze

- Lessico specialistico: Terminologia tecnica relativa all'alimentazione, al fabbisogno energetico, alle diverse tipologie di diete e alla conservazione degli alimenti.
- Sicurezza e Igiene: Conoscenza delle norme HACCP, della sicurezza sul lavoro e della prevenzione degli infortuni in lingua tedesca.
- Enogastronomia: Conoscenza delle diverse tipologie di bevande (calde, fredde, analcoliche e alcoliche come birra, vino e distillati) e delle loro caratteristiche principali.
- Ristorazione: Conoscenza della struttura del menù, delle sequenze delle portate e della corretta formulazione di una carta delle vivande (Speisekarte).
- Settore Professionale e Orientamento: Conoscenza delle figure professionali in cucina e in sala (brigata), dei canali di ricerca del lavoro e degli strumenti per la candidatura (annunci, lettera di presentazione e curriculum vitae in formato Europass).
- Strutture morfosintattiche: Approfondimento e consolidamento delle strutture grammaticali necessarie alla comunicazione professionale e quotidiana (confronto L1/L2).
- Civiltà e Cultura: Aspetti culturali legati alle tradizioni culinarie e ai prodotti tipici dei paesi di lingua tedesca.

Competenze

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
3. 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.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

Frequenza, applicazione allo studio, partecipazione al dialogo educativo

La frequenza della classe è stata irregolare e lacunosa.

La classe ha dimostrato un'applicazione allo studio debole e non sempre adeguata alle richieste disciplinari.

La partecipazione al dialogo educativo è stata marginale e poco collaborativa.

Contenuti disciplinari Lingua e civiltà tedesca

Argomenti	Periodo
Einheit 1 • ERNÄHRUNG, DIÄT UND MENÜ • Ernährung – Energiebedarf – Diätformen • Konservierung • Hygiene: HACCP • Sicherheit und Unfallschutz • Das Menü – Die Menüreihenfolge – Die Speisekarte	Settembre - Dicembre
Einheit 2 • GETRÄNKE • Kalte Getränke – Trinkwasser – Saft, Nektar, Limonade • Warme Getränke – Kaffee – Tee – Kakao • Bier • Wein • Spirituosen • Liköre	Gennaio - Marzo
Einheit 3 • DIE KARRIERE • Servicepersonal, Barpersonal • Küchenpersonal • Stellensuche • Anzeigen • Bewerbung • Europäischer Lebenslauf	Aprile - Giugno

Metodologie didattiche utilizzate

Lezione frontale

Lezione dialogata
Brainstorming
Dibattito in classe
Esercitazioni individuali in classe
Elaborazione di schemi/mappe concettuali
Correzione collettiva di esercizi ed elaborati vari svolti in classe e/o a casa
Lavoro di gruppo
Peer to peer
Cooperative learning
Peer tutoring

L'attività sarà svolta in lingua in modo reale, concreto ed il più possibile creativo, con l'ausilio di dialoghi guidati, Rollenspiele (giochi di ruolo), test orali e scritti, R/F(vero/falso), questionari a risposta aperta o a scelta multipla. Le fasi modulari saranno finalizzate alla produzione di una L2 formalmente corretta ed alla formulazione di messaggi con obiettivi comunicativi specifici. Gli allievi rifletteranno anche sulle strutture morfologiche e sintattiche della lingua e stabiliranno contatti e differenze tra L1 ed L2.

Tipologie prove di verifica –Criteri di Valutazione

Valutazione formativa
Valutazione sommativa

Prove tradizionali non strutturate sia scritte che orali (colloqui ampi o brevi, risoluzione di esercizi, esercizi di traduzione, temi, relazioni, ...)

Prove semistrustrate (produzione di testi, composizioni, saggi brevi, attività di ricerca, riassunti,)

Prove strutturate (test a scelta multipla, completamenti, corrispondenze, V/F, domande a risposta chiusa, ...)

Criteri e griglie utilizzate per la valutazione: si fa riferimento a quanto deliberato dal Collegio dei docenti e inserito nel PTOF)

La valutazione dei livelli di competenza comunicativa è stata effettuata sistematicamente, a livello orale con conversazioni in lingua ed a livello scritto con la produzione di testi ed esercizi di vario genere. La valutazione non è comunque, frutto di un rigido calcolo matematico, ma tiene conto dell'impegno, della partecipazione alle attività ed al dialogo educativo e dei progressi rispetto al livello di partenza.

Strumenti didattici utilizzati

Libro di testo Lingua e civiltà Tedesca
Autore: C. Brigliano, F. Doni, D. Strano, G. Venturini
Titolo: Paprika Neu Extra
Editore: Hoepli
Lavagna
Schede di approfondimento
Internet
LIM

Serra San Bruno 15 maggio 2026

La docente

DISCIPLINA: LINGUA E CULTURA FRANCESE

Raggiungimento degli Obiettivi

In riferimento alla programmazione curriculare sono stati conseguiti, pur in maniera differenziata, i seguenti obiettivi:

Conoscenze

- Conoscenza delle strutture grammaticali e lessicali di base, con un focus su termini ed espressioni utili per la comunicazione in contesti alberghieri.

Competenze

- Competenze linguistico – comunicative in riferimento alle quattro abilità di base. Capacità di produrre testi orali e scritti per riferire, descrivere, argomentare e riflettere su argomenti relativi alla propria vita con un focus sui temi legati al settore alberghiero. Capacità di interagire con interlocutori in situazioni comunicative specifiche dell'alberghiero

Frequenza, applicazione allo studio, partecipazione al dialogo educativo

- La frequenza della classe non è stata regolare per tutti gli alunni.
- Pochi alunni hanno dimostrato un'applicazione allo studio costante, cercando di colmare lacune pregresse. Un altro gruppo è stato alquanto superficiale ed incostante
- La partecipazione al dialogo educativo non è stata sempre proficua per la quasi totalità della classe.

