



Esame di Maturità conclusivo del corso di studi
Decreto Legislativo n. 62 del 13 aprile 2017
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 5^a sez. G

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	pag. 3
2. IMPIANTO FORMATIVO E COMPETENZE DI PROFILO	pag.4
2.1 Profilo educativo, culturale e professionale (P.E.Cu.P)	
2.2 Risultati di apprendimento-Competenze	
3. ESAME DI MATURITÀ 2025/26	pag.7
3.1 Prove di Esame	
3.2 PCTO ora FSL (Formazione Scuola – Lavoro)	
3.3 Educazione Civica	

SEZIONE B – PROFILO CLASSE

1. COMPOSIZIONE DELLA CLASSE ED OSSERVAZIONI DIDATTICHE	pag. 16
2. PROGRAMMAZIONE EDUCATIVA	pag. 18
2.1 Obiettivi	
2.2 Metodologie didattiche	
2.3 Strumenti di verifica dell'apprendimento	
3. VALUTAZIONE	pag. 20
3.1 Criteri di valutazione	
4. ATTIVITÀ E STRATEGIE INCLUSIVE	pag. 22
1.1 Tabelle - Allegato C (O.M)	

SEZIONE C – CREDITO SCOLASTICO	pag. 23
---------------------------------------	----------------

SEZIONE D – PERSONALIZZAZIONE DELL'OFFERTA FORMATIVA

1. AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA	pag. 23
2. CREDITI FORMATIVI	pag. 24
3. CURRICULUM DELLO STUDENTE	pag. 25

SEZIONE E- SINTESI IMPIANTO PROGRAMMATICO DISCIPLINARE	pag. 26
---	----------------

DOCUMENTAZIONE DI SUPPORTO E APPENDICE NORMATIVA	pag. 50
---	----------------

SEZIONE A – CONTESTO EDUCATIVO

1. COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI CLASSE

1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE				
Docente Coordinatore: Prof. Angelo VALENTE				
DOCENTE	DISCIPLINA	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Prof. Elia MAGGIO Commissario Interno	Laboratorio Enogastronomia – Settore Sala e Vendita	X	X	X
Prof. Pasquale STOPPA Commissario Interno	Scienze e Cultura dell’Alimentazione		X	X
Prof. Angelo VALENTE	Lingua e Letteratura Italiana – Storia	X	X	X
Prof. Paolo COSENTINO	Matematica	X	X	X
Prof.ssa Amalia PREZIUSO	Lingua Inglese			X
Prof.ssa Rosanna CARROZZO	Lingua Francese	X	X	X
Prof. Gianluca VANTAGGIATO	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	X	X	X
Prof.ssa Maria Carmela ZITO	Laboratorio Enogastronomia – Settore Cucina			X
Prof. Giovanni COLUCCI	Scienze Motorie e Sportive		X	X
Prof. Saverio PERRONE	I.R.C.	X	X	X
Prof. Antonio MAZZOTTA	Sostegno	X	X	X
Prof.ssa Marianna MANGIONE	Sostegno			X

2. IMPIANTO FORMATIVO E COMPETENZE DI PROFILO

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

Le caratteristiche fondamentali del percorso sono:

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

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

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

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

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

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

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

- nuovi indirizzi (in numero di 11) sempre più coerenti con il sistema produttivo che caratterizza il “Made in Italy”;
- modello didattico basato sulla personalizzazione dell’offerta formativa, sull’uso diffuso ed intelligente dei laboratori, su un’integrazione piena tra competenze, abilità e conoscenze;
- didattica orientativa finalizzata ad accompagnare e indirizzare le studentesse e gli studenti in tutto il corso di studi;
- valorizzazione dell’autonomia didattica fondata su maggiore flessibilità e materie aggregate per assi culturali;
- articolazione in un biennio unitario, seguito da un triennio finalizzato all’approfondimento della formazione dello studente.

Tra gli 11 indirizzi di Istruzione professionale, connotati da attrattività e rispondenti alle richieste dei territori e del mondo produttivo, è l’**indirizzo vocazionale I.P.E.O.A.**

**“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 I.P.E.O.A., 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 "SERVIZI DI SALA E DI VENDITA".

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.

2.2 Risultati di apprendimento in termini di Competenze

Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici;
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente;
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per

interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER);

- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;
- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti;
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Competenze specifiche 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.

3. ESAME DI MATURITÀ 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 D.lgs. 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 scelto tra sette tracce, suddivise in tre tipologie: analisi del testo; testo argomentativo; tema di attualità.
- **Seconda prova scritta** riguardante le materie fondamentali di indirizzo di cui all'allegato G D.M. 15/06/2022 (valorizzazione del territorio, sicurezza alimentare, qualità dei servizi, sostenibilità, innovazione tecnologica e personalizzazione dell'ospitalità).
- **Colloquio orale** (art. 22, O.M. n. 54/2026) sulle **quattro discipline** individuate con il D.M. n. 13 del 29 gennaio 2026 e i **contenuti di cui al presente documento** che include anche l'esperienza dei P.C.T.O. ora F.S.L. 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 e 6/10 non saranno ammessi all'esame.
- **Elaborato aggiuntivo:** coloro che otterranno un 6 in condotta, dovranno presentare un elaborato su temi di cittadinanza attiva e solidale, assegnato dal Consiglio di Classe, da discutere durante il colloquio orale (Art. 3 dell'O.M. n. 54/2026... c.1 a. IV): "La definizione della tematica oggetto dell'elaborato viene effettuata dal C.d.C. 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 Prove di 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:

- Tipologia A: analisi e interpretazione di un testo letterario.
- Tipologia B: analisi e produzione di un testo argomentativo.
- Tipologia C: 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 O.M.

In data 08 maggio 2025 si è svolta la simulazione della Prima prova scritta.

Seconda prova scritta

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

Seconda 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).

La seconda prova scritta (art. 20, O.M. n. 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 M.I.M. con eventuale integrazione laboratoriale **non prevista per il nostro istituto.**

I 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.

