



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 E 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. Angelo CARLUCCI				
DOCENTE	DISCIPLINA	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
TAVERI PATRIZIA	ITALIANO	X	X	X
TAVERI PATRIZIA	STORIA	X	X	X
LUPOLI ANTONELLA	LINGUA INGLESE	X	X	X
MEMMI ALESSANDRA	LINGUA FRANCESE	X	X	X
CARRIERE VIOLA	SCIENZE DEGLI ALIMENTI	X	X	X
SCARAMOZZINO FRANCESCA	DIRITTO E TECNICHE AMM.VE	X	X	X
COSENTINO PAOLO	MATEMATICA			X
CARLUCCI ANGELO	ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA	X	X	X
DE GIUSEPPE MARCO	ENOGASTRONOMIA – CUCINA		X	X
TONDO VITO	RELIGIONE CATTOLICA	X	X	X
SAPONARO MICHELE	SCIENZE MOTORIE	X	X	X
CAPONE ALESSANDRA	SOSTEGNO	X	X	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'OSPITALITA'ALBERGHIERA"

ARTICOLAZIONI DI INDIRIZZO:

- ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"
- ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA" OPZIONE "PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI "
- ARTICOLAZIONE "SERVIZI DI SALA E DI VENDITA"
- ARTICOLAZIONE "ACCOGLIENZA TURISTICA"

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.

L'opzione "**Prodotti dolciari artigianali e industriali**" afferisce all'articolazione "Enogastronomia". Nell'opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali" il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

Servizi di sala e di vendita

Nell'articolazione **"Servizi di sala e di vendita"**, il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

Accoglienza turistica

Nell'articolazione **"Accoglienza turistica"**, il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

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

INSERIRE COMPETENZE DI INDIRIZZO SOLO DELLA CLASSE IN OGGETTO

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

Competenze di indirizzo opzione “Prodotti dolciari artigianali e industriali”

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

- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- Controllare i prodotti 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.
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera.

Competenze di indirizzo Articolazione “SERVIZI DI SALA E VENDITA”

- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse • controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- 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 tra i colleghi
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

Competenze di indirizzo “ACCOGLIENZA TURISTICA”

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e

prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.

- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico -alberghiera.
- adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
- promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico -alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
- sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico -alberghiere.

Nell'articolazione "Accoglienza turistica", il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

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)

Articolazione Enogastronomia - Opzione Prodotti dolciari artigianali ed industriali

Il Prova Scritta - Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari

(1. Italiano; 2. Lingua Inglese affidate ai Commissari Esterni – 1. Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari; 2. Laboratorio Servizi Enogastronomici Pasticceria affidate ai Commissari Interni)

Articolazione Servizi di Sala e di vendita

Il Prova Scritta - Scienza e Cultura dell'Alimentazione

(1. Italiano; 2. Lingua Inglese affidate ai Commissari Esterni – 1. Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari; 2. Laboratorio Servizi Enogastronomici Sala E Vendita affidate ai Commissari Interni)

Accoglienza turistica

II Prova Scritta - DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

(1. Italiano; 2. Lingua Inglese affidate ai Commissari Esterni – 1. Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva; 2. Laboratorio di Servizi di Accoglienza Turistica 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 MODALITA' 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 responsabilità; è capace di riflettere criticamente sulle proprie scelte	4 - 4.50	

		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, contempla:

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:

•**Servizio “ad arte” e tendenze social: bar, banqueting & catering**

L'INTERFUNZIONALITÀ DIPARTIMENTALE “ON BOARD”: COMPORTAMENTO ORGANIZZATIVO E APPROCCIO INTERCULTURALE AL LAVORO SU NAVE CROCIERA
STAGE PCTO PON

AdP for Education - GLI STUDENTI PUGLIESI E IL MONDO AEROPORTUALE

PCTO (FSL) SOLIDALE

PCTO ONU

PCTO (FSL) MARINA MILITARE

Per la classe V^a sez E le **attività PCTO** che si confermano oggetto del colloquio sono riportate nel seguente prospetto sintetico

