



Esame di Maturità conclusivo del corso di studi

D.lgs. n. 62/2017

L. n. 164/2025

Ordinanza Ministeriale n. 54 del 26 marzo 2026

“Enogastronomia e ospitalità alberghiera”

Articolo 3, comma 1, lettera g) – D. Lgs. 13 aprile 2017, n. 61

DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO classe V sez D Anno Scolastico 2025 - 2026

ENOGASTRONOMIA

☒

ENOGASTRONOMIA OPZIONE "PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI"

☐

SERVIZI DI SALA E VENDITA

☐

ACCOGLIENZA TURISTICA

☐

SEZIONE A – CONTESTO EDUCATIVO

- 1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE**
- 2. IMPIANTO FORMATIVO E COMPETENZE DI PROFILO**
 - 2.1 Profilo educativo, culturale e professionale (P.E.Cu.P)
 - 2.2 Risultati di apprendimento-Competenze
- 3. ESAME DI STATO 2025/26**
 - 3.1 Prove di Esame
 - 3.2 PCTO ora FSL (FORMAZIONE SCUOLA LAVORO)
 - 3.3 Educazione Civica

SEZIONE B – PROFILO CLASSE

- 1. COMPOSIZIONE ED OSSERVAZIONI DIDATTICHE**
- 2. PROGRAMMAZIONE EDUCATIVA**
 - 2.1 Obiettivi
 - 2.2 Metodologie didattiche
 - 2.3 Strumenti di verifica dell'apprendimento
- 3. VALUTAZIONE**
 - 3.1 Criteri di valutazione
- 4. ATTIVITÀ E STRATEGIE INCLUSIVE**

SEZIONE C – CREDITO SCOLASTICO

- 1.1 Tabelle - Allegato C (O.M)

SEZIONE D – PERSONALIZZAZIONE DELL'OFFERTA FORMATIVA

- 1. AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA**
- 2. CREDITI FORMATIVI**
- 3. CURRICULUM DELLO STUDENTE**

SEZIONE E- SINTESI IMPIANTO PROGRAMMATICO DISCIPLINARE

DOCUMENTAZIONE DI SUPPORTO

APPENDICE NORMATIVA

SEZIONE A – CONTESTO EDUCATIVO

1. COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI CLASSE				
Docente Coordinatore: Prof./ssa Rossella Fasano				
DOCENTE	DISCIPLINA	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
RAMONA TARDIO	ITALIANO			X
RAMONA TARDIO	STORIA			X
ROSSELLA FASANO	FRANCESE	X	X	X
ANNA LUISA TAVERI	INGLESE	X	X	X
GIANFRANCO MANCA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	X	X	X
GIORGIA GALASSO	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	X	X	X
MIRIAM MELLO	MATEMATICA			X
MARCO DE GIUSEPPE	LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI - CUCINA	X	X	X
TEODORO APRILE	LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SALA E VENDITA			X
MICHELE SAPONARO	SCIENZE MOTORIE			X
VITO TONDO	RELIGIONE	X	X	X
ISABELLA DE LUCA	SOSTEGNO			X
ELEONORA CONTE	SOSTEGNO			X

2. IMPIANTO FORMATIVO E COMPETENZE DI PROFILO

A decorrere dal settembre **2010** gli studenti iscritti al primo anno dell'indirizzo a denominazione SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA FINALITÀ seguono un piano di studi innovativo per contenuti, ore disciplinari e metodologie così come previsto dalla Riforma dell'istruzione secondaria superiore e in particolare dal **D.P.R. 87/2010** che norma il **Riordino per gli Istituti professionali**.

Le caratteristiche fondamentali del percorso sono:

- *l'integrazione dei saperi;*
- *il ricorso ai laboratori come didattica ordinaria per promuovere il saper fare e l'apprendimento induttivo;*
- *la prassi dei tirocini, degli stage e dell'alternanza per promuovere un incontro significativo con la realtà economica;*
- *la strutturazione della didattica per competenze;*
- *la certificazione dei risultati di apprendimento, utile al riconoscimento di quanto acquisito anche in ambito europeo.*

In specie, la **Riforma 2010** colloca l'**Istituto ALBERGHIERO** nel **settore professionale dei servizi**, articolato in quattro indirizzi dei quali **Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera** raccoglie i percorsi di studio già titolati Tecnico dei servizi di ristorazione e Tecnico dei servizi turistici.

A decorrere dall'anno scolastico **2012/2013**, l'IPEOA "S. Pertini" di Brindisi non è sede di qualificazione triennale.

Conformemente alle "Linee di indirizzo per il dimensionamento della rete scolastica e la programmazione dell'offerta formativa" dall'anno scolastico **2016/2017** - in adesione alle finalità e agli obiettivi, ai principi generali e ai criteri programmatici per le istituzioni scolastiche di 2° ciclo- la scuola include l'opzione "**Prodotti dolciari artigianali e industriali**" (articolazione ENOGASTRONOMIA).

Il diploma quinquennale - di esclusiva competenza dell'Istituto - è titolo idoneo alla partecipazione a pubblici concorsi, all'inserimento nel mondo del lavoro e alla prosecuzione degli studi sia in ambito post-secondario, in particolare nella formazione tecnica superiore, I.F.T.S. e I.T.S., che presso qualunque facoltà universitaria.

Con il **decreto legislativo 61 del 13 aprile 2017** gli istituti professionali diventano **scuole territoriali dell'innovazione, aperte e concepite come laboratori di ricerca, sperimentazione e innovazione didattica**.

I percorsi di Istruzione professionale prevedono un **biennio unitario e un triennio finalizzato ad approfondire la formazione dello studente secondo le possibili declinazioni dell'indirizzo specifico**. Gli istituti professionali sono caratterizzati da:

- nuovi indirizzi (in numero di 11) sempre più coerenti con il sistema produttivo che caratterizza il "Made in Italy";

- modello didattico basato sulla personalizzazione dell'offerta formativa, sull'uso diffuso ed intelligente dei laboratori, su un'integrazione piena tra competenze, abilità e conoscenze;
- didattica orientativa finalizzata ad accompagnare e indirizzare le studentesse e gli studenti in tutto il corso di studi;
- valorizzazione dell'autonomia didattica fondata su maggiore flessibilità e materie aggregate per assi culturali;
- articolazione in un biennio unitario, seguito da un triennio finalizzato all'approfondimento della formazione dello studente.

Tra gli 11 indirizzi di Istruzione professionale, connotati da attrattività e rispondenti alle richieste dei territori e del mondo produttivo, è l'**indirizzo vocazionale IPEOA**.

“Enogastronomia e ospitalità alberghiera”

Articolo 3, comma 1, lettera g) – D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 61

2.1 Profilo educativo, culturale e professionale (P.E.Cu.P)

In un rapporto continuo con il mondo del lavoro, l'istruzione professionale punta a diventare un laboratorio permanente di ricerca e di innovazione, motore di sviluppo e di crescita nell'ambito di percorsi connotati da identità culturale, metodologica e organizzativa - riconoscibile dalle studentesse, dagli studenti e dalle loro famiglie - riassunta nel **Profilo educativo, culturale e professionale (P.E.Cu.P)** del diplomato dell'istruzione professionale.

Il P.E.Cu.P. presuppone l'acquisizione di una serie di **Risultati di apprendimento comuni** a tutti i percorsi - declinati in termini di competenze, abilità e conoscenze - aventi l'obiettivo di far acquisire alle studentesse e agli studenti competenze generali, basate sull'integrazione tra i saperi tecnico-professionali e i saperi linguistici e storico-sociali, da esercitare nei diversi contesti operativi di riferimento.

Esso viene integrato da un **Profilo di uscita** per ciascuno degli 11 indirizzi, inteso come standard formativo in uscita dal percorso di studio, caratterizzato da un insieme compiuto e riconoscibile di competenze valide e spendibili nei contesti lavorativi del settore economico-professionale correlato.

In specie, a conclusione del percorso quinquennale, il **Diplomato** consegue i risultati di apprendimento elencati al punto 1.1. dell'Allegato A) comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di “competenze”.

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

Il Profilo di uscita dell'indirizzo di studio IPEOA, come descritto, è associato ai codici ATECO e a specifico settore economico-professionale.

Il profilo è declinato e orientato all'interno delle validate macro aree di attività che contraddistinguono la filiera con riferimento ai codici **ATECO** e alle specifiche caratterizzazioni di **Enogastronomia, Servizi di sala e di vendita e Accoglienza turistica**.