Contenuti disciplinari Lingua e Cultura francese

Argomenti	Periodo
Uda n.1 Alimentation diététique Les produits BIO Le retour au naturel - Comment reconnaître un produit BIO ? - Touche pas à mon terroir - Vins BIO - Le plus BIO des concours Les OGM en alimentation : une clé pour l'avenir Qu'est-ce qu'un OGM ? • Comment fabrique-t-on un OGM ? • Comment les OGM sont-ils arrivés en Europe ? • Réglementation des OGM en France • Les domaines d'application du génie génétique dans l'alimentation • Possibles avantages des produits OGM • CLIL Cuisine, Sciences appliquées à l'alimentation, Droit Nouveaux régimes diététiques Le régime • Modifier son comportement • Régimes diététiques alternatifs : végétarien, végétalien, fruitarien, macrobiotique –	OTTOBRE/ NOVEMBRE/ DICEMBRE

La pyramide alimentaire Les matières grasses Détecter les graisses cachées afin de manger moins gras • Les inconvénients La France, l'autre pays de l'huile d'olive Une belle diversité : Cuisine diététique et légère Les allergènes, cause d'intolérances alimentaires : Nutrition au menu Intolérances alimentaires : maladie cœliaque La vie sans gluten Intolérance alimentaire ou allergie alimentaire ? Le premier restaurant sans allergènes de France La carte de la fraîcheur	
Uda n.2 La cuisine fait le tour du monde Découvrez un pays par sa cuisine Les USA, Le Mexique - L'Asie - La cuisine japonaise - La Chine- L'Afrique- L'Espagne	GENNAIO
Uda.3 Objectif job Réglementation et emploi en œnogastronomie La méthode HACCP • Traçabilité alimentaire La conservation des aliments La congélation • Chaîne du froid • Sous vide • Les additifs • Les agents levants Le droit du travail Convention collective nationale de la restauration • Jobs d'été en France : chiffres clés • Lettre de demande d'emploi • Curriculum Vitæ • Entretien d'embauche	FEBBRAIO/ MARZO
Uda n.4 Découvrir la France Histoire de la cuisine française Le XVIIIe siècle. Le siècle des Lumières La naissance des restaurants Le XIXe siècle. La littérature gastronomique Antoine Carême • Louis Pasteur - Dom Pérignon (1638 ou 1639-1715) Le XXe siècle. La naissance du tourisme La gastronomie régionale Le guide Michelin • La modernisation • Les Halles de Lyon, Paul Bocuse : éloge des saveurs La gastronomie moléculaire	APRILE/ MAGGIO

Gli argomenti sono trattati fino al 09/05/2026. A partire da tale data e fino al termine delle attività didattiche verranno approfonditi gli argomenti studiati attraverso letture e ripetizioni.

Metodologie didattiche utilizzate

Le *metodologie* utilizzate hanno incoraggiato la partecipazione degli studenti nel processo di apprendimento, mirando a stimolare la loro curiosità. Alle lezioni tradizionali sono state affiancate lezioni partecipate e attività laboratoriali.

Tipologie prove di verifica –Criteri di Valutazione
--

VERIFICHE SCRITTE: Sono state svolte sei verifiche scritte privilegiando la comprensione del testo e la produzione di qualche ricetta.

VERIFICHE ORALI: Le verifiche orali sono state effettuate attraverso l'esposizione dei contenuti e simulazioni di jeux de rôle. In particolare, nella valutazione del colloquio si è apprezzato lo sforzo di utilizzare forme semplici e lessico appropriato al settore di studi.

Per la valutazione sia degli scritti che dell'esposizione/interazione orale si è fatto riferimento alle griglie allegate al PTOF.

Strumenti didattici utilizzati

- Libro di testo: A TABLE, casa editrice HOEPLI
- Schede di approfondimento
- Internet
- LIM

Serra San Bruno, 09/05/2026

LA DOCENTE

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Raggiungimento degli Obiettivi

In riferimento alla programmazione curriculare sono stati conseguiti, pur in maniera differenziata, i seguenti obiettivi:

Conoscenze

- I principi del fair play, delle regole sportive e della cittadinanza attiva;
- I fondamenti storico-culturali dell'attività motoria e sportiva;
- I principi relativi a salute, benessere e prevenzione;
- I rischi connessi alla sedentarietà e all'uso di sostanze nocive.

Competenze

- Agire in modo responsabile e consapevole, nel rispetto delle regole e dei valori dello sport e della convivenza civile;
Partecipare attivamente alle attività motorie sviluppando capacità relazionali, cooperative e di fair play;
Riconoscere il valore dell'attività fisica per il benessere psicofisico e la prevenzione;
Adottare comportamenti orientati alla salute, sicurezza e prevenzione nei diversi contesti.

Frequenza, applicazione allo studio, partecipazione al dialogo educativo

La frequenza della classe è stata regolare.

La classe ha dimostrato un'applicazione allo studio pienamente soddisfacente, mostrando interesse e curiosità verso gli argomenti trattati, con maggiore coinvolgimento nelle attività pratiche.

La partecipazione al dialogo educativo è stata attiva e collaborativa per tutti gli studenti.