ANAGRAFICA DEL PCTO 2023/26

Articolazione SALA E VENDITA

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 Tirocinio al bar	
2024/25	Tirocinio interno di specializzazione funzionale	Catering & Banqueting CCO IPEOA BR	120
	Project work PTOF	ASS LE DONNE DEL VINO PRESENTAZIONE ANALISI SENSORIALE DEGUSTAZIONE PCTO PON ALL'ESTERO ORIENTAMENTO CON ASSOCIAZIONI, AZIENDE, ENTI	
	Tirocinio integrato col territorio	CAMERA DI COMMERCIO AZIENDE SELEZIONATE	

2025/26	Project work	ASS LE DONNE DEL VINO PRESENTAZIONE ANALISI SENSORIALE DEGUSTAZIONE (FOLLOW UP) PCTO PON ALL'ESTERO	30
	Tirocinio integrato col territorio	Start up di impresa Accoglienza- Tirocinio bar -OPEN DAY IPEOA BR -Banqueting & Catering	

Competenze FSL

I percorsi FSL (ex PCTO) IPEOA BR si legittimano finalizzati all' acquisizione delle competenze peculiari dell'indirizzo di studi e delle competenze trasversali innovative 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 Diritti dell’uomo

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 5 E è composta da 18 (diciotto) studenti (dieci femmine e otto maschi) tutti frequentanti tranne uno (tra l'altro ripetente) e provenienti dal corso di Sala e Vendita, opzione dell'articolazione di Enogastronomia, nella sede di Brindisi.

La classe, eterogenea per provenienza e storie personali, si presenta piuttosto turbolenta; In linea generale, gli studenti non sempre hanno assunto comportamenti corretti con i docenti, con i compagni e con il personale della scuola, non sempre sono stati rispettosi delle regole scolastiche e non sempre hanno utilizzato in maniera responsabile il materiale e le strutture a loro disposizione, motivo per cui si è provveduto a dei provvedimenti disciplinari. La frequenza alle lezioni non sempre è stata regolare. Sotto il profilo degli apprendimenti, inoltre, solo un esiguo numero di studenti ha mostrato di saper affrontare lo studio con costanza e puntualità, raggiungendo un buon livello di preparazione in quasi tutte le discipline.

Premesso che il profitto è stato diverso per ogni singola disciplina e per studente in rapporto alle capacità e alle particolari attitudini, in generale, però, si può affermare che la classe è riuscita a conseguire, anche se a fatica, gli obiettivi programmati, sia dal punto di vista formativo-educativo che strettamente didattico-cognitivo.

Nella classe 5E é presente l'alunna F.C. per la quale è stata autorizzata dalla Dirigenza, previa richiesta scritta (a cui si rinvia), a seguire le lezioni in DAD.

La ragazza è stata avvisata anche per mezzo email istituzionale della necessità di sostenere le prove INVALSI, pena la non ammissione all'esame di maturità. E' stato anche richiesto di presentarsi tra aprile e maggio in presenza per sostenere delle prove nelle varie materie in vista delle prove scritte che dovrà affrontare all'esame di maturità.

La ragazza ha comunicato che ha difficoltà nella gestione del bambino perché la compagine genitoriale lavora.

Al termine del periodo pre e post gravidanza, l'alunna è rientrata regolarmente in presenza a sostenere tutte le prove e le simulazioni scritte, nonché le prove INVALSI e tutte le verifiche scritte ed orali previste dal suo curriculum scolastico, come si evince dai risultati.

Inoltre, in classe sono presenti 3 ragazzi BES di cui alla D.M del 27 dicembre 2012.

Nella specie: uno studente G.R. certificato ai sensi dell'art.3 comma 3 Legge 104/1992 e succ. modifiche per il quale è stato adottato un percorso didattico di tipo C (differenziato) con un n. 18 ore settimanali di sostegno e 12 ore di educatrice professionale di cui al redatto PEI.

Sono altresì presenti due studenti certificati ai sensi della Legge 170/2010 e succ. modifiche, T.A. e S.A., per ciascuno dei quali è stato redatto un apposito Piano Didattico Personalizzato, di cui si rimanda alla documentazione agli atti.