TITOLO DI STUDIO

DIPLOMA DI ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA"

ARTICOLAZIONI DI INDIRIZZO:

- ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"

Enogastronomia

Nell'articolazione "**Enogastronomia**" il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

2.2 Risultati di apprendimento in termini di Competenze

Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro

- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)
- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative
- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento

Competenze di indirizzo Articolazione: "ENOGASTRONOMIA"

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

- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

3.ESAME DI MATURITA' 2025/26

L'Esame di Stato conclusivo dei percorsi di istruzione secondaria di secondo grado, denominato "esame di maturità" dal 2025/26, è volto a verificare i livelli di apprendimento conseguiti da ciascun candidato in relazione alle conoscenze, alle abilità e alle competenze specifiche di ogni indirizzo di studio; valutare il grado di maturazione personale, di autonomia e di responsabilità; orientare e sostenere scelte consapevoli in ordine al proseguimento degli studi a livello terziario ovvero all'inserimento nel mondo del lavoro e delle professioni.

STRUTTURA

L'ordinanza ministeriale n. 54 del 26 marzo 2026 definisce l'organizzazione e le modalità di svolgimento dell'esame di maturità per l'anno scolastico 2025/2026.

Le prove d'esame di cui all'articolo 17 del Dlgs 62/2017 consistono in **due prove scritte** e da **un colloquio**, che ha la finalità di **accertare il conseguimento del profilo culturale, educativo e professionale** dello studente.

L'Esame di Maturità è come di seguito strutturato:

- **Prima prova scritta:** tema di italiano con sette tracce tra cui scegliere, suddivise in tre tipologie: analisi del testo, testo argomentativo e tema di attualità.
- **Seconda prova scritta** basata sui nuclei fondamentali di indirizzo di cui all'Allegato G DM 15/06/2022 (valorizzazione del territorio, sicurezza alimentare, qualità dei servizi, sostenibilità, innovazione tecnologica, e personalizzazione dell'ospitalità).
- **Colloquio orale** (art. 22 OM n. 54/2026) sulle **quattro discipline** individuate con il dm n. 13 del 29 gennaio 2026 e i **contenuti di cui al presente documento** che include anche l'esperienza dei PCTO ora FSL e, per chi ha ottenuto 6 in condotta, la discussione dell'elaborato sulla cittadinanza attiva.

VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

- Non ammissione all'esame: gli studenti con un voto di condotta inferiore a 6/10 non saranno ammessi all'esame di Maturità.

- Elaborato aggiuntivo: coloro che otterranno un 6 in condotta dovranno presentare un elaborato di cittadinanza attiva e solidale, assegnato dal Consiglio di Classe, da discutere durante il colloquio orale. (Art. 3 OM 54/2026 ... c. 1.a.iv La definizione della tematica oggetto dell'elaborato viene effettuata dal CdC nel corso dello scrutinio finale; l'assegnazione dell'elaborato ed eventuali altre indicazioni ritenute utili, anche in relazione a tempi e modalità di consegna, vengono comunicate al candidato entro il giorno successivo a quello in cui ha avuto luogo lo scrutinio stesso, tramite comunicazione nell'area riservata del registro elettronico, cui accede il singolo studente con le proprie credenziali).

Requisiti di ammissione

- Partecipazione alle [prove INVALSI](#)
- Completamento dei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO)
- Frequenza scolastica (almeno tre quarti del monte ore annuale).

3.1 Le prove d'esame

Prima prova scritta

La prima prova scritta di Italiano è predisposta su base nazionale. Alle candidate e ai candidati saranno proposte sette tracce di tre diverse tipologie:

1. analisi e interpretazione del testo letterario;
2. analisi e produzione di un testo argomentativo;
- 3 riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità.

Valgono come quadri di riferimento gli allegati al d.m. n.1095 del 2019.

Il punteggio in sede di esame è attribuito dall'intera sottocommissione, compreso il presidente, secondo la griglia di valutazione di cui all'allegata Tabella 1 della OM.

Seconda prova scritta

La seconda prova scritta è unica ed uguale sia per le classi Laboratorio di Servizi enogastronomici - Settore Cucina che per quelle Laboratorio di Servizi enogastronomici - Settore Sala e Vendita.

Restituite per l'anno scolastico 2025/2026 per il Ns indirizzo di studi, articolazioni e opzione le seguenti discipline:

Materie seconda prova Scritta + Colloquio

Articolazione Enogastronomia

Il Prova Scritta - Scienza e Cultura dell'Alimentazione

(1. Italiano; 2. Lingua Inglese affidate ai Commissari Esterni - 1. Scienza e Cultura dell'Alimentazione - 2. Laboratorio Servizi Enogastronomici Cucina affidate ai Commissari Interni)

La seconda prova scritta (art. 20 OM 54) richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione con riferimento alle filiere dell'Indirizzo; dall'altro, il conseguimento delle **competenze professionali** cui sono correlati i **nuclei tematici fondamentali**.

La prova sarà pertanto strutturata secondo una delle seguenti tipologie:

TIPOLOGIA A

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

TIPOLOGIA B

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

TIPOLOGIA C

Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio.

TIPOLOGIA D

Elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all'innovazione delle filiere di indirizzo.

La traccia sarà predisposta in modo da proporre temi, situazioni problematiche, progetti/percorsi formativi che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese in esito all'indirizzo e quelle caratterizzanti lo specifico percorso.

La parte nazionale della prova indicherà la tipologia e il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo cui la prova dovrà fare riferimento. La Commissione d'esame è chiamata a declinare le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato dall'istituzione scolastica, **con riguardo al codice ATECO di riferimento, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.**

La durata della prova è fissata dal MIM con eventuale con integrazione laboratoriale **non prevista per il Ns istituto.**

Nuclei tematici M.I.M

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.

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

3. ARTICOLAZIONE E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL COLLOQUIO (art. 22 OM 54)

Il colloquio si svolgerà secondo indicatori e descrittori di cui alla Griglia MIM.

In specie a livello procedurale *Il colloquio ha inizio con una **breve riflessione** del candidato **sul proprio percorso scolastico e personale**, anche alla luce delle informazioni contenute nel Curriculum della studentessa e dello studente. Il colloquio prosegue con la proposta di domande e approfondimenti sulle **quattro discipline di cui all'art. 1, co.1, lettera b), del d.m. 13/2026, al fine di evidenziare il grado di responsabilità e maturità raggiunto dal candidato in ordine all'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline e alla capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite per argomentare in maniera critica e personale. Nel corso del colloquio il candidato analizza criticamente e correla al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una **breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito delle attività di formazione scuola-lavoro** o dell'apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato (...)*** Inoltre, il colloquio verifica le **competenze di**

educazione civica, di cui alla legge 20 agosto 2019, n. 92, e alle linee guida di cui al decreto ministeriale 7 settembre 2024, n. 183 cit OM.54 del 26/03/2026.

La commissione può assegnare un **massimo di 20 punti per la prova**. L'obiettivo del colloquio orale è accertare **il conseguimento del PECUP**

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 incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato	1.50 - 2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato	3 – 3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi	4 – 4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare 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 solo in relazione a specifici argomenti	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3- 3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4 – 4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
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	4 - 4.50	

		responsabilità; è capace di riflettere criticamente sulle proprie scelte e sul proprio agire.		
	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				

L'Ordinanza contiene particolari disposizioni dedicate alle alunne e agli alunni con disabilità, con Disturbi Specifici dell'Apprendimento e con altri Bisogni Educativi Speciali, prestando massima attenzione al tema dell'inclusione. (artt. 24 e 25 OM 54).

“Il CdC stabilisce la tipologia delle prove d'esame, se con valore equipollente o non equipollente, in coerenza con quanto previsto all'interno del piano educativo individualizzato (PEI).

Ai sensi dell'art. 20 del d. lgs. n. 62 del 2017, la commissione/classe, sulla base della documentazione fornita dal CdC relativa alle attività svolte, alle valutazioni effettuate e all'assistenza prevista per l'autonomia e la comunicazione, predispone una o più prove differenziate, in linea con gli interventi educativo-didattici attuati sulla base del piano educativo individualizzato e con le modalità di valutazione in esso previste.