ARTICOLAZIONE E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL COLLOQUIO (art. 22, O.M. n. 54)

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

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 approfondimenti sulle **quattro discipline** di cui all'art. 1, comma 1, lettera b, del D.M. n. 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 alle 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 P.E.CU.P., 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 del 20 agosto 2019, n. 92, e alle linee guida di cui al Decreto Ministeriale del 7 settembre 2024, n. 183, cit. O.M. n. 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 P.E.CU.P.**

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale.

La Commissione assegna fino ad un **massimo di venti punti**, in riferimento a 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 e sul proprio agire.	4 - 4.50	
	V	Ha raggiunto un elevato grado di autonomia e maturazione personale; sa gestire responsabilità significative in modo esemplare per gli altri.	5	
Punteggio totale della prova				

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 O.M. n. 54).

Il Consiglio di Classe 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 (P.E.I.).

Ai sensi dell'art. 20 del D. lgs. n. 62 del 2017, la commissione/classe, sulla base della documentazione fornita dal C.d.C. 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'anno scolastico. 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 C.d.C., e della Relazione allegata in busta separata, acquisito il parere della commissione/classe.

Per gli studenti con disturbo specifico di apprendimento (D.S.A.), certificato ai sensi della Legge dell'8/10/2010, n. 170, sono ammessi a sostenere l'E.M. secondo quanto disposto dall'art. 3, sulla base del piano didattico personalizzato (P.D.P.).

La commissione/classe, sulla base del P.D.P. e di tutti gli elementi conoscitivi forniti dal C.d.C. individua le modalità di svolgimento delle prove d'esame. Nello svolgimento delle prove d'esame, i candidati con D.S.A. possono utilizzare, ove necessario, gli strumenti compensativi previsti dal P.D.P. 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 (Artt. 4 – 5), che svolgeranno la **prova preliminare** per poter accedere all'Esame.

3.2 F.S.L. (già P.C.T.O.) – FORMAZIONE SCUOLA – LAVORO

La progettazione, flessibile e personalizzata come da linee M.I.M., contempla:

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

L'asse di intervento P.T.O.F. per la classe 5[^]G è:

- **Servizio "ad arte" e tendenze social: bar, banqueting & catering.**

Per la classe 5[^] sez. G le **attività P.C.T.O.** che si confermano oggetto del colloquio sono riportate nel seguente prospetto sintetico:

ANAGRAFICA DEL P.C.T.O. 2023/2026
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	
	Tirocinio integrato col territorio	CAMERA DI COMMERCIO AZIENDE SELEZIONATE	
2025/26	Project work	ERASMUS ESSENZE DI VITA GRANA PADANO "CUOCHI DI BORDO" – WINE SERVICE 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 F.S.L.

I percorsi F.S.L. (ex P.C.T.O.) I.P.E.O.A. BR si legittimano finalizzati all'acquisizione delle competenze peculiari dell'indirizzo di studi e delle competenze trasversali innovate ai sensi della Raccomandazione U.E. 2018:

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

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

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

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

3.3 EDUCAZIONE CIVICA

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

QUINTO ANNO
U.D.A. 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.
ABILITÀ 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.

U.D.A. 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.
ABILITÀ

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

Composizione

La classe 5^AG è composta da 11 alunni (7 femmine e 4 maschi) provenienti dallo stesso gruppo classe del precedente anno scolastico, tranne un alunno ripetente. Gli studenti mostrano un livello di preparazione mediamente discreta. La partecipazione alle attività didattiche risulta generalmente adeguata, anche se l'impegno nello studio non sempre è continuo e approfondito: molti allievi tendono infatti a studiare prevalentemente in occasione di verifiche e interrogazioni programmate, mostrando una limitata rielaborazione personale degli argomenti affrontati.

Dal punto di vista disciplinare, il comportamento del gruppo classe è nel complesso corretto e rispettoso nei confronti dei docenti e dell'ambiente scolastico. Non si rilevano particolari episodi di comportamento inadeguato o atteggiamenti gravemente scorretti. Tuttavia, si registra una frequenza non sempre regolare da parte di diversi alunni, con numerose assenze, ritardi in ingresso e richieste di uscita anticipata. Tale situazione è stata talvolta favorita dalla frequente concessione di permessi, con conseguenze sulla continuità didattica e sul rendimento scolastico.

Nel corso dell'anno è stato pertanto necessario sollecitare costantemente gli studenti a una maggiore responsabilizzazione nello studio domestico e nella frequenza scolastica, al fine di favorire una partecipazione più costante e consapevole al percorso formativo.

Storia del triennio conclusivo del corso di studi

Parte degli alunni proviene dalla seconda classe della stessa sezione ed un altro gruppo da altre sezioni che ha scelto l'indirizzo "Sala e vendita".

Nel corso del triennio si sono avvicendati nuovi docenti per alcune discipline (Laboratorio Enogastronomia – Settore Cucina, Lingua Inglese, Sostegno) per cui la classe si è dovuta confrontare con approcci metodologici e di relazione interpersonale nuovi, che hanno interrotto la continuità didattica e hanno creato, almeno in fase iniziale, alcune difficoltà.

Allievi con disabilità/D.S.A./B.E.S.

(art. 16, c.7; art. 21, c.3; art. 24 e art. 25 O.M. 67/2025 e O.M. 205/2019 e art. 20 del D.Lgs. n. 62 del 2017).

Nel gruppo classe sono inseriti due alunni con B.E.S. (L.104/1992), i quali si avvalgono del supporto di due docenti di Sostegno e di un'educatrice; un allievo ha seguito un Percorso Didattico di tipo B – Per obiettivi minimi; l'altro alunno ha seguito un Percorso Didattico di tipo C – Differenziato, al quale verrà rilasciato un attestato di credito formativo di cui all'art. 20, c.5 del D.Lgs. n. 62 del 2017. Entrambi i percorsi inclusivi fanno riferimento al Piano Educativo Individualizzato redatto ai sensi dell'art. 7 del Dlgs. n. 66 del 2017.