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

Disciplina e eventuale frequenza DDI (nel caso di esigenze specifiche emerse)

Profitto

2.PROGRAMMAZIONE EDUCATIVA - OBIETTIVI

Obiettivi educativi trapiugardati 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:

(contrassegnare livello)

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 ogni disciplina	☐ insufficiente ☒ sufficiente ☐ discreto ☐ buono ☐ ottimo

COMPETENZE	
	Livello medio raggiunto
	☐ insufficiente

a) Saper comprendere, analizzare e sintetizzare tipologie diversificate di testi	X sufficiente ☐ discreto ☐ buono ☐ ottimo
b) Saper utilizzare in modo funzionale materiali e strumenti per l'attività di studio e lavoro	☐ insufficiente X sufficiente ☐ discreto ☐ buono ☐ ottimo
c) Saper affrontare problemi e ipotizzare soluzioni nei vari ambiti	☐ insufficiente X sufficiente ☐ discreto ☐ buono ☐ ottimo
d) Saper collegare logicamente le conoscenze	X insufficiente ☐ sufficiente ☐ discreto ☐ buono ☐ ottimo
e) Essere in grado di utilizzare gli strumenti comunicativi, verbali e non, più adeguati	☐ insufficiente X 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 a scelta multipla	Prove Pratiche	Quesiti a risposta breve	Saggi Brevi	Relazioni ind.li
Italiano	X	X					
Storia	X	X					
Inglese	X	X					
Matematica	X	X					
Francese	X	X					
Scienze Motorie				X			
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	X	X					
Enogastronomia – settore Sala e Vendita	X	X		X			
Enogastronomia – settore Cucina	X						X
Scienze degli Alimenti							
Religione Cattolica							

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 prudentiale 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	n. /	n. 1	n. /	n. 1	n. 1

Per ulteriori dettagli si allegano n. 1 busta chiusa contenente la documentazione relativa allo studente da esaminare.

In riferimento ai 2 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. ATTIVITA' DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

Selezionare rispetto a coinvolgimento della classe

LABORATORIALITA' COMPETENZE DIGITALI STEM - AZIONI POC PON

LABORATORI DI ORIENTAMENTO VOCAZIONALE PER LO SVILUPPO DI COMPETENZE CHIAVE

PERCORSI DI POTENZIAMENTO E CERTIFICAZIONE LINGUISTICA

COMPETENZE MULTILINGUISTICHE ETWINNING - ERASMUS PLUS

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

FOOD TECH LAB - LABORATORIO DI TECNOLOGIE ALIMENTARI

POLO SPERIMENTALE DI POTENZIAMENTO LABORATORIALE COCURRENTE

LAB LETTURA/SCRITTURA DI EDUCAZIONE ALLA CITTADINANZA ATTIVA: LEGALITRIA

PERCORSI DI EDUCAZIONE ALLA SALUTE E PREVENZIONE DIPENDENZE- AFFETTIVAMENTE ASL

SPORTELLO AUTISMO RETE NAZIONALE SCUOLA POLO PER L'INCLUSIONE

SPORTELLO PSICOLOGICO

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

PROGETTO DI EDUCAZIONE ALLE RELAZIONI " IN ARTE" : DANZA, TEATRO , POESIA

LA CULTURA DEL DONO: PERCORSI SOLIDALI IPEOA BR

IL TRENO DELLA MEMORIA

CORSA CONTRO LA FAME

COOP PER LA SCUOLA

PERCORSO DI EDUCAZIONE FINANZIARIA -IPEOA SEDE ASS.CAROVIGNO

HOME RESTAURANT IPEOA SEDE CAROVIGNO

ORTO DIDATTICO - " MI COLTIVO " IPEOA SEDE CAROVIGNO (PRIORITA' PDM)