Per la predisposizione, lo svolgimento e la correzione delle prove d'esame, la commissione/classe può avvalersi del supporto dei docenti e degli esperti che hanno seguito lo studente durante l'a.s.. Il docente di sostegno e le eventuali altre figure a supporto dello studente con disabilità sono nominati dal presidente della commissione sulla base delle indicazioni del documento del CdC, e della Relazione allegata in busta separata, acquisito il parere della commissione/classe.

Per gli studenti con disturbo specifico di apprendimento (DSA), certificato ai sensi della L.8.10.2010, n. 170, sono ammessi a sostenere l'EM secondo quanto disposto dall'art. 3, sulla base del piano didattico personalizzato (PDP)

La commissione/classe, sulla base del PDP e di tutti gli elementi conoscitivi forniti dal CdC, individua le modalità di svolgimento delle prove d'esame. Nello svolgimento delle prove d'esame, i candidati con DSA possono utilizzare, ove necessario, gli strumenti compensativi previsti dal PDP e possono utilizzare tempi più lunghi di quelli ordinari per l'effettuazione delle prove scritte.”

Si rinvia per maggiori dettagli alla Relazione allegata.

CANDIDATI ESTERNI

L'Ordinanza sul secondo ciclo fa riferimento alle regole per i candidati esterni (Art. 4- 5), che svolgeranno la **prova preliminare** per poter accedere all'Esame.

3.2 FSL (già PCTO) -FORMAZIONE SCUOLA LAVORO

La progettazione, flessibile e personalizzata come da linee MIM, contempera:

1. la dimensione curriculare;
2. la dimensione esperienziale;
3. la dimensione orientativa

Assi di intervento PTOF sono: (selezionare)

LABORATORIALITA' INCLUSIVA

FORMAZIONE SCUOLA LAVORO (FSL) : MODELLO ORGANIZZATIVO CURRICULARE:

BANQUETING & CATERING

L'INTERFUNZIONALITÀ DIPARTIMENTALE "ON BOARD": COMPORTAMENTO ORGANIZZATIVO E APPROCCIO INTERCULTURALE AL LAVORO SU NAVE CROCIERA
STAGE FSL PON

CUOCO DI BORDO

FSL ONU

FSL MARINA MILITARE

Per la classe V sez. D le **attività FSL** che si confermano oggetto del colloquio sono riportate nel seguente prospetto sintetico

ANAGRAFICA DEL FSL 2023/26 Articolazione ENOGASTRONOMIA

ANNO SCOLASTICO	TIPOLOGIA Osservazione/affiancamento aziendale Project Work (DDI) IFS (Tirocinio – Gestione eventi CCO IPEOA BR) Orientamento/Accompagnamento al lavoro	TITOLO	MONTE ORE
2023/24	Formazione PCTO	Corso alimentarista Corso sicurezza sui luoghi di lavoro	60
	Tirocinio interno	Catering & Banqueting CCO IPEOA BR	
2024/25	Tirocinio interno di specializzazione funzionale	Catering& Banqueting CCO svolto in aziende esterne (Marina Militare, base ONU, ecc.)	120
	Project work	Lab. progettazione menu cucina sostenibile	
	Tirocinio integrato col territorio	Cibo e Territorio con Coldiretti BR	
2025/26	Project work	Corso di certificazione ASL: manipolazione alimenti per celiaci. FSL PON IN ITALIA: Milano (1 alunno)	30

		FSL PON ALL'ESTERO: Parigi (3 alunni)	
	Tirocinio integrato col territorio	Start up di impresa	

Competenze FISL

I percorsi FSL (ex PCTO) IPEOA BR si legittimano finalizzati all'acquisizione delle competenze peculiari dell'indirizzo di studi e delle competenze trasversali innovate ai sensi della Raccomandazione U.E 2018:

competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;
competenza in materia di cittadinanza;
competenza imprenditoriale;
competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

Le "Competenze" indicano la comprovata capacità di usare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali e metodologiche in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e/o personale

Per la valutazione delle competenze si assume il Modello EQF: 8 livelli di competenze

- 1: Lavorare o studiare sotto supervisione diretta in un contesto strutturato
- 2: Lavorare o studiare sotto supervisione diretta con una certa autonomia
- 3: Assumersi la responsabilità dello svolgimento di compiti sul lavoro e nello studio; adattare il proprio comportamento alle circostanze per risolvere problemi
- 4: Autogestirsi all'interno di linee guida in contesti di lavoro o di studio solitamente prevedibili, ma soggetti al cambiamento; supervisionare il lavoro di routine di altre persone, assumendosi una certa responsabilità per la valutazione e il miglioramento delle attività di lavoro o di studio
- 5: Gestire e supervisionare in contesti di attività di lavoro o di studio soggetti a cambiamenti imprevedibili; valutare e migliorare le prestazioni di se stessi e degli altri
- 6: Gestire attività o progetti tecnici o professionali complessi, assumendosi la responsabilità della presa di decisioni in contesti di lavoro o di studio imprevedibili; assumersi la responsabilità di gestire lo sviluppo professionale di singoli individui e di gruppi
- 7: Gestire e trasformare contesti di lavoro e di studio complessi e imprevedibili, che richiedono approcci strategici nuovi; assumersi la responsabilità di contribuire alle conoscenze e alle pratiche professionali e/o di valutare le prestazioni strategiche di gruppi
- 8: Dimostrare un grado elevato di autorità, innovazione, autonomia, integrità scientifica o professionale e un impegno sostenuto verso lo sviluppo di nuove idee o processi all'avanguardia in contesti di lavoro o di studio, tra cui la ricerca.

3.3 EDUCAZIONE CIVICA

I temi e le attività di Educazione civica sono oggetto di specifica trattazione in modalità interdisciplinare a partire dai contenuti e obiettivi di apprendimento qui di seguito esplicitati.

QUINTO ANNO	
UDA PRIMO QUADRIMESTRE “Salute e benessere” Totale ore 19	
COMPETENZE (Allegato C al D.M. n. 35/2020) Primo quadrimestre	
cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte argomentate prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale	
ABILITA’ essere consapevoli dell’importanza di scelte alimentari adeguate a stili di vita salutari. Riconoscere le questioni etiche, sociali e religiose che sono alla base delle scelte alimentari e del consumo delle bevande alcoliche	
UDA SECONDO QUADRIMESTRE “La Costituzione al centro dell’Europa” Totale ore 14	
COMPETENZE (Allegato C al D.M. n. 35/2020) Secondo quadrimestre:	
Conoscere l’organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale. Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali	
ABILITA’ Interpretare i valori, i compiti e le funzioni stabiliti dalla Costituzione, degli Statuti regionali e dagli ordinamenti comunitari e internazionali, analizzare i simboli patri, i valori sanciti dalla Carta Costituzionale italiana ed europea e dalla Dichiarazione universale dei	

COMPETENZE EUROPEE

1. Competenza alfabetica funzionale
2. Competenza multilinguistica
3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria
4. Competenza digitale
5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare
6. Competenza in materia di cittadinanza
7. Competenza imprenditoriale
8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

SEZIONE B - PROFILO CLASSE

1.COMPOSIZIONE ED OSSERVAZIONI DIDATTICHE

La classe è composta da 15 alunni, ma un ripetente non risulta frequentante. Sono presenti 2 alunni diversamente abili (seguono un percorso di tipo B e uno di tipo C) e 2 alunni DSA.

La classe è corretta e responsabile favorendo il regolare svolgimento delle varie attività. Complessivamente gli alunni partecipano attivamente e sono motivati.

La classe presenta livelli di profitto eterogenei, con alunni costanti nello studio ed altri meno assidui nell'impegno domestico che non è sempre adeguato. Il metodo di studio non è per tutti efficace, talvolta è mnemonico, probabilmente a causa di una scarsa autonomia. Nonostante si evidenzino delle criticità soprattutto riguardo alla lingua straniera, il profitto complessivo può considerarsi discreto.

Storia del triennio conclusivo del corso di studi

Allievi con disabilità/DSA/BES

(art 20 OM 205/2019 e art. 20 del d.lgs. n. 62 del 2017)

V. documentazione allegata che è parte integrante del presente documento, ai sensi dell'art.17, c. 1, dell'O.M. n.29/2001

2.PROGRAMMAZIONE EDUCATIVA - OBIETTIVI

Obiettivi educativi traguardati dal Consiglio di classe sono:

- **formazione umana, sociale e culturale** della personalità da esprimersi attraverso un comportamento che rifiuti pregiudizi, dimostri impegno in attività sociali,

rispetto dell'ambiente scolastico umano e materiale, responsabilità degli impegni assunti in campo scolastico e non;

- **qualificazione vocazionale** riferita a capacità, conoscenze, esperienze richieste dal profilo professionale.