V. documentazione allegata che è parte integrante del presente documento, ai sensi dell'art. 16, c.7, lett. f-g dell'O.M. n. 54/2026.

Profitto

Il Consiglio di Classe ha impostato, in maniera rigorosa e puntuale, una programmazione curriculare, consolidando metodi e strategie di apprendimento, orientati alla piena acquisizione dei contenuti disciplinari ed a un approccio competente e critico all'intero impianto formativo. Dal punto di vista dell'apprendimento, nella prima fase dell'attività didattica, si sono svolte, generalmente, attività di riepilogo e di consolidamento, in quasi tutte le discipline. È emerso, sin dall'inizio, la necessità di stimolare la costanza nell'impegno scolastico e di potenziare gli interventi didattici nell'ambito linguistico-espressivo. L'azione dei docenti è stata sempre improntata al recupero e potenziamento delle capacità degli alunni, con l'intento di creare le condizioni necessarie ad apprendere un metodo di studio funzionale all'acquisizione di contenuti. Il lavoro didattico è stato soprattutto mirato a far acquisire la competenza sufficiente, ad organizzare un testo corretto sia dal punto di vista morfosintattico che logico, a preparare, organizzare e realizzare un'esposizione orale adeguata dei temi proposti. Le difficoltà iniziali verso un approccio critico, di approfondimento guidato e autonomo delle problematiche e dei contenuti disciplinari sono state acuite dalle numerose assenze e dalla superficialità manifestata da una parte degli alunni. Tutti i docenti sono stati concordi nell'attivarsi, con strategie mirate, al raggiungimento di obiettivi validi, tali da poter consentire la partecipazione agli Esami di Maturità degli alunni.

All'inizio del secondo quadrimestre è stato effettuato il recupero in itinere di quelle discipline nelle quali alcuni alunni presentavano insufficienze, al fine di raggiungere gli obiettivi minimi previsti dalle singole discipline.

Il C.d.C. ha adottato le seguenti modalità comuni d'intervento:

- esercizi di potenziamento;
- attività diversificate (lezione frontale);
- correzione frontale dei compiti;
- lavoro di integrazione nel primo mese di scuola;
- ripresa degli argomenti tramite controlli orali frequenti, anche dal posto;
- interrogazioni programmate solo a discrezione del docente;
- eventuali strategie di lavoro-apprendimento specifiche per alunni in difficoltà.

Lo svolgimento delle attività didattiche è risultato coerente con quanto programmato, secondo le modalità dell'impianto formativo del P.T.O.F. ed i programmi hanno avuto uno svolgimento generalmente regolare. Buona la qualità della partecipazione alle attività extrascolastiche proposte dalla scuola (eventi, manifestazioni e visite didattiche) e alle attività di P.C.T.O. (3-4-5 anno di corso) di cui si parla specificamente in seguito.

Solo tre alunni si sono distinti per partecipazione costruttiva al dialogo, per impegno e autonomia di lavoro, acquisendo conoscenze e competenze buone nelle diverse discipline; la restante parte degli alunni ha raggiunto un livello più che sufficiente, nonostante un impegno discontinuo nello sviluppo di quasi tutte le tematiche proposte, una frequenza scolastica non assidua, non totale consapevolezza, sia delle prove d'esame da affrontare, sia del conseguente impegno richiesto. Le competenze e le conoscenze acquisite da questi ultimi si attestano, pertanto, su livelli medi. In generale la classe è riuscita a conseguire, in modi e gradi diversi, gli obiettivi programmati, sia dal punto di vista formativo – educativo che strettamente didattico – cognitivo. Il profitto è diverso per disciplina e per alunni, commisurato all'impegno, all'interesse ed alle capacità proprie di ciascuno.

2. PROGRAMMAZIONE EDUCATIVA – OBIETTIVI

Gli obiettivi educativi tragguradati 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:

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

2.2 Metodologie Didattiche

Le scelte di metodologia attiva I.P.E.O.A. BR includono insegnamento/apprendimento cooperativo, laboratoriale di ricerca – azione e si intendono integrate a dispositivi digitali 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				X	X
Storia	X					X	X
Inglese	X		X		X		
Matematica	X	X	X				
Francese	X	X	X				
Scienze Motorie e Sportive				X			
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	X			X			
Laboratorio Cucina	X						
Laboratorio Sala	X			X			
Scienze e cultura dell’Alimentazione	X	X					
I.R.C.	X	X				X	X

3 VALUTAZIONE

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

La valutazione **I.P.E.O.A. 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 **P.T.O.F.** di Istituto incentrato su:

- **personalizzazione/inclusività dell'offerta formativa** di cui al P.A.I., P.D.P., P.E.I. con attenzione dedicata ai bisogni educativi di ciascuno studente/studentessa;
- **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 I.P.E.O.A. 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.	È 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.	È 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 I.P.E.O.A. BR, per gli allievi con **D.S.A.** e con **B.E.S.** l'uso degli strumenti compensativi e dispensativi riportati nei P.D.P. 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 M.I.M. 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 M.I.M. 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. È 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 i docenti di sostegno e calibrando le già menzionate attività agli studenti in questione.

In allegato, in una relazione di personalizzazione dell'offerta formativa in fase di valutazione di esame, restituito il quadro sinottico di n. 2 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	Percorso didattico di tipo A ORDINARIO (riferito al P.E.I.)	Percorso didattico di tipo B PERSONALIZZATO (riferito al P.E.I.)	Percorso didattico di tipo C DIFFERENZIATO (riferito al P.E.I.)	Necessità di docenti di sostegno	Necessità dell'educatore professionale o assistente alla persona
N.2	n./	n.1	n.1	n.2	n.1

Per ulteriori dettagli si allegano n.2 buste chiuse contenenti la documentazione relativa agli studenti da esaminare.

In riferimento al numero di studentesse e studenti con Disturbi Specifici dell'Apprendimento (D.S.A.) e con Bisogni Educativi Speciali (B.E.S.) si specifica che svolgeranno la prova d'esame in riferimento ai Piani Didattici Personalizzati.