dae.festival-corto FESTIVAL DEL CORTOMETRAGGIO SCOLASTICO

PERCORSI DI FORMAZIONE NON FORMALE: VIAGGI DI ISTRUZIONE, USCITE DIDATTICHE E VISITE GUIDATE
 LINEA GREEN BEAUTY IPEOA BR: APPROCCIO SCIENTIFICO SPERIMENTALE DI CHIMICA (PRIORITA' PDM)
 EDUCAZIONE ALLE LEGALITA' : INCONTRI CON LE FORZE DELL'ORDINE - ARMA DEI CARABINIERI -POLIZIA DI STATO GUARDIA DI FINANZA
 TIROCINIO INTERNO
 C.C.O - CENTRO CULTURALE DELL'OSPITALITÀ IPEOA BR
 PASSEGGIATE PATRIMONIALI - PERCORSO INTEGRATO DI EDUCAZIONE VOCAZIONALE E SOSTENIBILE AL TERRITORIO
 CORSI-CONCORSO
 PROGETTO TEATRALE " PERFECT ILLUSION" AlphaZTL della COMPAGNIA d'ARTE DINAMICA SU TEMATICHE SOCIALI
 PROGETTO ICARO - CAMPAGNA SULLA SICUREZZA STRADALE
 LAB SPERIMENTALE DI LETTURA / SCRITTURA A TEMA : BIBLIOTECA ENOGASTRONOMICA
 GAME UPI -PROGETTO GAME OPEN IONIO ADRIATIC
 LABORATORIO DI ESPRESSIVITA' CREATIVA : LAB SEMISERIO DI TEATRO
 "LE INTERVISTE IMMAGINARIE O IMPOSSIBILI" IN LETTERATURA
 PROGETTO STUDENTE ATLETA DI ALTO LIVELLO
 SINFONIA DI SAPORI LETTERARI
 PERTINI NEWS: GIORNALE DIGITALE DI ISTITUTO
 PERTINI CAREER DAY
 CAMPUS SCUOLA IPEOA BR (FSE+)-Percorsi educativi e formativi per il potenziamento delle competenze, l'inclusione e la socialità
 "LA SCELTA DI TALENTO VOCAZIONALE"- MODULI DI ORIENTAMENTO POC PON
 Altro (integrare in base alla specificità della classe)

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, SOLIDARIETA' COOPERAZIONE
- MERITI SPORTIVI, ATTIVITA' 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. Verbali 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, 15 maggio 2026

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

Prof.ssa TAVERI PATRIZIA	
Prof.ssa CARRIERE VIOLA	
Prof.ssa SCARAMOZZINO FRANCESCA	
Prof.ssa LUPOLI ANTONELLA	
Prof.ssa MEMMI ALESSANDRA	
Prof.ssa CAPONE ALESSANDRA	
Prof. COSENTINO PAOLO	
Prof. DE GIUSEPPE MARCO	
Prof. TONDO VITO	
Prof. SAPONARO MICHELE	
Prof. CARLUCCI ANGELO	

Il Dirigente Scolastico

Cosimo Marcello Castellano

ED.CIVICA QUINTO ANNO A.S.25.26

UDA PRIMO QUADRIMESTRE

“Salute e benessere”

Totale ore 19

COMPETENZE

(Allegato C al D.M. n. 35/2020)

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. Promuovere l'acquisizione di sane abitudini alimentari, prediligendo il tradizionale modello alimentare mediterraneo.

UDA SECONDO QUADRIMESTRE

“La Costituzione al centro dell'Europa”

Totale ore 14

COMPETENZE

(Allegato C al D.M. n. 35/2020)

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, dagli ordinamenti comunitari e internazionali.

Analizzare i simboli patri, i valori sanciti dalla Carta Costituzionale italiana ed europea e dalla Dichiarazione universale dei Diritti dell'uomo .

ED.CIVICA QUINTO ANNO A.S.25.26

UDA PRIMO QUADRIMESTRE

“Salute e benessere”

Totale ore 19

COMPETENZE

(Allegato C al D.M. n. 35/2020)

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. Promuovere l'acquisizione di sane abitudini alimentari, prediligendo il tradizionale modello alimentare mediterraneo.

UDA SECONDO QUADRIMESTRE

“La Costituzione al centro dell'Europa”

Totale ore 14

COMPETENZE

(Allegato C al D.M. n. 35/2020)

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, dagli ordinamenti comunitari e internazionali.

Analizzare i simboli patri, i valori sanciti dalla Carta Costituzionale italiana ed europea e dalla Dichiarazione universale dei Diritti dell'uomo .