Indicatori e descrittori di livello sono riferiti a capacità, conoscenze e competenze di asse disciplinare con inferenze inter/pluridisciplinari:

CAPACITA'	
	Livello medio raggiunto
a) linguistico - espressive	☐ insufficiente ☐ sufficiente ☐ discreto ☒ buono ☐ ottimo
b) logico - interpretative	☐ insufficiente ☐ sufficiente ☒ discreto ☐ buono ☐ ottimo
c) operativo-motorie	☐ insufficiente ☐ sufficiente ☐ discreto ☒ buono ☐ ottimo
d) relazionali	☐ insufficiente ☐ sufficiente ☐ discreto ☐ buono ☒ ottimo

CONOSCENZE	
	Livello medio - raggiunto
a) Conoscenza degli aspetti teorici fondamentali di ogni singola disciplina	☐ insufficiente ☐ sufficiente ☐ discreto ☒ buono ☐ ottimo
b) Conoscenza della terminologia, delle convenzioni, dei criteri e dei metodi di	☐ insufficiente ☐ sufficiente ☐ discreto

ogni disciplina	☒ buono ☐ ottimo
-----------------	--

COMPETENZE	
	Livello medio raggiunto
a) Saper comprendere, analizzare e sintetizzare tipologie diversificate di testi	☐ insufficiente ☐ sufficiente ☒ discreto ☐ buono ☐ ottimo
b) Saper utilizzare in modo funzionale materiali e strumenti per l'attività di studio e lavoro	☐ insufficiente ☐ sufficiente ☐ discreto ☒ buono ☐ ottimo
c) Saper affrontare problemi e ipotizzare soluzioni nei vari ambiti	☐ insufficiente ☐ sufficiente ☐ discreto ☒ buono ☐ ottimo
d) Saper collegare logicamente le conoscenze	☐ insufficiente ☐ sufficiente ☒ discreto ☐ buono ☐ ottimo
e) Essere in grado di utilizzare gli strumenti comunicativi, verbali e non, più adeguati	☐ insufficiente ☐ sufficiente ☒ discreto ☐ buono ☐ ottimo

2.2 Metodologie Didattiche

Le scelte di metodologia attiva IPEOA BR includono insegnamento/apprendimento cooperativo, laboratoriale di ricerca-azione e si intendono integrate a dispositivi DDI nella autentica accezione di *Didattica digitale integrata (DDI)* come “metodologia innovativa di insegnamento-apprendimento, rivolta a tutti gli studenti della scuola secondaria di II grado, come modalità didattica complementare che integra o, in

condizioni di emergenza, sostituisce, la tradizionale esperienza di scuola in presenza con l'ausilio di piattaforme digitali e delle nuove tecnologie”.

2.3 Strumenti di verifica dell'apprendimento

STRUMENTI	Verifiche Orali	Prove Scritte	Test scelta multipla	Prove Pratiche	Quesiti a risposta breve	Saggi Brevi	Relazioni ind.li
Italiano	X	X	X				
Storia							
Inglese	X	X	X				
Matematica	X	X					
Francese	X	X	X				
Ed. Fisica				X			
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	X	X					
Enogastronomia - settore Cucina	X	X					
Enogastronomia - settore – Sala e Vendita	X	X	X				
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	X	X					

3.VALUTAZIONE

La valutazione secondo indicatori di **profitto** e **partecipazione** si fonda sulla più ampia comprensione di variabili personali ed extrascolastiche di ciascuno studente in periodo di persistente emergenza sanitaria e prudenziale ritorno alla normalità, educativa e sociale; sulle misure di accompagnamento di sistema di democratico accesso all'offerta formativa

La **valutazione IPEOA Br** si intende realizzata secondo i criteri:

- **formativo**, volto ad accertare il raggiungimento degli obiettivi didattici, controllando con verifiche “in itinere” la validità del metodo di lavoro;
- **sommativo**, allo scopo di valutare gli studenti in rapporto al raggiungimento degli

obiettivi e l'acquisizione dei contenuti.

Le **prove di verifica**, di tipologia varia, hanno incluso:

colloqui, produzione di testi orali e scritti, di schemi riepilogativi, esercitazioni scritte, interrogazioni, relazioni, risoluzione di problemi e dialoghi guidati.

La **valutazione del processo di apprendimento** degli allievi è fondata su:

- esame dei progressi compiuti dall'allievo rispetto alla situazione iniziale e al conseguimento degli obiettivi fissati;
- impegno;
- grado di attenzione e partecipazione;
- comportamento;
- conoscenza- assimilazione dei contenuti disciplinari,
- capacità di rielaborazione personale,
- capacità di collegamento tra vari argomenti.
- percorso personale
- iniziativa personale e autonomia nel processo di apprendimento - verifica

3.1 Criteri di valutazione

La valutazione risulta incentrata su **unità di apprendimento** articolate in contenuti, abilità e finalizzate allo sviluppo delle competenze di base programmate secondo schema programmatico disciplinare ed in coerenza con il **PTOF** di Istituto incentrato su:

- **personalizzazione/inclusività dell'offerta formativa** di cui al PAI, PDP, PEI con attenzione dedicata ai bisogni educativi di ciascun studente/studentessa e considerazione delle criticità di risposta anche alle sollecitazioni DDI riferite a variabili familiari ed extrascolastiche;
- **didattica per competenze** riferite all'asse disciplinare di riferimento nel concorso trasversale all'acquisizione di *competenza alfabetica funzionale, multilinguistica, matematica e in scienze, tecnologie, digitale, personale, sociale e dell'imparare a imparare, in materia di cittadinanza, imprenditoriale, in materia di consapevolezza ed espressione culturali*;
- **metodologia attiva su segmenti/unità significative di apprendimento** finalizzate allo sviluppo delle competenze e ai traguardi educativi;

- **flessibilità di valutazione** nella **dimensione formativa** con considerazione complessiva del rendimento, dell'impegno, della partecipazione al dialogo educativo.

Per la valutazione sommativa e formativa valgono - con gli adeguamenti di cui alla **modulazione didattica e formativa IPEOA BR** - i criteri - riferiti alle aree delle conoscenze, competenze, capacità - adottati e deliberati dal Collegio Docenti e dal Consiglio di classe:

VOTO IN DECIMI	CONOSCENZE	COMPETENZE	CAPACITA'
1-2	Nessuna	Nessuna	Nessuna
3	Frammentarie e gravemente lacunose.	Non sa applicare le conoscenze	Non ha elementi per organizzare le conoscenze.
4	Lacunose e parziali.	Non è in grado di riconoscere né di applicare/costruire modelli. Se guidato applica le conoscenze minime ma commette errori. Si esprime in modo scorretto e improprio.	Non sa organizzare le conoscenze.
5	Limitate e superficiali.	E' in grado di riconoscere e applicare/costruire modelli solo se guidato. Applica le conoscenze pur commettendo errori. Sa documentare in modo non sempre coerente e si esprime in modo impreciso.	Sa organizzare solo parzialmente le conoscenze anche se guidato.
6	Conosce i nuclei tematici fondamentali ma in modo non approfondito.	E' in grado di riconoscere e applicare/costruire semplici modelli pur con qualche imprecisione. Applica le conoscenze senza commettere errori sostanziali. Sa documentare in modo elementare e si esprime in modo semplice e sostanzialmente corretto.	Sa organizzare le conoscenze fondamentali se opportunamente guidato.
7	Complete ma non approfondite.	Sa applicare/costruire semplici modelli con relativa autonomia. Applica le conoscenze con lievi imprecisioni. Sa documentare e si esprime in modo corretto.	Sa organizzare le conoscenze fondamentali pur con qualche imprecisione.
8	Complete e approfondite solo parzialmente in modo autonomo.	Sa applicare/costruire modelli in modo autonomo. Applica in modo corretto le conoscenze. Sa documentare e si esprime con linguaggio corretto e appropriato.	Elabora in modo corretto le informazioni.
9-10	Complete, organiche, articolate e con approfondimenti autonomi.	Sa applicare/costruire modelli complessi e articolati in modo autonomo. Applica le conoscenze in modo corretto ed autonomo. Sa documentare in modo personale e rigoroso. Si esprime in modo fluido utilizzando con consapevolezza i linguaggi settoriali.	Rielabora in modo corretto, completo ed autonomo e sa effettuare valutazioni personali.