Per gli con disabilità, la valutazione della Prima Prova Scritta sarà effettuata utilizzando le griglie elaborate e approvate dal Dipartimento di Italiano e Storia di concerto con i docenti di Sostegno, in relazione agli obiettivi e ai percorsi definiti nei P.E.I. individuali.

SEZIONE C – CREDITO SCOLASTICO

Ai sensi della Normativa di riferimento: L. n. 425/97; art. 11 D.P.R. n. 323/98; D.P.R. n. 122/09; D.Lgs. n.62/2017 e dell'art. 11 dell'O.M. n. 67/2025 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 Maturità.

Il credito scolastico:

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

SEZIONE D – PERSONALIZZAZIONE DELL'OFFERTA FORMATIVA

1. ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

LABORATORI DI ORIENTAMENTO VOCAZIONALE.

CONCORSO DI ENOGASTRONOMIA, SERVIZI SI SALA E VENDITA, ACCOGLIENZA TURISTICA.

COMPETENZE MULTILINGUISTICHE E-TWINNING – ERASMUS PLUS.

TESTIMONIANZA "ERASMUS".

CERTIFICAZIONE LINGUA INGLESE 18/03/2026 – ISTITUTO ALBERGHIERO – BRINDISI

PERCORSI DI EDUCAZIONE ALLA SALUTE E PREVENZIONE DIPENDENZE.

LABORATORIO DEL SALE "IODIO IN-FORMA".

**CONVEGNO SULL'ANORESSIA E BULIMIA – 23 /01/2026 SALA CONFERENZE “PALAZZO NERVEGNA” –
BRINDISI**

**PERCORSI DI FORMAZIONE NON FORMALE: VIAGGI DI ISTRUZIONE, USCITE
DIDATTICHE E VISITE GUIDATE.**

F.S.L. EX P.C.T.O. MILANO DAL 06/04/2026 AL 19/05/2026.

F.S.L. EX P.C.T.O. PARIGI DAL 23/04/2026 AL 06/05/2026.

VIAGGIO DI ISTRUZIONE.

LA CULTURA DEL DONO: PERCORSI SOLIDALI IPEOA BR

PROGETTO CINEMA IN LINGUA

"MORE AND MORE ENGLISH"

"DE PLUS EN PLUS FRANÇAIS"

POLO SPERIMENTALE DI POTENZIAMENTO LABORATORIALE CURRICULARE.

ORIENTAMENTO IN USCITA.

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 n. 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 del 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:

TIPOLOGIA	Requisiti	
	si	no
ATTIVITA' DI COMUNICAZIONE SOCIAL DELLA SCUOLA	☒	
ACCOGLIENZA OPEN DAY I.P.E.O.A. BR		
PERCORSI P.N.R.R. e M.I.M. e AMPLIAMENTO O. F. (specificare)		
ESPERIENZE PROFESSIONALIZZANTI NEL PROPRIO SETTORE DI STUDIO (corsi, incontri online e in presenza)	☒	
PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA – CITTADINANZA E COSTITUZIONE		
VOLONTARIATO, SOLIDARIETÀ, COOPERAZIONE	☒	
MERITI SPORTIVI, ATTIVITÀ AGONISTICA A LIVELLO NAZIONALE/PROVINCIALE/REGIONALE		
PARTECIPAZIONE A EVENTI, GARE, CONCORSI		
INIZIATIVE DI CARATTERE VOCAZIONALE	☒	
PERCORSI DI CERTIFICAZIONE LINGUISTICA (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 I.P.E.O.A. BR sulla piattaforma "UNICA", si articola in:

1. Percorso di studi.
2. Sviluppo delle competenze.
3. Capolavoro e autovalutazione.

SEZIONE E – SINTESI IMPIANTO PROGRAMMATICO DISCIPLINARE

Schede disciplinari discipline oggetto di esame integrate al presente documento.



I.P.S.S.E.O.A. "S. PERTINI" - BRINDISI
ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA – ACCOGLIENZA TURISTICA



SINTESI IMPIANTO PROGRAMMATICO DISCIPLINARE

Scheda Disciplinare		
MATERIA: Italiano	DOCENTE: Angelo VALENTE	a.s.2025/2026 Classe V sez. G
Testi e materiali anche DDI	Testi in adozione e consigliati. Dispense/appunti digitali. Laboratori di settore. Laboratorio informatico/ Audiovisivi. Libro di testo. Risorse sitografiche. ▪ Materiale (VIDEO-AUDIO) della piattaforma HUB scuola pubblicato su Classroom. 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	INDICATORI DI PROFITTO ▪ Esiti prove disciplinari (compiti in classe/interrogazioni). ▪ Esercitazioni INVALSI. ▪ Test a tempo con auto punteggio.	

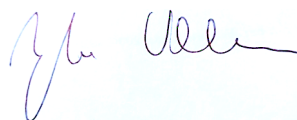
		▪ Verifiche e prove scritte in modalità DDI (strutturate e/o semi strutturate con intervento personalizzato di correzione/restituzione). ▪ Project works (elaborazione semplici prodotti multimediali). ▪ Colloqui e verifiche orali. INDICATORI DI PARTECIPAZIONE ▪ Frequenza scolastica in presenza. ▪ Svolgimento di compiti di apprendimento in presenza. ▪ Svolgimento di compiti di apprendimento a distanza. ▪ Puntualità nel rispetto delle scadenze DDI. ▪ Altro (specificare).	
Competenze Chiave Europee*	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali. Competenza alfabetica funzionale	▪ Conoscere in modo significativo la vita, le opere e lo scenario storico di ogni singolo autore. ▪ Conoscere lo sfondo storico sociale in cui opera ogni autore.	Letteratura ▪ Riconoscere in un testo letterario gli stilemi caratteristici di un periodo culturale. ▪ Riconoscere in un testo letterario 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. ▪ Analizzare le relazioni tra le istituzioni artistiche e culturali del territorio e l'evoluzione della cultura del lavoro e delle professioni.	Competenza linguistica a. Comunicazione orale b. Produzione scritta c. Competenze digitali ▪ Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. ▪ Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. ▪ Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. Competenza letteraria a. Individuare informazioni, storicizzare il testo e riassumerlo. b. Rielaborazione del testo e comprensione del senso globale (tra