Contenuti disciplinari 3

Argomenti	Periodo
Uda n.1 Titolo: Sport, regole e fair play <i>Contenuti:</i> Principi del fair play; carta del fair play; Aspetti trasversali tra competenze sportive e vita quotidiana;	Settembre/ottobre Ore 12
Uda n.2 Titolo: Sport, Storia e Società <i>Contenuti:</i> Storia dell'attività motoria; Le olimpiadi; Sportivi esempi di vita; Leggende olimpiche; sport di squadra; Eventi sportivi che hanno lasciato il segno; i principi scientifici e	Novembre/febbraio Ore 12

pedagogici e sociali dell'attività motoria;	
Uda n.3 Titolo: Salute, benessere e prevenzione <i>Contenuti:</i> Rischi della sedentarietà; Movimento come prevenzione dell'ipocinesia; Alimentazione; Norme igienico-sanitarie; Stili di vita sani; Primo soccorso e Pronto soccorso; Traumi da sport; Il doping nello sport. *Danni provocati dall'uso di alcool, fumo, droghe e sostanze dopanti. * Attività pratica: calcio, pallavolo, tennis da tavolo	Marzo/giugno Ore 20

Gli argomenti contraddistinti con * si intende che saranno trattati nel periodo maggio 2026 al termine delle attività didattiche.

Metodologie didattiche utilizzate
Lezione frontale Lezione dialogata Brainstorming Dibattito in classe Elaborazione di schemi/mappe concettuali Problem-solving Attività di approfondimento Peer to peer Flipped classroom Cooperative learning Attività pratica
Tipologie prove di verifica – Criteri di Valutazione
Prove tradizionali non strutturate sia scritte che orali Esercizi motori.

Strumenti didattici utilizzati
Libro di testo (<i>SCIENZE MOTORIE</i>) Autore: G. FIORINI, S. CORETTI, N. LOVECCHIO, S. BOCCHI Titolo: EDUCARE AL MOVIMENTO Editore: DeA Scuola (MARIETTI SCUOLA) Lavagna Schede di approfondimento Internet LIM PC Campetto sportivo polivalente

Serra San Bruno, 6 maggio 2026

Il docente

.....

DISCIPLINA: RELIGIONE CATTOLICA

Raggiungimento degli Obiettivi

In riferimento alla programmazione curriculare sono stati conseguiti, pur in maniera differenziata, i seguenti obiettivi:

la classe è stata in grado di porsi domande di senso in relazione all'esperienza religiosa e umana necessario trampolino per una comprensione sempre più approfondita della fede Cattolica, delle altre professioni di fede religiosa, della realtà della Chiesa, delle tematiche morali attinenti alla vita dell'uomo.

Conoscenze

- Individuazione e confronto con le domande di senso;
- Analisi delle diverse risposte religiose e non religiose

Competenze

- Formulare domande di senso in relazione all'esperienza religiosa.
- Leggere e interpretare la realtà religiosa attraverso il metodo della ricerca
riconoscere il contributo delle religioni e della tradizione cristiana allo sviluppo della civiltà umana
Utilizzare un linguaggio religioso appropriato
Costruire una identità libera e responsabile

Frequenza, applicazione allo studio, partecipazione al dialogo educativo

La frequenza della classe è stata nel complesso continua, al netto dei periodi di sospensione delle attività didattiche dovuta a fattori di varia natura e necessità personali degli studenti. La classe ha dimostrato un'applicazione allo studio nella media, dimostrando di saper porre in essere precise e chiare osservazioni necessarie per lo sviluppo e l'acquisizione dei contenuti dell'esperienza religiosa. La partecipazione al dialogo educativo è stata altalenante crescendo maggiormente nella trattazione di tematiche più vicine alla vita degli studenti e di particolare rilievo sociale.

Contenuti disciplinari Religione Cattolica

Argomenti	Periodo
Uda n.1 "Valori Cristiani e Società, Impegno politico, La pace" La legge morale e i valori Non giudicare Cuore e coscienza	12

Libertà e responsabilità Dignità e schiavitù Il senso dello Stato e il valore della politica Impegno politico del cristiano Legalità Il pericolo di una democrazia senza valori Politica: impegno per la giustizia e per la pace Insieme per il bene comune Pace e sviluppo La pace e la guerra La pace nel Magistero della Chiesa Armi e disarmo: prospettive etiche La violenza: il terrorismo Pace e non violenza Le religioni unite per la pace.	
Uda n.2 “La pena di morte e la tortura, Economia, Giustizia sociale, Lavoro, Sviluppo sostenibile, Le migrazioni, La crisi ambientale”. Violazione dei diritti umani La tortura è reato Dimensione globale Economia e dignità Solidarietà e cooperazione Globalizzazione La chiesa e la globalizzazione Debito internazionale e potere finanziario Uguali diritti per tutti Forme di giustizia I cristiani per una società giusta Lavoro sostenibile Il valore morale del lavoro La dignità del lavoro Criteri etici nell’uso delle risorse I principali temi dello sviluppo sostenibile Un’esistenza sostenibile Convivenza Razzismo Un problema complesso Chiesa e migranti Tolleranza Una casa comune da custodire	9

Conversione ecologica Solidarietà e cooperazione per salvare la terra Ambiente, economia e globalizzazione	
Uda n.3 “Bioetica, Amore, famiglia, genere, Abusi e dipendenze, Intelligenza artificiale” La vita Etica per la vita I dilemmi della bioetica I principi della bioetica cattolica Le manipolazioni genetiche I confini da non superare Inizio e fine vita La vita prima della nascita La vita nella sofferenza Etica del futuro * Realizzare l’amore di Dio * Corpo e persona * Le teorie “gender” * Paternità e maternità responsabili * Unioni di fatto e convivenze * Un fenomeno complesso * Le nuove dipendenze * Smetto quando voglio * Una nuova era tecnologica * L’uomo prima di tutto *	4

Gli argomenti contraddistinti con * si intende che saranno trattati nel periodo dal **8 maggio 2026** al termine delle attività didattiche.