4. ATTIVITÀ E STRATEGIE INCLUSIVE

Nel processo di inclusione educativa IPEOA BR, per gli allievi **DSA e BES** l'uso degli strumenti compensativi e dispensativi riportati nei PDP redatti per il corrente anno scolastico (tempi di consegna più lunghi, ricorso a mappe concettuali, calcolatrice ecc.) è risultato adattato a strumenti e tecniche di insegnamento personalizzato anche a distanza.

In osservanza alle direttive MIM Il docente di sostegno ha mantenuto l'interazione con l'allieva/o e tra l'allieva/o e gli altri docenti curricolari.

Quanto ai docenti curricolari, in osserva alla circolare MIM risultano osservati i principi di relazione e cura educativa cit.: *“Resta inteso che ciascun alunno con disabilità, nel sistema educativo di istruzione e formazione italiano, è oggetto di cura educativa da parte di tutti i docenti e di tutta la comunità scolastica. E' dunque richiesta una particolare attenzione per garantire a ciascuno pari opportunità di accesso a ogni attività didattica.”*

I docenti curricolari, hanno garantito agli allievi con disabilità la fruizione delle attività svolte per il resto degli alunni, raccordandosi sempre con il docente di sostegno e calibrando le predette attività all'alunno in questione. In allegato, in una relazione di personalizzazione dell'offerta formativa in fase di valutazione di esame, restituito il quadro sinottico di n. allievi e tipologia prova (curriculare /differenziata/equipollente) con specificazione riguardo ai bisogni di sostegno e/o assistenza durante il colloquio d'esame:

Studenti con disabilità (Non devono essere inseriti i nomi e/o iniziali)	Prova d'esame curriculare (di cui all'art. 15 c.3 O.M n.90/2001)	Prova d'esame differenziata (di cui all'art.15 c.4 O.M n. 90/2001)	Prova d'esame equipollente (di cui all'art. 6 c.1 DPR 323/98)	Necessità di docenti di sostegno	Necessità dell'educatore professionale o assistente alla persona
Indicare numero studenti 2	n.	n. 1	n. 1	n. 2	n. 1

Per ulteriori dettagli si allegano n 2 buste chiuse contenenti le documentazioni relative agli studenti da esaminare.

In riferimento al n. di studentesse e studenti con Disturbi Specifici dell'Apprendimento (DSA) e con Bisogni Educativi Speciali (BES) si specifica che svolgeranno la prova d'esame in riferimento ai Piani Didattici Personalizzati.

SEZIONE C – CREDITO SCOLASTICO

Ai sensi della Normativa di riferimento: L. 425/97; art. 11 DPR 323/98; D.P.R 122/09; d.lgs. n.62/2017 e O.M. annuale per lo svolgimento degli Esami di Stato, il **credito scolastico** viene attribuito nel triennio e concorre a determinare la votazione complessiva dell'esame di Stato. Il credito scolastico:

1. deve essere attribuito a tutti gli studenti ammessi a frequentare la classe successiva;

2. è attribuito in relazione alla media dei voti conseguiti in sede di scrutinio finale;
3. è individuato nell'ambito delle bande di oscillazione indicate nelle tabelle ministeriali;
4. va espresso in numero intero e deve tenere in considerazione, oltre la media dei voti, anche l'assiduità della frequenza scolastica, l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo e alle attività complementari ed integrative ed eventuali crediti formativi.

SEZIONE D – PERSONALIZZAZIONE DELL'OFFERTA FORMATIVA

1. ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

LABORATORI DI ORIENTAMENTO VOCAZIONALE PER LO SVILUPPO DI COMPETENZE CHIAVE

PROGETTO CINEMA IN LINGUA: "MORE AND MORE ENGLISH/ DE PLUS EN PLUS FRANCAIS

LAB LETTURA/SCRITTURA DI EDUCAZIONE ALLA CITTADINANZA ATTIVA: LEGALITRIA

PERCORSI DI EDUCAZIONE ALLA SALUTE E PREVENZIONE DIPENDENZE- AFFETTIVAMENTE ASL

PERCORSO INCLUSIVO DI EDUCAZIONE E COMPETIZIONE MOTORIA E FESTIVAL DELLA CULTURA PARALIMPICA- FESTA DELLO SPORT

LA CULTURA DEL DONO: PERCORSI SOLIDALI IPEOA BR

CORSA CONTRO LA FAME

COOP PER LA SCUOLA

PERCORSI DI FORMAZIONE NON FORMALE: VIAGGI DI ISTRUZIONE (Rimini, Milano, Parigi) USCITE DIDATTICHE E VISITE GUIDATE

EDUCAZIONE ALLE LEGALITÀ: INCONTRI CON LE FORZE DELL'ORDINE - ARMA DEI CARABINIERI -POLIZIA DI STATO, GUARDIA DI FINANZA

TIROCINIO INTERNO

CORSI-CONCORSO

PROGETTO ICARO - CAMPAGNA SULLA SICUREZZA STRADALE

LAB SPERIMENTALE DI LETTURA / SCRITTURA A TEMA : BIBLIOTECA ENOGASTRONOMICA PERTINI CAREER DAY

2. CREDITI FORMATIVI

Laddove il credito scolastico può arrivare fino a un massimo di 40 punti complessivi (max 12 punti per il terzo anno; max 13 punti per il quarto anno; max 15 punti per il quinto anno ex verbali consiglio di classe scrutinio finale di ciascun anno scolastico secondo allegato A del decreto legislativo 62/2017 con punteggio più alto nella fascia corrispondente alla sua media voti in caso di almeno 9 in comportamento, per

l'assegnazione del credito formativo si fa riferimento al Decreto Ministeriale 24/02/2000 n.49 con puntuale documentazione di supporto per ciascun candidato/a.

I criteri di valutazione individuati dal Consiglio di classe per l'assegnazione del credito formativo sono riferiti alle seguenti attività:

- ATTIVITA' DI COMUNICAZIONE SOCIAL DELLA SCUOLA
- ACCOGLIENZA OPEN DAY IPEOA BR
- PERCORSI PNRR e MIM e AMPLIAMENTO O.F. (specificare)
- ESPERIENZE PROFESSIONALIZZANTI NEL PROPRIO SETTORE DI STUDIO (corsi, incontri online e in presenza)
- PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA- CITTADINANZA E COSTITUZIONE
- VOLONTARIATO, SOLIDARIETÀ COOPERAZIONE
- MERITI SPORTIVI, ATTIVITÀ AGONISTICA A LIVELLO NAZIONALE/ PROVINCIALE/REGIONALE
- PARTECIPAZIONE A EVENTI GARE CONCORSI
- INIZIATIVE DI CARATTERE VOCAZIONALE
- PERCORSI DI CERTIFICAZIONE (LINGUISTICA/DIGITALE)

3.CURRICULUM DELLO STUDENTE

Ai sensi del decreto legislativo 62/2017, attuativo della legge 107/2015, il curriculum dello studente riporta le discipline ricomprese nel piano degli studi con l'indicazione del monte ore complessivo destinato a ciascuna di esse ed include le competenze con particolare riferimento alle "attività professionali, culturali, artistiche e di pratiche musicali, sportive e di volontariato, svolte in ambito extra scolastico nonché le attività di alternanza scuola-lavoro ed altre eventuali certificazioni conseguite, anche ai fini dell'orientamento e dell'accesso al mondo del lavoro". (art. 21, comma 2, D.lgs. 13 aprile 2017, n. 62)

Il curriculum dello studente, compilato dagli studenti IPEOA BR, sulla piattaforma UNICA, si articola in: Percorso di studi; Sviluppo competenze, Capolavoro e Autovalutazione.

SEZIONE E - SINTESI IMPIANTO PROGRAMMATICO DISCIPLINARE

Schede disciplinari discipline oggetto di esame allegate al presente documento.

DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

1. Piano triennale dell'Offerta formativa (SCUOLA IN CHIARO IPEOA "S. Pertini" – Brindisi)

2. Programmi disciplinari svolti;
3. Fascicoli personali degli studenti/esse
4. Attribuzione credito scolastico (v. Verbale di ammissione Esami di Maturità)
5. Verballi consigli di classe e scrutini;
6. Simulazioni esami
7. Elaborati aggiuntivi per il voto in condotta (solo nel caso di criticità; v. Valutazione del comportamento)

APPENDICE NORMATIVA

Ordinanza 54 del 26 marzo 2026 su Organizzazione e modalità di svolgimento dell'esame di Maturità conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2025/2026

DM n. 13 del 29 gennaio 2026 su Individuazione delle discipline oggetto della seconda prova scritta e scelta delle discipline affidate ai commissari esterni delle commissioni d'esame

PCTO Decreto 226 del 12 novembre 2024 su Criteri per il riconoscimento dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento e delle attività assimilabili per i candidati interni ed esterni ai fini dell'ammissione agli esami di Stato per il secondo ciclo di istruzione.

Il presente documento si intende elaborato in osservanza al principio ribadito dal Garante per la protezione dei dati personali – Dipartimento libertà pubbliche e sanità, nota al MIUR PROTOCOLLO.U.0010719.21-03-201 diffusione di dati personali riferiti agli studenti nell'ambito del c.d. "documento del 15 maggio" ai sensi dell'art. 5, comma 2, del d.P.R. 23 luglio 1998, n. 323 - Indicazioni operative. Tanto nel pieno rispetto dei diritti e delle libertà fondamentali, nonché della dignità degli studenti, anche con particolare riferimento alla riservatezza, all'identità personale e al diritto alla protezione dei dati personali.

Brindisi, maggio 2026

Letto e sottoscritto, i docenti componenti del Consiglio di Classe.

RAMONA TARDIO	Ramona Tardio
ANNA LUISA TAVERI	Anna L. Taveri
ROSSELLA FASANO	Rossella Fasano
GIANFRANCO MANCA	Gianfranco Manca
GIORGIA GALASSO	Giorgia Galasso
MIRIAM MELLO	Miriam Mello
MARCO DE GIUSEPPE	Marco De Giuseppe
TEODORO APRILE	Teodoro Aprile
MICHELE SAPONARO	Michele Saponaro
VITO TONDO	Vito Tondo
ISABELLA DE LUCA	Isabella De Luca
ELEONORA CONTE	Eleonora Conte

Il Dirigente Scolastico

Cosimo Marcello Castellano



Schede Disciplinari oggetto d'esame in allegato

SINTESI IMPIANTO PROGRAMMATICO DISCIPLINARE

DISCIPLINA 1: Italiano

Scheda Disciplinare		
MATERIA: ITALIANO	DOCENTE: TARDIO RAMONA	a.s. 2025/2026 Classe V sez D
Testi e materiali	Testi in adozione Materiale cartaceo (fotocopie, appunti, ecc.) Libro di testo versione digitale Risorse sitografiche	
Metodologia attiva	☒ Lezioni partecipate ☐ Attività di laboratorio ☒ Partecipazione ad attività extra curriculari ☐ Attività di recupero – sostegno – potenziamento ☐ Misure compensative e dispensative ☒ Piattaforme e strumenti di comunicazione IPEOA BR DID UP ARGO – SITO WEB ISTITUZIONALE Altro (specificare): Gsuite for Education (Google Classroom) Interazione	
Valutazione	<i>indicatori di profitto</i> ☒ Esiti prove disciplinari (compiti in classe/ interrogazioni); ☐ esercitazioni INVALSI ☐ test a tempo con auto punteggio; ☒ verifiche e prove scritte ☐ project works (elaborazione semplici prodotti multimediali); ☒ colloqui e verifiche orali <i>indicatori di partecipazione</i> ☒ frequenza scolastica in presenza ☒ svolgimento di compiti di apprendimento in presenza ☐ altro (specificare)	

Competenze Chiave Europee*	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
Competenza	• vocabolario	• sorvegliare e adattare	• Competenza linguistica

alfabetica funzionale <i>*selezionare</i> 1. competenza alfabetica funzionale. - 2. competenza multilinguistica. - 3. competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria. - 4. competenza digitale. - 5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. - 6. competenza in materia di cittadinanza. - 7. competenza imprenditoriale. - 8. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	• grammatica funzionale • funzioni del linguaggio • principali tipi di interazione verbale • testi letterari e non letterari • stili e registri della lingua	la propria comunicazione, orale e scritta, in funzione della situazione • distinguere e utilizzare fonti di diverso tipo • cercare, raccogliere ed elaborare informazioni • usare ausili • formulare ed esprimere argomentazioni, oralmente e per iscritto, in modo convincente e appropriato al contesto • comprende il pensiero critico • valutare informazioni e di servirsene	• Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete • Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti • Competenza letteraria • Riappropriazione del testo e comprensione del senso globale (tra storicizzazione e attualizzazione)
--	--	---	---

BLOCCHI TEMATICI UDA (primo e secondo quadrimestre)	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
1. Tra Ottocento e Novecento La cultura Positivismo Decadentismo Avanguardie L'arte	L'Età del Positivismo L'irrazionalismo di fine secolo e il Decadentismo Il primo Novecento: un'epoca nuova. Le tendenze artistiche tra ottocento e primo Novecento. Dall'impressionismo alle avanguardie storiche.	• Riconoscere in un testo letterario gli stilemi caratteristici di un periodo culturale. • Riconoscere in un testo letterario i riferimenti alla storia politico-sociale • Stabilire collegamenti e confronti tra testi, autori, generi, in senso diacronico e sincronico • Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento. • Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale.	• visione di filmati • libro di testo • materiali prodotti dall'insegnante

BLOCCHI TEMATICI UDA (primo e secondo quadrimestre)	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
1. Positivismo Verismo Naturalismo Il Decadentismo: simbolismo e decadentismo, la	Giovanni Verga: la vita, le opere, il pensiero, la poetica del Fanciullino. I Malavoglia, Mastro don Gesualdo (brani scelti). Giovanni Pascoli; la vita e le opere, il pensiero e la poetica del Fanciullino.	• Riconoscere in un testo letterario gli	• libro di testo • risorse online

2.	poesia simbolista e i poeti maledetti Il romanzo decadente	Da Myrica: X Agosto Il romanzo europeo. I poeti maledetti Gabriele D'Annunzio: la vita e le opere, il pensiero e la poetica del Superuomo. Da Alcyone La Pioggia nel Pineto. I romanzi Il Piacere manifesto dell'estetismo (l'attesa dell'amante)		
	Il Futurismo	La poesia del nuovo secolo in Italia Il testo manifesto F.T. Marinetti: Parole in libertà, Zang Tumb Tumb. Il manifesto della cucina futurista		
	3. Luigi Pirandello	La vita e le opere, il, pensiero e la poetica. Il Fù Mattia Pascal: la Nascita di Adriano Meis (cap. VIII) Uno, nessuno e centomila: un piccolo difetto (libro I cap. I) Un paradossale lieto fine (cap. IV). Il saggio "L'umorismo"		
	Italo Svevo	La vita e le opere - il pensiero e la poetica I romanzi: Una Vita e Senilità (trama) La coscienza di Zeno (struttura e trama generale) Brani scelti: L'Ultima sigaretta. Lo schiaffo del padre. Un'esplosione enorme.		
	Giuseppe Ungaretti	La vita e le opere – la poetica Da Allegria; Porto Sepolto. Veglia-Soldati-San Martino del Carso (analisi dei testi poetici)		
	Eugenio Montale	La vita e le opere-la poetica "Ossi di seppia", "La casa		

	dei doganieri”		
3. UDA interdisciplinare IL MADE IN ITALY DISCIPLINE COINVOLTE (tutte) Italiano, Storia, Inglese, Francese, Laboratori servizi Enogastronomici; Lab. Servizi sala e vendita; Diritto e tecniche amm.ve; Scienza e cultura dell'alimentazione	ITALIANO: ● caratteristiche del testo argomentativo STORIA: Autarchia/liberismo. ● Il periodo autarchico fascista ● Globalizzazione e libero scambio	• Individuare, selezionare, confrontare e riferire informazioni dal testo argomentativo • Riconoscere nel testo proposizione della tesi e snodi argomentativi • Mettere in relazione testi di diversa natura a partire da tema assegnato • Mettere in relazione dati, azioni e fatti attuali con situazioni pregresse	
<i>Osservazioni relative ad impegno ed interesse, partecipazione, rispetto delle regole e collaborazione della classe</i> La classe 5 D ha dimostrato interesse, partecipazione e motivazione verso lo studio delle discipline letterarie. Alcuni studenti accompagnati da un senso di responsabilità adeguato e costanza sia nello studio che nella presenza hanno raggiunto buoni risultati , altri seppur con difficoltà e limiti nelle discipline letterarie hanno prodotto esiti accettabili.			