			storicizzazione e attualizzazione.
BLOCCHI TEMATICI UDA (primo e secondo quadrimestre).	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
1. Le abilità comunicative e le tipologie testuali.	- Il testo letterario - Il testo argomentativo - Il testo espositivo-argomentativo su tematiche di attualità.	- Redigere testi in base allo scopo comunicativo richiesto: - analisi testuale; - testo argomentativo; - tema storico; - tema di attualità. - Preparare un intervento sulla base di una scaletta argomentativa in un contesto dato.	- Libro di testo. - Materiale della piattaforma <i>HUB scuola</i> pubblicato su Classroom.
2. La fine dell'ottocento: verismo e decadentismo.	- Conoscere le caratteristiche generali del romanzo realista. - Conoscere gli aspetti generali della filosofia positivista. - Conoscere vita e opere di Emile Zola. - Conoscere i principi del naturalismo. - Conoscere le caratteristiche generali del romanzo naturalista. - Conoscere vita e opere di Giovanni Verga. - Conoscere la trama e le caratteristiche stilistiche dei romanzi di Verga. - Conoscere le caratteristiche generali del parnassianesimo. - Conoscere i principi del simbolismo e dell'allegorismo. - Conoscere le caratteristiche generali del decadentismo e del simbolismo. - Conoscere Vita e opere di Giovanni Pascoli. - Conoscere Vita e opere di Gabriele D'Annunzio.	- Individuare gli aspetti tematici e stilistici salienti dei romanzi realisti. - Discutere criticamente gli aspetti generali della filosofia positivista. - Discutere criticamente gli aspetti generali del naturalismo confrontandolo con altri indirizzi narrativi letterari. - Saper intervenire con riflessioni critiche sui contenuti proposti. - Confrontare e cogliere gli aspetti differenzianti del naturalismo rispetto al verismo. - Discutere criticamente le opere di Giovanni Verga. - Discutere criticamente gli aspetti generali della poesia simbolista. - Discutere criticamente gli aspetti generali della poesia allegorica. - Discutere criticamente gli aspetti generali del decadentismo e dell'estetismo. - Saper intervenire con riflessioni critiche sui contenuti proposti. - Individuare gli aspetti salienti della vita e del pensiero di Giovanni Pascoli. - Individuare gli aspetti salienti della vita e del pensiero di Gabriele D'Annunzio.	- Libro di testo. - Materiale della piattaforma <i>HUB scuola</i> pubblicato su Classroom.

3. Il primo novecento: avanguardie sperimentali e romanzo modernista	▪ Conoscere il contesto storico ed ideologico delle avanguardie europee di primo Novecento. ▪ Conoscere i principali aspetti programmatici dei manifesti del Futurismo italiano. ▪ Conoscere le caratteristiche generali della poesia crepuscolare. ▪ Conoscere vita e opere di Luigi Pirandello. ▪ Conoscere vita e opere di Italo Svevo. ▪	▪ Cogliere il nesso tra contesto storico-ideologico del primo Novecento ed avanguardie. ▪ Discutere criticamente le proposte futuriste in relazione alla tradizione della nostra letteratura. ▪ Discutere criticamente alcuni testi della narrativa e del teatro pirandelliano. ▪ Individuare gli aspetti salienti della drammaturgia pirandelliana. ▪ Individuare gli aspetti tematici e stilistici caratterizzano il romanzo del Novecento. ▪ Conoscere la trama e sapere discutere criticamente i principali romanzi di Italo Svevo.	▪ Libro di testo. ▪ Materiale della piattaforma <i>HUB scuola</i> pubblicato su Classroom.
4. La poesia italiana dal primo novecento al secondo dopoguerra e la prosa del secondo novecento	▪ Conoscere le caratteristiche tematiche e stilistiche della poesia ermetica. ▪ Conoscere vita e opere di Giuseppe Ungaretti. ▪ Conoscere vita e opere di	▪ Individuare e discutere criticamente le caratteristiche tematiche e stilistiche della poesia ermetica. ▪ Individuare e discutere criticamente le caratteristiche tematiche e stilistiche della poesia di Ungaretti.	▪ Libro di testo. ▪ Materiale della piattaforma <i>HUB scuola</i> pubblicato su Classroom.
Osservazioni relative ad impegno ed interesse, partecipazione, rispetto delle regole e collaborazione della classe Il livello complessivo della classe, per quel che riguarda la partecipazione e la produttività, è migliorato per la maggior parte degli alunni; solo due allievi permangono in situazione di difficoltà, soprattutto a causa di un'esecuzione non sistematica dei compiti assegnati per casa e di uno studio domestico molto superficiale e concentrato esclusivamente nei periodi antecedenti le verifiche. Mediamente, comunque, gli alunni hanno ottenuto risultati almeno discreti (buoni in qualche caso), anche se la conoscenza degli argomenti trattati appare talvolta superficiale a causa di alcune carenze di base e di un impegno non del tutto costante e adeguato. Dal punto di vista comportamentale, la classe nell'ultimo anno scolastico non ha fatto registrare particolari problemi disciplinari.			