Metodologie didattiche utilizzate

Lezione dialogata, Brainstorming, Dibattito in classe, Elaborazione di schemi/mappe concettuali, Flipped classroom

Tipologie prove di verifica – Criteri di Valutazione

Colloquio in classe - Prove tradizionali non strutturate sia scritte che orali (colloqui ampi o brevi, temi, relazioni,...)

Strumenti didattici utilizzati

Libro di testo RELIGIONE CATTOLICA

Autore: Luigi Solinas

Titolo: NOI DOMANI – corso di IRC per le scuole secondarie di secondo grado

Editore: SEI

Lavagna

Schede di approfondimento

Internet

LIM

Serra San Bruno, 8 maggio 2026

Il/la docente

15. Griglie di valutazione degli apprendimenti

Griglia di valutazione Prima Prova scritta (D.M. n. 769 del 2018) **Esame di Maturità 2025-'26**

Commissione N.....Indirizzo

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA – ITALIANO

Candidato/a..... classe.....

Parte generale			
Indicatore		Max	Punt. ass.
Indicatori generali	Descrittori	60	
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	Ideazione confusa e/o frammentaria, pianificazione e organizzazione non pertinenti	0-2	
	Ideazione frammentaria, pianificazione e organizzazione limitate e/o non sempre pertinenti	3-4	
	Ideazione e pianificazione limitate ai concetti di base e/o organizzazione non sempre logicamente ordinata	5-6	
	Ideazione chiara, pianificazione e organizzazione ben strutturate e/o ordinate	7-8	
	Ideazione chiara e/o completa, pianificazione efficace, organizzazione pertinente e/o logicamente strutturata	9-10	
Coerenza e coesione testuale	Quasi inesistente la coerenza concettuale tra le parti del testo e la coesione a causa dell'uso errato dei connettivi	1-2	
	Carente la coerenza concettuale in molte parti del testo e/o scarsa la coesione a causa di un uso non sempre pertinente dei connettivi	3-4	
	Presente nel testo la coerenza concettuale di base e/o la coesione tra le parti sostenuta dall'uso sufficientemente adeguato dei connettivi	5-6	
	Buona la coerenza concettuale e/o pertinente l'uso dei connettivi per la coesione del testo	7-8	
	Ottima la coerenza concettuale per l'eccellente strutturazione degli aspetti salienti del testo e/o ottima la coesione per la pertinenza efficace e logica dell'uso dei connettivi che rendono il testo	9-10	
Ricchezza e padronanza lessicale	Livello espressivo trascurato e/o a volte improprio con errori formali nell'uso del lessico specifico	1-2	
	Livello espressivo elementare e/o con alcuni errori formali nell'uso del lessico specifico	3-4	
	Adeguate competenza formale e/o padronanza lessicale elementare	5-6	
	Forma corretta e fluida e lessico pienamente appropriato	7-8	
	Forma corretta e fluida e ricchezza lessicale ed efficacia comunicativa	9-10	
Correttezza grammaticale	Difficoltà nell'uso delle strutture morfosintattiche, errori che rendono difficile la comprensione esatta del testo;	0-2	
(punteggiatura,	punteggiatura errata o carente		

ortografia, morfologia, sintassi)	Errori nell'uso delle strutture morfosintattiche che non inficiano la comprensibilità globale del testo; occasionali errori ortografici. Punteggiatura a volte errata	3-4	
	Generale correttezza morfosintattica e saltuari errori di ortografia. Punteggiatura generalmente corretta	5-6	
	Uso delle strutture morfosintattiche abbastanza articolato e corretto con saltuarie imprecisioni. Testo corretto e uso adeguato della punteggiatura	7-8	
	Strutture morfosintattiche utilizzate in modo corretto e articolato. Ortografia corretta. Uso efficace della punteggiatura	9-10	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenze gravemente carenti e gravi difficoltà a organizzare i concetti e i documenti proposti. Riferimenti culturali banali	1-2	
	Conoscenze lacunose e uso inadeguato dei documenti proposti. Riferimenti culturali non sempre precisi	3-4	
	Conoscenze e riferimenti culturali essenziali con modeste integrazioni dei documenti proposti	5-6	
	Conoscenze documentate e/o riferimenti culturali ampi. Utilizzo adeguato dei documenti proposti	7-8	
	Conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e ampi. Utilizzo consapevole e appropriato dei documenti	9-10	
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	Argomentazione frammentaria e assenza di adeguati nessi logici	1-2	
	Coerenza limitata e fragilità del processo argomentativo con apporti critici e valutazioni personali sporadici	3-4	
	Apporti critici e valutazioni personali circoscritti o poco approfonditi	5-6	
	Argomentazione adeguata con spunti di riflessione originali ed elementi di sintesi coerenti	7-8	
	Argomentazione ampia con spunti di riflessione originali e motivati. Valutazioni personali rielaborate in maniera critica e autonoma	9-10	
Totale		60	

Tipologia A (Analisi del testo letterario)