Brindisi, 7 maggio 2026

La docente

Prof.ssa Ramona Tardio

DISCIPLINA 2: Scienza e cultura dell’Alimentazione:

Scheda disciplinare		
MATERIA : SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE	DOCENTE : GIORGIA GALASSO	a.s.2025/2026 Classe V sez D
Testi e materiali anche DDI	Testi in adozione e consigliati Libro di testo versione digitale Risorse sitografiche Powerpoint Altro (specificare)	
Metodologia Attiva	• Lezioni partecipate • Attività di laboratorio • Partecipazione ad attività extra curriculari • Attività di recupero – sostegno – potenziamento • Misure compensative e dispensative • Piattaforme IPEOA BR DID UP ARGO – GSUITE FOR EDUCATION Altro (specificare): Gsuite for Education (Google Classroom)	
Valutazione	<i>indicatori di profitto</i> • Esiti prove disciplinari (compiti in classe/ interrogazioni); • project works (elaborazione semplici prodotti multimediali); • colloqui e verifiche orali	

	<i>indicatori di partecipazione</i> • frequenza scolastica • svolgimento di compiti di apprendimento
--	--

Competenze Chiave Europee*	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
-competenza alfabetica funzionale - competenza digitale -competenza imprenditoriale. - competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti e bevande. • Funzione nutrizionale dei principi nutritivi. • Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. • Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione • Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di	Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di bevande e alimenti. • Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi • Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela • Riconoscere la qualità di filiera di un prodotto	competenza alfabetica funzionale - competenza digitale -competenza imprenditoriale. - competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

	un prodotto e sicurezza alimentare. • Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni. • La salute e il benessere nei luoghi di lavoro. • Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare.	agroalimentare. • Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti. • Gestire i rischi connessi al lavoro. • Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti.	
--	--	--	--

	• I rischi connessi al settore ristorativo • Certificazioni di qualità e Sistema HACCP	• Disporre della documentazione adeguata alla prevenzione dei rischi e organizzare il lavoro secondo le misure di prevenzione. • Redigere un piano di HACCP	
BLOCCHI TEMATICI	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali

UDA (primo e secondo quadrimestre)			
1. IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE	• Criteri di qualità degli alimenti e sicurezza alimentare; contaminazione alimentare. • Classificazione e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni. Agenti biologici responsabili di tossinfezioni; principali tossinfezioni alimentari, loro caratteristiche e classificazione, alimenti a rischio e prevenzione. • Criteri di qualità degli alimenti. -Le certificazioni di qualità e il sistema HACCP.	• Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti. • Riconoscere la qualità di filiera di un prodotto agroalimentare. • Individuare i pericoli di contaminazione nelle procedure enogastronomiche • Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti. • Disporre della documentazione adeguata alla prevenzione dei rischi e organizzare il lavoro secondo le misure di prevenzione.	• libro di testo • risorse online • materiali prodotti dall'insegnante • YouTube

	disturbi del comportamento alimentare: anoressia e bulimia nervosa. -I tumori. Dietoterapia		
--	---	--	--

Osservazioni relative ad impegno ed interesse, partecipazione, rispetto delle regole e collaborazione della classe

Gli alunni si sono comportati in maniera corretta e responsabile dimostrando una buona acquisizione delle regole di comportamento. L'attenzione in classe e la partecipazione alle attività sono state costanti.

Tuttavia, l'impegno nello studio domestico non è sempre stato costante. La maggior parte degli studenti ha dimostrato di acquisire un metodo di studio sempre più autonomo, efficace e produttivo.

DISCIPLINA 3: Laboratorio di Enogastronomia settore Cucina

Scheda Disciplinare		
MATERIA : Laboratorio di Enogastronomia sett. Cucina	DOCENTE: DE GIUSEPPE MARCO	a.s.2025/2026 Classe V sez. D
Testi e materiali	Testi in adozione e consigliati <i>Titolo In cucina</i> Vol.unico Autore Luca Santini Casa Editrice Poseidonia Appunti digitali Laboratori di settore Libro di testo versione digitale Dispense personalizzate	
Metodologia Attiva	X Lezioni partecipate X Attività di laboratorio X Partecipazione ad attività extra curriculari • Attività di recupero – sostegno – potenziamento • Misure compensative e dispensative X Piattaforme IPEOA BR Gsuite for Education (Google Classroom) X Interazione: dispense tematiche/project works, chat, restituzione degli elaborati corretti tramite posta elettronica, videolezioni MEET	
Valutazione	<i>indicatori di profitto</i> X Esiti prove disciplinari (compiti in classe/ interrogazioni); X esercitazioni INVALSI • test a tempo con auto punteggio ; • verifiche e prove scritte(strutturate e/o semi strutturate con intervento personalizzato di correzione/restituzione); X project works (elaborazione semplici prodotti multimediali); X colloqui e verifiche orali	

		<i>indicatori di partecipazione</i> X frequenza scolastica in presenza X svolgimento di compiti di apprendimento • altro (specificare)	
Competenze Chiave Europee*	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
<u>5 competenza personale, sociale e capacita' di imparare a imparare</u> <u>6 competenza in materia di cittadinanza</u> <u>7 competenza imprenditoriale</u>	Conoscere i prodotti del territorio, le tecniche di catering e banqueting, i differenti tipi di menù, le intolleranze alimentari, il sistema HACCP, i marchi di qualità, la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro, software del settore, lessico e fraseologia del settore	Realizzare piatti con prodotti del territorio, progettare menu per tipologia di eventi, simulare eventi di catering e banqueting, realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problema di intolleranze alimentari, simulare un piano HACCP, riconoscere i marchi di tutela, utilizzare lessico e fraseologia di settore	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici ristorativi. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, tutela della salute, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
BLOCCHI TEMATICI UDA (primo e secondo quadrimestre)	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
Unità di ripetizione La politica degli	Conoscenze Programmazione e definizione delle	Abilità Utilizzare tecniche di approvvigionamento	X libro di testo X risorse online X materiali prodotti

acquisti	specifiche dei prodotti e dei canali di approvvigionamento. La gestione delle merci. Il ricevimento merci e lo stoccaggio.	nell'ottica di una corretta gestione. Saper calcolare quando e quanto acquistare. Definire i criteri di scelta dei prodotti e dei fornitori. Saper gestire le merci all'interno di una struttura ristorativa.	dall'insegnante
Unità 1 La forza del territorio	Caratteristiche di prodotti del territorio. Realizzare piatti con prodotti del territorio.	Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.	X libro di testo X risorse online X materiali prodotti dall'insegnante
Unità 2 Marchi di qualità e altre tutele alimentari	Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni. Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.	X libro di testo X risorse online X materiali prodotti dall'insegnante
Unità 3 I prodotti tipici italiani	Caratteristiche di prodotti del territorio. Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni. Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei	X libro di testo X risorse online X materiali prodotti dall'insegnante

	tutela e certificazioni. Realizzare piatti con prodotti del territorio	mercati, valorizzando i prodotti tipici. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	
Unità 4 Realizzare un menu	Criteri di elaborazione di menu e carte. Rispettare le regole per l'elaborazione dei menu. Progettare menu per tipologia di eventi.	Predisporre i menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera	X libro di testo X risorse online X materiali prodotti dall'insegnante • Altro (specificare)
Unità 5 Intolleranze alimentari e stili alimentari particolari	Stili alimentari e dieta equilibrata. Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.	Predisporre i menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.	X libro di testo X risorse online X materiali prodotti dall'insegnante
Unità 6 La tutela della sicurezza e della salute sul luogo di lavoro	Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro. Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.	Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza	X libro di testo X risorse online X materiali prodotti dall'insegnante
Unità 7 Il sistema HACCP	Il sistema HACCP. Simulare un piano di HACCP.	Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti	X libro di testo X libro di testo parte digitale X risorse online X materiali prodotti

			dall'insegnante
Unità 8 Il servizio di catering e di banqueting	Tecniche di catering e banqueting. Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici.	x libro di testo x risorse online
Unità 9 I software per il settore ristorativo	Software di settore Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi..	Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.	X libro di testo parte digitale X risorse online
<i>Osservazioni relative ad impegno ed interesse, partecipazione, rispetto delle regole e collaborazione della classe</i> La classe ha mostrato interesse, impegno, partecipazione e collaborazione sufficiente, tranne qualche eccezione con buoni risultati. Il profilo della classe è risultato altalenante per una parte, al contrario la restante parte ha lavorato nonostante le premesse iniziali fossero superiori. Dal punto di vista del profitto, un ristretto gruppo ha raggiunto performances più brillanti, si affianca il resto della classe con dalle prestazioni sufficienti. Quasi tutti gli allievi hanno dimostrato una costante applicazione durante le lezioni. Non sempre lo studio domestico è stato adeguato, si è riusciti a svolgere l'intero programma indicato all'inizio dell'anno. Il comportamento si è mantenuto sempre corretto nel corso dell'anno scolastico. Complessivamente si può giudicare "mediamente sufficiente-discreto" il bagaglio culturale acquisito. Brindisi 04/05/2025 <i>docente</i> <i>Prof. Marco De Giuseppe</i>			