Brindisi, 12/05/2026

Il docente
Prof. Angelo VALENTE



SINTESI IMPIANTO PROGRAMMATICO DISCIPLINARE

Scheda Disciplinare		
MATERIA: INGLESE	DOCENTE : PROF.SSA Amalia PREZIUSO	a.s. 2025/2026 Classe V sez G
Testi materiali anche DDI	Testi in adozione Dispense/appunti digitali Audiovisivi Risorse sitografiche	
Metodologia Attiva	X Lezioni partecipate X Attività di recupero – sostegno – potenziamento X Misure compensative e dispensative ○ Piattaforme IPEOA BR DID UP ARGO – GSUITE FOR EDUCATION Altro (specificare): Gsuite for Education (Google Classroom) X Interazione Gsuite for Education (Google Classroom)	
Valutazione	<i>indicatori di profitto</i> X Esiti prove disciplinari (compiti in classe/ interrogazioni); X Esercitazioni INVALSI test a tempo con auto punteggio ;	

	X Verifiche e prove scritte(strutturate e/o semi strutturate con interventopersonalizzato di correzione/restituzione); X Projt works (elaborazione semplici prodotti multimediali); X Colloqui e verifiche orali <i>indicatori di partecipazione</i> X Frequenza scolastica ○ svolgimento di compiti di apprendimento ○ altro (specificare)		
Competenze Chiave Europee*	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
Capacità di individuare,comprende,esprimere,crear e interpretare concetti,sentimenti,fatti e opinioni,in forma sia orale che scritta,utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo varie discipline e contesti. Essa implica l'abilità di comunicare e relazionarsi efficacemente con gli altri in modo opportuno e creativo.	- Strutture grammaticali di base livello B1 (QCER) - Lessico e fraseologia inerenti ad argomenti di vita quotidiana e di settore - Grammatica e funzioni del linguaggio: - Principali tipi di interazione verbale. - Testi di settore - Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi di settore - Caratteristiche principali di diversi stili e registri della lingua. - Aspetti socio-culturali dei Paesi di cui si studia la lingua.	- Comunicare in forma orale e scritta in situazioni varie. - Adattare la propria comunicazione in funzione della situazione. - Distinguere e utilizzare fonti di diverso tipo. - Cercare, raccogliere ed elaborare informazioni. - Formulare ed esprimere argomentazioni in modo appropriato al contesto, sia orale che scritto.	-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) -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.
BLOCCHI TEMATICI UDA (primo e secondo	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali

1.Famiglia e società: salute e benessere	Working in catering: Where should I start? Writing a C.V (The Europass) Writing a cover letter: the layout An effective job interview	- Sapere quali sono gli steps necessari per la ricerca di un lavoro - Saper redigere il proprio C.V. - Conoscere il layout della Cover letter - Saper affrontare in maniera efficace un colloquio	X libro di testo parte digitale X risorse online X materiali prodotti dall'insegnante X Youtube
---	--	--	---

2.FAMIGLIA E SOCIETA'	The Eatwell Guide (UK) Food Groups Nutrients My Plate The Food Pyramid The Mediterranean Diet Pyramid-A Real Lifestyle	-leggere e comprendere testi cogliendo il loro significato globale e identificando parole e frasi specifiche della micro-lingua professionale -Saper spiegare le relazioni fondamentali tra cibo e salute - Conoscere l'importanza di mangiare sano nei diversi pasti della giornata -Saper descrivere la Piramide Alimentare, la Eatwell Guide e le caratteristiche della Dieta Mediterranea -Saper utilizzare lessico e fraseologia di settore	X libro di testo X risorse online X materiali prodotti dall'insegnante X YouTube
3.IGIENE E SICUREZZA	- Hygienic rules - HACCP - 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,diversamente abili)	libro di testo parte digitale risorse on line materiali prodotti dall'insegnante

4. SOSTENIBILITA', INNOVAZIONE, TRADIZIONI MADE IN ITALY	-The UN 2030 Agenda -Definition of sustainability -Sustainable Diet -Sustainable food and organic Food -0 Km Food - The philosophy of Slow Food -“Slow food” projects	- Saper spiegare l'importanza del concetto di sostenibilità - Saper utilizzare le tipologie testuali tecnico-professionali di settore - Saper comprendere e decodificare test informativi - Dare informazioni sul movimento culturale dello Slow Food, marchi di qualità, presidi slow food in Italia.	X risorse online X materiali prodotti dall'insegnante X Youtube
5.Ed. Civica.	“La Costituzione al centro dell'Europa” I cinque sensi del tricolore e Della Bandiera europea	Analizzare i simboli patri, i valori sanciti dalla Carta Costituzionale italiana ed europea e la Dichiarazione universale dei Diritti dell'uomo - Saper collocare la propria dimensione di cittadino in un Orizzonte Europeo.	
Osservazioni relative ad impegno ed interesse, partecipazione, rispetto delle regole e collaborazione della classe La classe V A, è composta da 12 alunni. La maggior parte della classe ha dimostrato una partecipazione, interesse ed impegno sufficiente. Mentre solo un piccolo gruppo di alunni ha partecipato con costanza ed impegno assiduo che li ha portati a raggiungere una preparazione più che discreta. Il resto della classe è stata più volte invitata ad una frequenza più assidua e di conseguenza ad un impegno costante. Il comportamento è stato nel complesso abbastanza corretto, hanno mostrato sufficiente interesse per le attività proposte, impegno e partecipazione, ed hanno raggiunto una appena sufficiente autonomia sia nell'organizzazione del lavoro che nello studio individuale. Permane in alcuni una notevole difficoltà nell'esposizione orale. Durante il corso dell'anno e particolarmente durante il primo quadrimestre, sono state effettuate attività di recupero ogni qualvolta si riteneva opportuno riequilibrare quegli alunni che mostravano più criticità nell'esposizione orale: sono stati stimolati nella lettura e decodifica di mind maps (mappe concettuali), brainstorming maps e risposte aperte guidate.			