Schede Disciplinari oggetto d'esame in allegato

DISCIPLINA 1:

Scheda Disciplinare		
MATERIA: ITALIANO	DOCENTE: TAVERI PATRIZIA	a.s. 2025/2026 Classe V sez E
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 alfabetica funzionale	• vocabolario • grammatica funzionale •	• osservare e adattare la propria comunicazione, orale e scritta, in funzione della situazione	• Competenza linguistica • Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con

<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	funzioni del linguaggio • principali tipi di interazione verbale • testi letterari e non letterari • stili e registri della lingua	• 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 • comprendere il pensiero critico • valutare informazioni e di servirsene	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 poesia simbolista e i poeti maledetti Il romanzo decadente	Giovanni Verga: la vita, le opere, il pensiero, la poetica del Fanciullino. I Malavoglia, Mastro don Gesualdo (brani scelti), La Roba. Giovanni Pascoli; la vita e le opere, il pensiero e la poetica del Fanciullino. Da Myrica: Novembre, X Agosto, Lavandare. Dai Canti di Castelvecchio: Il Gelsomino Notturmo 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. La Sera Fiesolana. I romanzi Il Piacere manifesto dell'estetismo (l'attesa dell'amante) - Il Trionfo della morte. L'Innocente (trama)	• 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.	
2. 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	• 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.	• libro di testo • risorse online
3. Luigi Pirandello Italo Svevo	La vita e le opere, il pensiero e la poetica. Il Fù Mattia Pascal: la Nascita di Adriano Meis (cap. VIII) Io e l'ombra mia (cap. xv) Uno, nessuno e centomila: un piccolo difetto (libro I cap. I) Un paradossale lieto fine (cap. IV). Da Novelle per un anno: Il treno ha fischiato. 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	• Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale.	

Giuseppe Ungaretti	sigaretta. Lo schiaffo del padre. Un'esplosione enorme. La vita e le opere – la poetica Da Allegria; Porto Sepolto. Veglia-Soldati-San Martino del Carso-Fratelli-Mattina- (analisi dei testi poetici)		
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 E nel corso del triennio ha dimostrato interesse e partecipazione verso lo studio delle discipline letterarie, alcuni alunni accompagnati da un grande senso di responsabilità e costanza sia nello studio che nella presenza hanno raggiunto risultati eccellenti, altri seppur con difficoltà e limiti nelle discipline letterarie hanno raggiunto risultati accettabili.			

Brindisi, maggio 2026

La docente

Bernie Dalmi

Scheda Disciplinare		
MATERIA: STORIA	DOCENTE: TAVERI PATRIZIA	a.s. 2025/2026 Classe V E
Testi e materiali	Testi in adozione Materiale cartaceo (fotocopie, appunti ecc) Libro di testo versione digitale Risorse sitografiche	
	☒ 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 (strutturate e/o semi strutturate) ☐ project works (elaborazione semplici prodotti multimediali); ☒ colloqui e verifiche orali <i>indicatori di partecipazione</i> ☒ frequenza scolastica ☒ svolgimento di compiti di apprendimento ☐ altro (specificare)	

Scheda Disciplinare		
MATERIA: Laboratorio dei servizi enogastronomici settore sala e vendita	DOCENTE: CARLUCCI ANGELO	a.s.2025/2026 Classe V sez E
Testi e materiali anche DDI	Testi in adozione e consigliati Dispense/appunti digitali Laboratori di settore Laboratorio informatico/ Audiovisivi Altro (specificare) Libro di testo versione digitale Risorse sitografiche 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) ○ Interazione Gsuite for Education (Google Classroom)	
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 (strutturate e/o semi strutturate con intervento personalizzato di correzione/restituzione); ○ project works (elaborazione semplici prodotti multimediali); ○ colloqui e verifiche orali <i>indicatori di partecipazione</i>	

	○ frequenza scolastica ○ svolgimento di compiti di apprendimento ○ altro (specificare)		
Competenze Chiave Europee*	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
<u>1.competenza alfabetica funzionale</u> <u>2. competenza digitale.</u> <u>3.competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare.</u> <u>4.competenza in materia di consapevolezza ed espressione cultural</u> <u>5.competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare.</u> <u>6.competenza in materia di cittadinanza.</u>	Strategie di comunicazione del prodotto. Principi di fidelizzazione del cliente. Strumenti e tecniche di costruzione ed utilizzo di veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici, ecc.). Tecniche di rilevazione di nuove tendenze in relazione di materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio. Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in Lingua straniera. Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive.	Diversificare il prodotto/ servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato. Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche
BLOCCHI TEMATICI UDA (primo e secondo quadrimestre)	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali

1^ UDA (riequilibrio 4° anno) Professione Ristorazione Il lavoro di sala e bar	Classificazione dei locali di ristorazione. Conoscere le figure professionali addette al servizio di sala. Elementi di deontologia professionale. Aree di lavoro, attrezzature e utensili di sala e bar. Tecniche avanzate di comunicazione professionale. Particolarità del servizio di sala e bar. Normative di settore relative alla sicurezza e alla tutela della salute. Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera	Distinguere le caratteristiche essenziali dei vari locali. Saper distinguere i compiti degli addetti al servizio di sala e l'etica professionale. Affinare le tecniche di comunicazione per la buona riuscita del servizio e migliorare il coordinamento con i colleghi. Riconoscere le diversità di atteggiamento della clientela per interagire in modo professionale. Simulare l'uso di tecniche per la presa della comanda. Operare nel rispetto delle norme di settore relative a sicurezza e tutela della salute. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera	○ libro di testo parte digitale ○ risorse online ○ materiali prodotti dall'insegnante ○ Youtube ○ Altro (specificare)
2^ UDA La produzione vitivinicola in Italia e nel mondo	Conoscenze di base inerenti all'enologia. Regole relative al servizio del vino a tavola. Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana. Caratteristiche dell'enografia nazionale ed estera. Principi di enologia. Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.	Individuare la produzione enoica nazionale e internazionale. Riconoscere l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.	○ libro di testo parte digitale ○ risorse online ○ materiali prodotti dall'insegnante ○ YouTube ○ Altro (specificare)
3^ UDA	Classificazione delle bevande superalcoliche. Classificazione di bevande alcoliche. Attrezzature per la preparazione di bevande miscelate. Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail. Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera	Distinguere le diverse tipologie di bevande superalcoliche. Conoscere come saper servire correttamente e nelle dosi adeguate distillati, liquori e creme liquore. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera. Classificare, conoscere come proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione. Conoscere come utilizzare le	○ libro di testo parte digitale ○ risorse online ○ materiali prodotti dall'insegnante ○ YouTube ○ Altro (specificare)

		attrezzature per la preparazione di bevande miscelate. Elaborare nuove bevande e simularne la commercializzazione. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.	
Osservazioni relative ad impegno ed interesse, partecipazione, rispetto delle regole e collaborazione della classe La classe ha partecipato abbastanza attivamente al dialogo scolastico sia in presenza che a distanza, ha spesso fornito spunti di interesse per la materia ed è stata rispettosa delle regole scolastiche; inoltre, gli alunni hanno collaborato abbastanza assiduamente sia tra di loro che con il loro docente. Il profitto é, nel complesso, più che buono.			

DISCIPLINA 3.....::

Scheda Disciplinare		
MATERIA: LINGUA INGLESE	DOCENTE : LUPOLI ANTONELLA	a.s.2025/2026 Classe V sez E
Testi e materiali	Testi in adozione e consigliati Dispense/appunti digitali Laboratori di settore Laboratorio informatico/ Audiovisivi	
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 Gsuite for Education (Google Classroom)	
Valutazione	<i>indicatori di profitto</i> ○ Esiti prove disciplinari (compiti in classe/interrogazioni); ○ verifiche e prove scritte (strutturate e/o semi strutturate con intervento personalizzato di correzione/restituzione); ○ project works (elaborazione semplici prodotti multimediali); ○ colloqui e verifiche orali <i>indicatori di partecipazione</i> ○ frequenza scolastica ○ svolgimento di compiti di apprendimento ○ altro (specificare)	

Competenze Chiave Europee	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
<u>Competenza Multilinguistica</u> Capacità di utilizzare diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare	- Aspetti comunicativi,, sociolinguistici 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 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.	- Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, articoli, testi autentici/semi autentici e brevi filmati divulgativi tecnico-scientifici di settore. - Utilizzare le principali tipologie testuali, anche tecnico-professionali, rispettando le costanti che le caratterizzano. - Utilizzare il lessico del settore dei servizi commerciali, turistici, alberghieri, enogastronomici, compresa la nomenclatura internazionale codificata. - Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale	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, al livello B1 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)
BLOCCHI TEMATICI UDA	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
1.Working for catering	https://europa.eu/europass/it/create-europass-cv -Where should I start? - Writing a CV - Writing a Cover letter	- Sapere quali sono gli steps necessari per la ricerca di un lavoro - Saper	- libro di testo parte digitale - risorse online - materiali prodotti dall'insegnante