DISCIPLINA 4.....::

Scheda Disciplinare			
MATERIA: LINGUA INGLESE	DOCENTE : TAVERI ANNA LUISA		a.s. 2025/2026 Classe V sez D
Testi e materiali	Testi in adozione e consigliati Dispense/appunti digitali Laboratori di settore Laboratorio informatico/ Audiovisivi		
Metodologia Attiva	- o X Lezioni partecipate - o Attività di laboratorio - o X Partecipazione ad attività extra curriculari - o X Attività di recupero – sostegno – potenziamento - o X Misure compensative e dispensative - o X Piattaforme IPEOA BR DID UP ARGO – GSUITE FOR EDUCATION Gsuite for Education (Google Classroom)		
Valutazione	<i>indicatori di profitto</i> - o X Esiti prove disciplinari (compiti in classe/interrogazioni); - o X verifiche e prove scritte (strutturate e/o semi strutturate con X intervento personalizzato di correzione/restituzione); - o X project works (elaborazione semplici prodotti multimediali); - o X colloqui e verifiche orali <i>indicatori di partecipazione</i> - o X frequenza scolastica - o X svolgimento di compiti di apprendimento - o X puntualità nel rispetto delle scadenze		
Competenze Chiave Europee	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
Competenza multilinguistica	Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori. Strategie compensative nell'interazione orale. Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase, adeguate ai contesti comunicativi, in particolare professionali. Strategie per	1. Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, articoli, testi autentici/semi autentici e brevi filmati divulgativi tecnico-scientifici di settore 2. Utilizzare le principali tipologie testuali, anche tecnico-professionali, rispettando le costanti che le caratterizzano 2. Utilizzare le principali	Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti

	la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, riferiti in particolare al proprio settore di indirizzo. Caratteristiche delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali di settore; fattori di coerenza e coesione del discorso. Aspetti socio-culturali dei Paesi di cui si studia la lingua.	tipologie testuali, anche tecnico-professionali, rispettando le costanti che le caratterizzano 3. Utilizzare il lessico del settore dei servizi commerciali, turistici, alberghieri, enogastronomici, compresa la nomenclatura internazionale codificata 4. Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale	professionali, a livello B2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le lingue (QCER)
BLOCCHI TEMATICI UDA	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
1. “ FOOD & HEALTH”: A correct lifestyle	Funzioni linguistico-comunicative e strutture grammaticali essenziali di livello B2 Lessico pertinente ai contenuti specifici affrontati - The Eatwell guide (UK) - Food groups and Nutrients - The Food Pyramid - The Mediterranean Diet Pyramid - The Balanced Diet - Alternative and Special Diets	Utilizzare tecniche di lettura e scrittura in lingua inglese Saper comprendere e decodificare testi informativi Saper comprendere idee principali, elementi di dettaglio in testi in lingua standard, riguardanti argomenti di studio e di lavoro Saper utilizzare le tipologie testuali tecnico-professionali di settore Saper produrre in forma scritta brevi relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi relativo ad argomenti di settore Saper utilizzare lessico e fraseologia di settore	X Testi in adozione e consigliati X Materiale cartaceo(fotocopie, appunti ecc X risorse online X Web sites

2. FOOD SAFETY AND HYGIENE	Lessico pertinente ai contenuti specifici affrontati - Food contamination - Bacteria and food poisoning - Good storage and Food classification. - Food preservation and food packaging - Food preservation methods. - H.A.C.C.P. - The seven principles of HACCP	Saper utilizzare le tipologie testuali tecnico-professionali di settore Saper comprendere e decodificare testi informativi Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Garantire la tutela e la sicurezza del cliente(bambini, anziani, diversamente abili) Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa nazionale e internazionale in materia di HACCP. Garantire la sicurezza del cliente	X Testi in adozione e consigliati X Materiale cartaceo(fotocopie, appunti ecc X risorse online X Web sites
3. SUSTAINABILITY	Funzioni linguistico-comunicative e strutture grammaticali essenziali di livello B2 Lessico pertinente ai contenuti specifici affrontati Definition of “SUSTAINABILITY” - Sustainable and Organic Food - Slow Food vs GMOs - The Zero Hunger Challenge: FAO and WFP	”Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, articoli, testi autentici/semiautentici e filmati divulgativi tecnico-scientifici di settore. Saper comprendere e decodificare testi informativi. Saper utilizzare lessico e	X Testi in adozione e consigliati X Materiale cartaceo(fotocopie, appunti ecc X risorse online X Web sites

		fraseologia di settore. Utilizzare gli strumenti linguistici necessari all'applicazione delle tecniche di lavorazione e produzione	
4. MARKETING E COMUNICAZIONE Società dell'immagine e dell'apparire	Funzioni linguistico-comunicative e strutture grammaticali essenziali di livello B2 Lessico pertinente ai contenuti specifici affrontati Lessico essenziale relativo ai contenuti delle discipline non linguistiche Promoting a restaurant : MARKETING - A closer look to digital advertising - The 5 Ps	Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, articoli, testi autentici/semiautentici e filmati divulgativi tecnico-scientifici di settore. Utilizzare il lessico del settore dei servizi enogastronomici, compresa la nomenclatura internazionale codificata. Rispettare ed applicare correttamente e in autonomia procedure e processi definiti nell'iter produttivo anche in contesti non conosciuti. Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del	X Testi in adozione e consigliati X Materiale cartaceo(fotocopie, appunti ecc X risorse online X Web sites

		territorio.	
5. ED. CIVICA	“La Costituzione al centro dell’Europa”: nello specifico: <u>EU INSTITUTIONS:</u> - The Court of Justice - The European Parliament - The European Central Bank - The European Commission - The European Council - The Council of the E.U. - The Court of Justice - The Court of Auditors	Conoscere ed analizzare alcuni degli organismi componenti l’Unione Europea per saper collocare la propria dimensione di Cittadino in un contesto europeo e mondiale. Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica della comunicazione interculturale	X risorse online X Web Sites X You Tube
<i>Osservazioni relative ad impegno ed interesse, partecipazione, rispetto delle regole e collaborazione della classe</i> La classe, composta da n. 14 alunni, di cui 2 portatori di handicap e 2 DSA, si è dimostrata, nel complesso, abbastanza responsabile nel rispetto delle regole e dell’istituzione scolastica in generale. Dal punto di vista prettamente didattico, in generale, gli studenti hanno dimostrato interesse per lo studio degli argomenti proposti; un esiguo numero di alunni, si è distinto per partecipazione costruttiva al dialogo, impegno, autonomia di lavoro, acquisendo conoscenze e competenze sicure, mostrandosi costante, motivato e puntuale nelle consegne dei lavori assegnati. Altri, invece, hanno dimostrato un impegno discontinuo nello sviluppo di quasi tutte le tematiche proposte, una frequenza scolastica non assidua, scarsa consapevolezza delle prove d’esame da affrontare e del conseguente impegno richiesto. Costante è stata la stimolazione verso gli stessi, ma con risultati spesso scarsi; ciò anche in conseguenza di un metodo di studio poco efficace insieme ad una limitata autonomia specie riguardo alle abilità di base. Nel complesso la classe si attesta su livelli poco più che sufficienti.			

Brindisi 10 Maggio 2026

Il Docente