Carovigno 15/05/25

DOCENTE

AMALIA PREZIUSO

Scheda Disciplinare			
MATERIA: SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI	DOCENTE : STOPPA PASQUALE		a.s.2025/2026 Classe V sez G
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); ○ 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
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.	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.	Competenza alfabetica funzionale - competenza digitale -competenza imprenditoriale. - competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

	• 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	• 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	
BLOCCHI TEMATICI UDA	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
1. IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE	• Criteri di qualità degli alimenti e sicurezza alimentare; contaminazione alimentare. • Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni :agenti biologici responsabili di tossinfezioni; principali tossinfezioni alimentari,loro caratteristiche	• 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	• libro di testo parte digitale • risorse online • materiali prodotti dall'insegnante

	e classificazione, alimenti a rischio e prevenzione. • Criteri di qualità degli alimenti.	• 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.	
2. SOSTENIBILTA':	• Tipologie dietetiche: Dieta MediterraLa dieta Nordica ,dieta vegetariana e altri come modelli alimentari sostenibili - I marchi di qualità e la promozione dei prodotti italiani	- Formulare menu sostenibili funzionali alle esigenze della clientela	○ libro di testo parte digitale ○ risorse online ○ materiali prodotti dall'insegnante
3. FAMIGLIA E SOCIETA': salute e benessere	La dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche: alimentazione in gravidanza- alimentazione durante l' allattamento- alimentazione nell'età evolutiva, età adulta e senile. • La dieta razionale ed equilibrata in caso di malattie metaboliche: diabete. • Obesità: cause, classificazione, dietoterapia. • Malattie da carenza, dietoterapia. • Malattie cardiovascolari: dislipidemie, aterosclerosi, ipertensione arteriosa, loro dietoterapia	• 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.	○ libro di testo parte digitale ○ risorse online ○ materiali prodotti dall'insegnante ○

SINTESI IMPIANTO PROGRAMMATICO DISCIPLINARE

Sede Centrale Brindisi

MATERIA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA

CLASSI: 5° sez. G

Anno scolastico 2025/2026

N. ore settimanali nella classe 4

Schema di Programmazione Attività		
MATERIA: Laboratorio dei servizi enogastronomici settore sala e vendita	DOCENTI: MAGGIO ELIA	a.s. 2025/2026 Classe 5ª sez. G
Testi e materiali Anche DDI	Libro di testo Risorse sitografiche	
Metodologia Attiva	○ Piattaforme e strumenti di comunicazione IPEOA BR DID UP ARGO – SITO WEB ISTITUZIONALE – SPAZIO SITOGRAFICO SCUOLA GSUITE FOR EDUCATION --CLASSROOM ○ Altro (specificare): WhatsApp, Classroom, Gmail. ○ Interazione Video-lezioni GSuite for education- classroom chat, restituzione degli elaborati corretti tramite posta elettronica o su registro elettronico- classroom. ○ Personalizzazione DSA e BES non certificati (specificare strumenti compensativi e dispensativi) <u>l'alunno/a, in determinate situazioni didattiche, può essere dispensato da:</u> a) Il rispetto della tempistica per la consegna dei compiti scritti b) Lo studio mnemonico di ricette c) La lettura ad alta voce (eventualmente tramite video-lezioni) d) Scrittura sotto dettatura veloce (eventualmente tramite video-lezioni) e) Dalla sovrapposizione di interrogazioni di più materie <u>l'alunno/a in determinate situazioni didattiche potrà usufruire dei seguenti strumenti compensativi:</u> a) mappa concettuale di alcune unità di apprendimento b) fotocopie in sostituzione dei copiati; c) strumenti informatici per ricevere le mappe concettuali o copie varie d) darò più tempo per la consegna di compiti ○ <u>Eventuale modifica PEI (solo se necessaria, a cura dei docenti di sostegno)</u>	
Valutazione	<i>indicatori di profitto</i> ○ test a tempo con auto punteggio;	

	X verifiche e prove pratiche/laboratoriali (in eventuali casi strutturate e/o semistrutturate con intervento personalizzato di correzione/restituzione tramite classe virtuale, mail e ARGO; X Eventualmente colloqui verifiche orali in videoconferenza, alla presenza di due o più studenti se ci saranno le condizioni indicatori di partecipazione		
X svolgimento di compiti di apprendimento a distanza; X puntualità nel rispetto delle scadenze;			
	X altro (partecipazione attiva a video o audio lezioni)		
Competenze Chiave Europee	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
	Strategie di comunicazione del prodotto. Principi di fidelizzazione del cliente. Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo di veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici, ecc.).	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 tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e di prodotti enogastronomici, ristoranti e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari e enogastronomiche.
1. competenza alfabetica funzionale	Tecniche di rilevazione di nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.	Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e sviluppo della cultura dell'innovazione.
2. competenza digitale.	Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.	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 le preferenze e le richieste rilevanti e il grado di soddisfazione.	Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee e efficaci nel rispetto delle diversità culturali, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
3. competenza personale, sociale e capacità di imparare.	Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio.		
4. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale	Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in Lingua straniera. Tipologia di servizio offerta dalle strutture ricettive.		
5. competenza personale, sociale e capacità di imparare.			
5. competenza in materia di cittadinanza.			

UDA	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
1^ UDA (Riequilibrio e ripetizione del 4° anno) Profess. della Ristorazione Il lavoro di sala e bar	1^ UDA Classificazione dei locali di ristorazione. Conoscere le figure professionali adette 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	1^ UDA 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	X visione di filmati X libri di testo partecipi tali, schede olezioni registrate X materiali prodotti all'insegnante X YouTube o Altro (specificare) X <i>Materiale digitale sito scolastico IPEOA Br</i>

Competenze Chiave Europee	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
1. competenza alfabetica funzionale 2. competenza multilinguistica 3. competenza digitale 4. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	Strategie di comunicazione del prodotto. Principi di fidelizzazione del cliente. Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo di canali comunicativi (cartacei, audio, video, telematici, ecc.). Tecniche di rilevazione di nuove tendenze e relazioni 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 servizio offerta 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 interpretando e preferenze e richieste e rilevando il grado di soddisfazione	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi ed accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari e 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 del cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee e efficaci nel rispetto delle diversità culturali, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche

UDA	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
2^ UDA La produzione vitivinicola in Italia e nel mondo	2^ UDA 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.	2^ UDA 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.	X visione di filmati X libro di testi e parti digitali, schede olezioni registrate X materiali prodotti dall'insegnante X YouTube o Altro (specificare) X <i>Materiale digitale sito scolastico IPEOA Br</i>

Competenze Chiave Europee	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
1. <u>competenza alfabetica funzionale</u> 2. <u>competenza multilinguistica</u> 3. <u>competenza digitale</u> 4. <u>competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</u>	3^ UDA Strategie di comunicazione del prodotto. Principi di fidelizzazione del cliente. Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo di veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici, ecc.). Tecniche di rilevazione di nuove tendenze e relazioni 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 servizio offerta dalle strutture ricettive.	3^ UDA 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 interpretando le preferenze e le richieste rilevando il grado di soddisfazione.	3^ UDA 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 e 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.