CANDIDATO/A

CLASSE

Indicatori	Descrittori	Max	Punt. Ass.
		40	
Rispetto dei vincoli posti nella consegna (lunghezza del testo, parafrasi o sintesi del testo)	Scarso rispetto del vincolo sulla lunghezza e parafrasi e/o sintesi non conforme al testo	1-2	
	Parziale rispetto del vincolo sulla lunghezza e parafrasi e/o sintesi parzialmente conforme al testo	3-4	
	Adeguatezza rispetto del vincolo sulla lunghezza e parafrasi e/o sintesi essenzialmente conforme al testo	5-6	
	Rispetto del vincolo sulla lunghezza e parafrasi e/o sintesi conforme al testo	7-8	
	Pieno rispetto del vincolo sulla lunghezza del testo; parafrasi e/o sintesi complete e coerenti	9-10	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Fraintendimenti sostanziali del contenuto del testo; mancata individuazione degli snodi tematici e stilistici	0-2	
	Lacunosa comprensione del senso globale del testo e limitata comprensione degli snodi tematici e/o stilistici	3-4	
	Corretta comprensione del senso globale del testo riconoscimento basilare dei principali snodi tematici e stilistici	5-6	
	Corretta comprensione del testo e degli snodi tematici e stilistici	7-8	
	Comprensione sicura e approfondita del senso del testo e degli snodi tematici e stilistici	9-10	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica, ecc.	Mancato riconoscimento degli aspetti contenutistici e/o stilistici (figure retoriche, metrica, linguaggio ...)	0-2	
	Parziale riconoscimento degli aspetti contenutistici e/o stilistici (figure retoriche, metrica, linguaggio ...)	3-4	
	Adeguatezza riconoscimento degli aspetti contenutistici e/o stilistici (figure retoriche, metrica, linguaggio ...)	5-6	
	Riconoscimento apprezzabile degli aspetti contenutistici e stilistici (figure retoriche, metrica, linguaggio ...)	7-8	
	Riconoscimento completo e puntuale degli aspetti contenutistici e stilistici (figure retoriche, metrica, linguaggio ...) e attenzione autonoma all'analisi formale del testo	9-10	
Interpretazione corretta e articolata del testo	Interpretazione errata o priva di riferimenti al contesto storico-culturale e a testi dello stesso autore o di autori differenti	0-2	
	Interpretazione parziale con pochi riferimenti al contesto storico-culturale e/o a testi dello stesso autore o di autori differenti	3-4	
	Interpretazione nel complesso corretta con riferimenti essenziali al contesto storico-culturale e confronti tra testi dello stesso autore o di altri autori	5-6	
	Interpretazione corretta e originale con riferimenti approfonditi al contesto storico-culturale e confronti tra testi dello stesso autore o di altri autori	7-8	
	Interpretazione corretta, articolata e originale con riferimenti culturali ampi, pertinenti e personali al contesto storico-culturale e confronti tra testi dello stesso autore o di altri autori	9-10	

	Totale	40	
--	--------	----	--

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).

Tipologia B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

CANDIDATO/A

CLASSE

Indicatori specifici	Descrittori	MAX	Punt. ass
		40	
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Mancata o parziale comprensione del senso del testo.	0-2	
	Individuazione stentata di tesi e/o argomentazioni.	3-4	
	Individuazione della tesi e delle principali argomentazioni. Organizzazione a tratti incoerente delle osservazioni.	5-6	
	Individuazione completa e puntuale di tesi e argomentazioni. Articolazione coerente delle argomentazioni.	7-8	
	Individuazione delle tesi sostenute, spiegazione degli snodi argomentativi, riconoscimento della struttura del testo.	9-10	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato	Argomentazione incoerente	0-2	
	Argomentazione scarsamente coerente	3-4	
	Argomentazione complessivamente coerente	5-6	
	Argomentazione strutturata e razionale	7-8	
	Argomentazione coerente, ben strutturata, fluida e rigorosa	9-10	
Utilizzo pertinente dei connettivi	Uso improprio dei connettivi	0-2	
	Uso non sempre pertinente dei connettivi	3-4	
	Uso quasi sempre pertinente dei connettivi	5-6	
	Uso appropriato dei connettivi	7-8	
	Uso efficace dei connettivi	9-10	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Riferimenti culturali non corretti e/o incongruenti che non consentono di sostenere l'argomentazione	0-2	
	Riferimenti culturali corretti ma incongruenti che consentono di sostenere solo a tratti l'argomentazione	3-4	
	Riferimenti culturali corretti e congruenti che consentono di sostenere un'argomentazione essenziale	5-6	
	Riferimenti culturali corretti, congruenti e puntuali che consentono di sostenere un'argomentazione articolata	7-8	
	Riferimenti culturali corretti, ricchi, puntuali e articolati in maniera originale, che consentono una rielaborazione autonoma e personale	9-10	
Totale		40	

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).

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

CANDIDATO/A		CLASSE	
Indicatori specifici	Descrittori	MAX	Punt. ass.
		40	
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	Scarsa pertinenza del testo rispetto alla traccia e alle consegne	0-2	
	Parziale e incompleta pertinenza del testo rispetto alla traccia e alle consegne con parziale coerenza del titolo e della parafrasi	3-4	
	Adeguate pertinenza del testo rispetto alla traccia e alle consegne con titolo e parafrasi coerenti	5-6	
	Completa pertinenza del testo rispetto alla traccia e alle consegne con titolo e parafrasi opportuni	7-8	
	Completa e originale pertinenza del testo rispetto alla traccia e alle consegne. Titolo efficace e parafrasi funzionale	9-10	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Esposizione confusa e incoerente	0-3	
	Esposizione frammentaria e disarticolata	4-6	
	Esposizione logicamente ordinata ed essenziale	7-9	
	Esposizione logicamente strutturata e lineare nel suo sviluppo	10-12	
	Esposizione ben strutturata, progressiva, coerente e coesa	13-15	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenze e riferimenti culturali non corretti e non ben articolati	0-3	
	Conoscenze e riferimenti culturali corretti ma poco articolati. Osservazioni superficiali, generiche, prive di apporti personali	4-6	
	Conoscenze e riferimenti culturali corretti e articolati con riflessioni adeguate	7-9	
	Conoscenze e riferimenti culturali corretti e articolati in maniera originale con riflessioni personali	10-12	
	Conoscenze e riferimenti culturali corretti, ricchi, puntuali. Riflessioni critiche sull'argomento, rielaborate in maniera originale	13-15	
	Totale	40	

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 20 esimi	Punteggio	Divisione per 5	Totale non arrotondato	Totale arrotondato
Indicatori generali				
Indicatori Specifici				
Totale				

15.1 Griglia di Valutazione Seconda Prova (D.M.769 2018)

Ogni docente della seconda prova invierà al coordinatore di Classe la griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi contenuta nei quadri di riferimento del D.M. 769 DEL 2018.