	- An effective job interview	redigere il proprio CV ● Conoscere il layout della Cover letter ● Saper affrontare in maniera efficace un colloquio di lavoro	
2.Restaurant promotion & Delivery	-Marketing - Marketing Mix - The product life cycle - Restaurant start-up - Promoting a restaurant - The different types of promotion - Delivery	● Comprendere testi relativi alla sfera di interessi e all'indirizzo di studi ● Comprendere l'importanza del marketing come processo per individuare e soddisfare i desideri del cliente. ● Saper pianificare gli steps necessari ad avviare una propria attività enogastronomica. ● Conoscere i diversi modi di promuovere un ristorante per scegliere quelli più adatti alla	○ libro di testo parte digitale ○ risorse online ○ materiali prodotti dall'insegnante

		propria attività. ● Saper utilizzare lessico e fraseologia di settore.	
3. Superfoods and Energy drinks	Superfoods: - Use of the term - Benefit of superfoods https://www.youtube.com/watch?v=kmKL3MBdK8E Energy drinks: - Physiological, psychological effect and health danger https://www.youtube.com/watch?v=ZuVDJdFTn04 L'argomento è stato trattato con materiale di supporto	● Saper spiegare il concetto di superfood e conoscere i loro principi nutritivi ● Saper individuare i benefici dei superfood ● Conoscere le varie bevande energetiche e gli ingredienti. ● Saper riconoscere quali bevande energetiche sono salutari e quali nocive: effetti fisiologici, psicologici e rischi per la salute.	○ risorse online ○ materiali prodotti dall'insegnante (fotocopie) ○ YouTube
4. Food safety and hygiene	- Food contamination - Food poisoning - Food spoilage and safe storage - Food preservation - The HACCP System - The seven principles of HACCP	● 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 territorio. ● 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 tutela e sicurezza del cliente (bambini, anziani,	○ libro di testo parte digitale ○ risorse online ○ materiali prodotti dall'insegnante ○ YouTube

		diversamente abili).	
4. Think globally, eat locally	- The UN 2030 Agenda - Definition of sustainability - Sustainable food and organic food - 0 km Food - The philosophy of Slow Food	● Saper spiegare l'importanza del concetto di sostenibilità ● Dare informazioni sul movimento culturale dello Slow Food, marchi di qualità, presidi slow food di qualità. ● Saper comprendere e decodificare testi informativi. ● Saper utilizzare le tipologie testuali tecnico-professionali di settore. ● Saper rispondere a domande di comprensione. ● Saper prendere appunti. ● Saper produrre in forma scritta brevi relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi relativi ad argomenti di settore. ● Saper utilizzare lessico e fraseologia di settore. ● Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.	○ libro di testo parte digitale ○ risorse online ○ materiali prodotti dall'insegnante ○ YouTube

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

La classe VE, composta da 18 alunni, di cui un alunno non frequentante, ha assunto un comportamento non sempre corretto durante l'attività didattica. La classe è eterogenea in termini di impegno, partecipazione e frequenza scolastica. Un gruppo esiguo di alunni si è applicato in maniera adeguata partecipando alle attività didattiche proposte, la maggior parte ha partecipato alle attività didattiche in maniera discontinua e saltuaria dimostrando scarso impegno ed interesse.

Nel complesso, dal punto di vista del profitto, un ristretto numero di alunni ha raggiunto risultati sufficienti e soddisfacenti, un secondo gruppo più numeroso presenta delle criticità per una scarsa applicazione allo studio, scarsa frequenza e partecipazione e un metodo di studio superficiale. Un'ulteriore difficoltà e aggravamento del profitto è stato generato dalla collocazione oraria delle mie lezioni: alla prima ora del mercoledì e alla sesta del venerdì penalizzate dall'ingresso posticipato e

dall'uscita anticipata di diversi alunni. Permane tuttavia nella maggior parte degli studenti una difficoltà nell'esposizione orale e uno studio mnemonico, e per questo motivo durante il secondo quadrimestre, sono state effettuate attività di recupero e di rinforzo con il supporto di mappe concettuali e schede di sintesi.