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

CANDIDATO: _____ CLASSE: 5^ _____ DATA: _____

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio Max
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	6
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	8
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	3

INDICATORE	LIVELLI		PUNTEGGIO
Comprensione del testo introduttivo o del caso prof.le proposto o dei dati del contesto operativo <i>(Individuazione degli argomenti riguardanti i nuclei tematici fondamentali scelti a livello nazionale, identificazione e interpretazione dei dati)</i>	Comprensione completa e approfondita di tutti gli argomenti	3	_____/3
	Comprensione adeguata, ma poco approfondita	2,5	
	Comprensione sufficientemente corretta	2	
	Comprensione superficiale e/o incompleta	1,5	
	Comprensione frammentaria e molto lacunosa.	1	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione <i>(Completezza dello svolgimento nel rispetto dei vincoli e dei parametri della traccia e relazioni pluridisciplinari)</i>	Svolgimento/soluzione corretto, articolato e approfondito.	6	_____/6
	Svolgimento/soluzione corretto e coerente	5	
	Svolgimento/soluzione corretto, ma poco articolato	4	
	Svolgimento corretto, ma tecnicamente semplice	3,5	
	Svolgimento/soluzione parziale e lacunosa	3	
	Svolgimento/soluzione parziale e in alcune parti scorretto	2	
Padronanza delle competenze tecnico-prof.li espresso nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi <i>(Individuazione della giusta strategia risolutiva con particolare riferimento al corretto uso delle metodologie tecniche- prof.li specifiche di indirizzo, delle rappresentazioni contabili e dei procedimenti di calcolo, anche con contributi di originalità)</i>	Svolgimento completo, aderente alla traccia, articolato, approfondito e originale	8	_____/8
	Svolgimento completo e corretto, ma poco approfondito	7/5	
	Svolgimento corretto e coerente con la traccia proposta.	4,5	
	Svolgimento parziale, poco coerente con la traccia	4/2	
	Svolgimento incompleto in quasi tutte le parti, incoerente o mancante	1,5/1	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale <i>(Correttezza nell'utilizzo del linguaggio specifico e capacità di argomentazione, collegamento e sintesi delle informazioni)</i>	Utilizzo adeguato e sempre pertinente della terminologia tecnico-aziendale	3	_____/3
	Utilizzo adeguato della terminologia tecnico-aziendale	2,5	
	Utilizzo sufficiente della terminologia tecnico-aziendale	2	
	Uso non appropriato o assenza di terminologia specifica	1,5/1	

PUNTEGGIO ____/20

15.2 Griglia di Valutazione Colloquio

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati. **(O.M. n.54 del 26 marzo 2026) Allegato A)**

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle quattro discipline oggetto del colloquio	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0,50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e/o incompleto, e li utilizza in modo non sempre appropriato.	1,50 - 2,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3 - 3,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i relativi metodi.	4 - 4,50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i relativi metodi.	5	
Capacità di utilizzare e 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.	0,50 - 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.	0,50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e/o solo in relazione a specifici argomenti.	1,50 - 2,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, rielaborando correttamente i contenuti acquisiti.	3 - 3,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti.	4 - 4,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti.	5	
Grado di maturazione personale, di autonomia e di responsabilità raggiunto al termine del percorso di studio	I	Ha raggiunto un grado di maturazione molto parziale e un livello di autonomia e responsabilità incompleto.	0,50 - 1	
	II	Ha raggiunto un limitato grado di maturazione e di autonomia; necessita di guida e di supporto per gestire scelte e responsabilità.	1,50 - 2,50	
	III	Ha raggiunto un apprezzabile livello di maturazione; è in grado di assumere decisioni autonome e gestire con sicurezza scelte personali.	3 - 3,50	
	IV	Ha raggiunto un alto grado di maturazione, autonomia e responsabilità; è capace di riflettere criticamente sulle proprie scelte e sul proprio agire.	4 - 4,50	
	V	Ha raggiunto un elevato grado di autonomia e maturazione personale; sa gestire responsabilità significative in modo esemplare per gli altri.	5	
Punteggio totale della prova				