DISCIPLINA 4.....::

Scheda Disciplinare

**MATERIA : SCIENZA E CULTURA
DELL'ALIMENTAZIONE**

DOCENTE : PROF.SSA CARRIERE VIOLA

**a.s.2025/2026 Classe
V sez E**

**Testi e materiali
anche DDI**

- Testi in adozione e consigliati
- Dispense/appunti/schemi/mappe predisposte dal docente
- Libro di testo versione digitale
- Risorse sitografiche

Metodologia Attiva

- Lezioni partecipate
- Attività di recupero – sostegno – potenziamento
- Misure compensative e dispensative
- Piattaforme IPEOA BR
- DID UP ARGO – GSUITE FOR EDUCATION**
- Gsuite for Education (Google Classroom)
- Interazione

Valutazione	<i>indicatori di profitto</i> ○ Esiti prove disciplinari (compiti in classe/interrogazioni); ○ Simulazioni seconda prova scritta Esame di Stato svolta anche sottoforma di prova disciplinare; ○ Verifiche e prove scritte (strutturate e/o semi strutturate con intervento personalizzato di correzione/restituzione, relazioni); ○ 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 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. I rischi connessi al settore ristorativo. Certificazioni di qualità. e Sistema HACCP.	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 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. Disporre della documentazione adeguata alla prevenzione dei rischi e organizzare il lavoro secondo le misure di prevenzione. Redigere un piano di HACCP.	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 a specifiche necessità dietologiche. 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.
--	---	---	--

--	--	--	--

BLOCCHI TEMATICI UDA (primo e secondo quadrimestre)	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
1.SOSTENIBILTA': innovazioni e tradizioni. "Made in Italy	• Sviluppo sostenibile; • Filiera agroalimentare e impronta ecologica; • Nuovi prodotti alimentari; • La qualità del prodotto alimentare.	□ Riconoscere la qualità di filiera di un prodotto agroalimentare	○ libro di testo: parte cartacea e risorse digitali ○ materiali prodotti dall'insegnante
2. IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE	• La sicurezza alimentare; • La contaminazione fisica e chimica degli alimenti: i pesticidi, i fertilizzanti e i farmaci per la zootecnia, i metalli pesanti, IPA e PCB; • La contaminazione biologica: malattie di origine alimentare, forme patologiche causate da batteri e virus, i parassiti e le patologie derivanti, i funghi, i prioni; • Tecniche analitiche di controllo microbiologico; • L' HACCP e l'igiene professionale.	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. Redigere un piano di HACCP	○ libro di testo parte cartacea e risorse digitali ○ materiali prodotti dall'insegnante

3. FAMIGLIA E SOCIETA': salute e benessere	□ La dieta nelle diverse fasi della vita: gravidanza, allattamento, età evolutiva, età adulta, terza età; • Varie tipologie dietetiche: la dieta mediterranea, le diete vegetariane, la dieta eubiotica, la dieta macrobiotica, la relazione tra attività fisica e salute; □ dieta in particolari condizioni patologiche: obesità, malattie cardiovascolari, diabete, disturbi del comportamento alimentare, allergie e intolleranze alimentari.	Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona. Formulare menu funzionali ai diversi stati fisiologici. Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona. Formulare menu funzionali alle esigenze patologiche della clientela.	○ libro di testo parte cartacea e risorse digitali ○ materiali prodotti dall'insegnante
--	---	--	--

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

La situazione di partenza registra una partecipazione che appare complessivamente positiva. I fattori che concorrono a creare tale clima sono legati alla disponibilità a svolgere le attività di classe nel rispetto delle regole ma con spirito non sempre attivo.

Le fasce di livello identificabili all'interno della classe, frutto dell'impegno profuso e dell'interesse allo studio della materia, sono tre: un primo piccolo gruppo si distingue per un'applicazione costante e per un buon livello di sviluppo delle capacità logiche ed espressive e per il fatto che esegue compiti in modo autonomo con buona consapevolezza e padronanza delle conoscenze. Un secondo gruppo rientra nell'ambito di un livello soddisfacente dal momento che presenta un discreto sviluppo delle abilità di base ed un'applicazione nel complesso adeguata. Infine, un terzo piccolissimo gruppo presenta delle competenze acquisite in maniera essenziale che rivelano incertezze metodologiche e un approccio allo studio non del tutto soddisfacente.