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

15.3 Griglia attribuzione credito

		CREDITO SCOLASTICO												INDIRIZZO: IPSEOA									
A L U N N O (INTERNO)					Scrutinio Finale	Italiano	Storia	Inglese	Matematica	Francese/TeDESCO	Labor.Serv. Enog.Sett. Cucina	Labor.Serv. Enog. Sett. Sala/Bar	Scienza e Cultura dell'aliment	Sc. motori e sportive	Diritto e Tecn. Amm. della Strutt. Ricettiva	Educazione civica	Comportamento	Media Voti					
					III A.S.																		
Luogo / Data di nascita					IV A.S.																		
Sez.:					V A.S.																		
Media M		Bande di oscillazione				Punti Elementi Valutazione [E. V.] Credito Scolastico Σ=Punteggio banda + I + II + III + IV + V										SI ATTRIBUISCE IL MINIMO DELLA BANDA DI APPARTENENZA CON LA SEGUENTE MOTIVAZIONE: III ANNO: ☐ PER AMMISSIONE A SEGUITO DI DEBITO FORMATIVO ☐ PER SUPERAMENTO DEL NUMERO DI ORE DI ASSENZE INDIVIDUALI STABILITO NEL PTOF ☐ PER SUPERAMENTO DEL NUMERO DI ASSENZE COLLETTIVE STABILITO NEL PTOF IV ANNO: ☐ PER AMMISSIONE A SEGUITO DI DEBITO FORMATIVO ☐ PER SUPERAMENTO DEL NUMERO DI ORE DI ASSENZE INDIVIDUALI STABILITO NEL PTOF ☐ PER SUPERAMENTO DEL NUMERO DI ASSENZE COLLETTIVE STABILITO NEL PTOF V ANNO: ☐ PER AMMISSIONE A SEGUITO DI DEBITO FORMATIVO ☐ PER SUPERAMENTO DEL NUMERO DI ORE ASSENZE INDIVIDUALI STABILITO NEL PTOF ☐ PER SUPERAMENTO DEL NUMERO DI ASSENZE COLLETTIVE STABILITO NEL PTOF					Totale credito scolastico		
Media dei voti M	III A.S. Banda di oscillaz.	IV A.S. Banda di oscillaz.	V A.S. Banda di oscillaz.	Anno Scolastico	Assiduità della frequenza scolastica e dell'attività di ASL I max 0,30	Interesse ed impegno nella partecipazione al dialogo educativo II max 0,30	Interesse ed impegno nelle attività complementari ed integrative III max 0,20	Frequenza dell'ora di Religione Cattolica o attività alternativa o studio individuale certificato IV 0,10	Eventuali Crediti Formativi** V 0,10	TOT. PUNTI													
(a) M = 6	7 / 8	8 / 9	9 / 10	III															* Per particolare impegno e merito scolastico dimostrati nel recupero di situazioni di svantaggio	Punteggio complessivo triennio	Eventuale integrazione motivata del punteggio complessivo*	Credito scolastico Totale punti	
				IV																			
				V																			
(b) 6<M≤7	8 / 9	9 / 10	10 / 11	III																			
				IV																			
				V																			
(c) 7<M≤8	9 / 10	10 / 11	11 / 12	III																			
				IV																			
				V																			
(d) 8<M≤9	10 / 11	11 / 12	13 / 14	III																			
				IV																			
				V																			
9<M≤10	11 / 12	12 / 13	14 / 15	III																			
				IV																			
				V																			

		**Verranno valutati solo crediti formativi coerenti con il Profilo educativo, culturale e professionale (Pecup) inerente al piano di studi dell'Indirizzo frequentato. Il punteggio parziale di ciascun anno si arrotonda per eccesso in caso di valori >= a 0.50; il punteggio si arrotonda per difetto in caso di valori < a 0,50.						
	Punti Credito Scolastico: III IV V_____ TOT. TRIENNIO_____ L'alunno è stato valutato in sede di scrutinio e, pertanto, è ammesso all'Esame di Stato							
	Il Coordinatore del Consiglio di Classe Serra San Bruno li, _____ Il Dirigente Scolastico							

15.4 Prove scritte e Colloquio

Per le prove scritte e relative correzione e valutazione si rimanda rispettivamente ai criteri contenuti nell' **O.M. n. 54 del 26 marzo 2026**

15.5 Simulazione seconda Prova

L'attività didattica di simulazione della seconda prova degli Esami di maturità è stata predisposta dal Consiglio di classe. Si allega la traccia della simulazione svolta. (**Allegato C**)

15.6 Allegati (A, B, C)

In riferimento agli allegati A-B si precisa che verranno consegnati in segreteria assieme agli altri documenti richiesti dopo lo scrutinio finale

ALLEGATO A : Quadro complessivo di attribuzione del Credito Scolastico.

ALLEGATO B: Eventuali Titoli delle relazioni o dei percorsi multimediali dei candidati nell'ambito della Formazione Scuola Lavoro (FSL)

I SIMULAZIONE II PROVA

Indirizzo: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

OPZIONE Cucina.

Candidato: _____ Classe 5 ____
Data: _____

TIPOLOGIA A

Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

NUCLEO 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.

"FASTGOOD": UN'OFFERTA RISTORATIVA SANA NELL'ADOLESCENZA

"L'adolescenza è un'età molto delicata perché caratterizzata da importanti mutamenti psico-fisiologici tra cui soprattutto un rapido accrescimento della statura e la maturazione delle proporzioni del corpo e dei caratteri sessuali. La pubertà è un motore importante anche per lo sviluppo dell'identità di genere perché il concetto di sé e in particolare il concetto di sé fisico, deve necessariamente cambiare di pari passo con i cambiamenti corporei e con la maturazione sessuale. L'immagine di sé può essere influenzata da modelli e spinte sociali, spesso contraddittori, che possono far sviluppare un'insoddisfazione per il proprio corpo. Tale insoddisfazione può essere generata anche dai cambiamenti corporei visti come contrari a certi ideali estetici, a volte troppo estremizzati. Questi fattori possono favorire comportamenti anomali per il controllo del peso, tra cui l'adozione di schemi alimentari disordinati e squilibrati, spesso tanto ristretti e monotoni da provocare la carenza di nutrienti indispensabili e frenare il processo di crescita che nel periodo dello sviluppo puberale è molto marcato (il cosiddetto spurt puberale). L'adolescenza, infatti, è anche il periodo del ciclo della vita in cui è più comune osservare la comparsa dei disturbi dell'alimentazione che comunque affondano le radici nelle fasi precedenti. Tuttavia, sotto il profilo nutrizionale, proprio perché in questa fase l'organismo va incontro a una crescita particolarmente rapida, i bisogni in energia e nutrienti sono molto elevati. In linea generale è quindi fondamentale particolare attenzione e non rinunciare per moda o per timore a nessuno dei gruppi di alimenti. In particolare le ragazze adolescenti devono porre

un'attenzione speciale alla loro alimentazione, poiché il loro fabbisogno di ferro è quasi doppio rispetto all'età prepuberale e ai coetanei dell'altro sesso, mentre quello di calcio aumenta rapidamente ed è più alto anche di quello dell'adulto: un'insufficiente copertura di questi minerali comporta il rischio di carenze, che provocano numerosi effetti negativi sulla salute, tra cui quelli relativi alla funzione immunitaria, allo sviluppo cognitivo, alla performance scolastica, alla ridotta mineralizzazione dello scheletro, proprio nel momento in cui ce ne sarebbe più bisogno per raggiungere quel picco di massa ossea, che costituirà il "tesoretto" da consumare dopo la menopausa e che renderà maggiore la resistenza dell'osso all'inevitabile demineralizzazione dell'età senile, con minor rischio di osteoporosi. Bisogna quindi assicurare la copertura del fabbisogno di ferro e di calcio con un'adeguata assunzione di alimenti che ne sono fonte (carne, pesce e verdure a foglia per quanto riguarda il ferro e latte e derivati per il calcio, o in alternativa, per chi lo desidera altre bevande di derivazione vegetale addizionate di calcio, acque ricche di calcio, pesce di taglia piccola consumato con la lisca, vegetali ricchi in calcio ecc.), in associazione alla regolare attività fisica e alla corretta esposizione alla luce diretta del sole. [...] Anche il consumo di bevande alcoliche negli adolescenti italiani è un fenomeno da non sottovalutare: è maggiore nei maschi, rispetto alle femmine, e aumenta significativamente all'aumentare dell'età. Vale la pena ricordare che il consumo raccomandato di bevande alcoliche in questa età è pari a zero."

Tratto dalle Linee Guida per una Sana Alimentazione - 2019

Il MIM (Ministero dell'Istruzione e del Merito) ha deciso di organizzare un convegno presso la sala congressi dell'Ospedale dei Bambini Vittore Buzzi di Milano in cui pediatri, biologi nutrizionisti e psicologi esporranno, a una platea di ragazzi di diverse scuole secondarie di secondo grado, l'importanza di uno stile alimentare corretto e adatto alle esigenze nutrizionali e fisiologiche specifiche per questa fascia di età.

Al termine di questo evento, verrà presentato il progetto: "FastGood", che prevede l'apertura di alcuni healthy fast food nelle principali città italiane, un nuovo concept di ristorazione adeguata alle necessità nutrizionali dei giovani, durante il convegno verrà presentato il menù della nuova catena di fast food:

MENU

WRAP & ROLL (piadine/wrap integrali)

Chicken Crunch: Pollo, lattuga, pomodoro, yogurt greco – 6,00€

Veggy Power: Hummus, verdure grigliate, feta – 5,50€

Tuna Smart: Tonno, avocado, insalata, limone – 6,50€

FIT BURGER (panino integrale)

Lean Burger: Hamburger magro di manzo o legumi + insalata + pomodoro + salsa yogurt – 7,50€ (manzo) / 6,50€ (legumi)

Green Burger: Burger di ceci o lenticchie + spinaci + salsa avocado – 6,50€

SMART SIDES

Chips di patate dolci o barbabietola al forno – 2,80€

Edamame – 3,00€

Frutta fresca in cup – 3,00€

DRINKS NATURALI

Smoothie Iron Boost (frutti rossi + spinaci) – 3,80€

Spremuta fresca – 3,50€

Acqua aromatizzata naturale – 2,00€

Il candidato, dopo aver letto con attenzione il documento e sulla base delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite durante il percorso formativo:

- A. Approfondisca il ruolo del ferro e del calcio nell'alimentazione delle ragazze e dei ragazzi adolescenti. Spiega perché il loro fabbisogno aumenta rispetto all'età prepuberale e quali conseguenze sulla salute può avere una loro carenza, sia a breve che a lungo termine.
- B. Quali altri nutrienti ed esigenze nutrizionali risultano essere importanti per uno sviluppo adeguato degli adolescenti.

- D. Elabora una proposta di servizio al termine dell'incontro, specificando:

- gli ingredienti necessari per preparare almeno una delle portate proposte, per quattro persone.

- indicare le pratiche di buone maniere per evitare le contaminazioni durante la manipolazione degli ingredienti.

- Indicare i punti critici da monitorare nel rispetto del'H.A.C.C.P

E. In merito alle considerazioni sul consumo di alcol nei giovani, trattate nel documento iniziale, esponga i danni causati dall'alcol.

Codice corso:

Allievo: _____

Ricetta per N°4 persone

Esecuzione. (Dettaglio delle fasi operativi-procedimento)

Metodi di cottura applicati.
Utensili Utilizzati.
Osservazioni.

*Tempo max: 6 ore – Si può uscire dopo la 3^a ora.
Non usare penne colorate (solo nere o blu), né bianchetto.
Consentito l'utilizzo del dizionario della lingua italiana.*

*Cellulari, smartwatch vanno consegnati. Non è consentito l'accesso a Internet
Utilizzare solo i fogli consegnati all'inizio della prova; su tutti, compreso il testo
della prova, scrivere nome e cognome, classe e data; al termine, riconsegnare
tutto.*