UDA	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
I superalco lici(3^par te) Distillati Liquori ecrème Cocktails	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	3^ UDA Distinguere le diverse tipologie di bevande superalcoliche. Conoscere come saper servire correttamente e nelle dosi adeguate distillati, liquori e cremeliquore. 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 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.	X visione di filmati X libroditestopartedigitale, schede o lezioni registrate X materialiprodottidall'insegnante X YouTube o Altro (specificare) X <i>Materiale digitale sitoscolastico IPEOA Br</i>

Competenze Chiave Europee	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
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.	4^ UDA Strategie di comunicazione del prodotto. Principi di fidelizzazione del cliente. Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo di veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici, ecc.). Tecniche di rilevazione di nuove tendenze e relazioni 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.	4^ UDA 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 interpretando le preferenze e le richieste e rilevando il grado di soddisfazione.	4^ UDA Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e di prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. Supportare le fasi di pianificazione e 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 diversità culturali, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
UDA	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
4^ UDA Le abitudini alimentari e l'offerta enogastronomica	4^ UDA Conoscenza del valore culturale del cibo e del suo rapporto con la società. Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici di nicchia. Strumenti utili per studiare il mercato di riferimento. Mezzi per comunicare le specificità di un'attività gastronomica. Strumenti per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla domanda del mercato. Tecniche per valorizzare le produzioni locali in chiave di promozione del territorio. Principi che guidano la definizione dell'offerta gastronomica. Organizzazione e programmazione della produzione in base all'offerta enogastronomica.	4^ UDA Riconoscere il contesto culturale in cui l'attività enogastronomica si inserisce. Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative. Individuare le esigenze della clientela al fine di organizzare un servizio adeguato. Saper promuovere i prodotti tipici come valore aggiunto dell'attività enogastronomica. Riconoscere le produzioni di qualità e valorizzare i prodotti di nicchia. Simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze della clientela. Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione del territorio. Definire menu e carte che rispondano alle esigenze di una specifica clientela. Definire menu e carte sulla base di	X visione di filmati X libro di testi e parti digitali tale, schede collezioni registrate X materiali prodotti dall'insegnante X YouTube o Altro (specificare) X <i>Materiale digitale sito scolastico IPEOA Br</i>

		gestione. Individuare e utilizzare tecniche di approvvigionamento volte all'abbattimento dei costi. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera.	
--	--	---	--

Competenze Chiave Europee	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
1. competenza alfabetica funzionale 2. competenza multilinguistica. 3. competenza matematica 4. competenza digitale. 5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. • competenza in materia di cittadinanza.	5^ UDA Strategie di comunicazione del prodotto. Principi di fidelizzazione del cliente. Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo di veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici, ecc.). Tecniche di rilevazione di nuove tendenze e relazioni di materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione e organizzazione. 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.	5^ UDA Riconoscere il contesto culturale in cui l'attività enogastronomica si inserisce. Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative. Individuare le esigenze della clientela al fine di organizzare un servizio adeguato. Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali. Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta. Individuare i principi di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande. Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi. Utilizzare il lessico e la fraseologia del settore, anche in lingua straniera. Metodi di analisi organolettica di cibi, vini e altre bevande. Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande. Lessico e fraseologia del settore, anche in lingua straniera.	5^ UDA Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e di prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari e 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 e efficaci nel rispetto delle diversità culturali, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

UDA	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
5^ UDA Enogastronomia e società Il marketing ristorativo Analisi sensoriale e degustazione	5^ UDA Metodi di analisi organolettica di cibi, vini e altre bevande. Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande. Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera. Conoscenza del valore culturale del cibo e del suo rapporto con la società. Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia.	5^ UDA Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali. Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta. Individuare i principi di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande. Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi. Riconoscere il contesto culturale in cui l'attività enogastronomica si inserisce. Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative. Individuare le esigenze della clientela al fine di organizzare un servizio adeguato.	X visione di filmati X libri e di testi o parti di giornali, schede o lezioni registrate X materiali prodotti dall'insegnante X YouTube o Altro (specificare) X <i>Materiale digitale sitoscolastico IPEOA Br</i>

Competenze Chiave Europee	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
1. competenza alfabetica funzionale 2. competenza multilinguistica 3. competenza matematica e scienze, tecnologia e ingegneria 4. competenza digitale 5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	6^ UDA Strategie di comunicazione del prodotto. Principi di fidelizzazione del cliente. Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo di veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici, ecc.). Tecniche di rilevazione di nuove tendenze e relazioni di materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione e organizzazione. Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio. Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in Lingua straniera. Tipologia di servizio offerta dalle strutture ricettive.	6^ UDA Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici del 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.	6^ UDA Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione e di servizio 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

<u>6.competenza</u> <u>in</u> <u>materia</u> <u>di</u> <u>cittadinanza.</u>			delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche
---	--	--	--

UDA	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
6^ UDA Catering ebanqueting	6^ UDA Procedure di preparazione ed esecuzione del lavoro di sala in occasione di buffet, banchetti, eventi speciali. Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.	6^ UDA Saper allestire gli spazi, effettuare la mise en place, svolgere il servizio di sala per buffet, banchetti, eventi speciali. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.	X visione di filmati X libro di testo partecipe, schede lezioni registrate X materiali prodotti dall'insegnante X YouTube o Altro (specificare) X <i>Materiale digitale sito scolastico IPEOA</i> <i>Br</i>

Lo schema di programmazione delle attività elaborato, in coerenza con le linee progettuali PTOF 2021/22 prima annualità e con le competenze di profilo PECUP, si intende rimodulato nella modalità pedagogica a distanza da adottare in caso di emergenza educativa COVID .

Per l'**EDUCAZIONE CIVICA** vale la SINTESI PROGRAMMATICA curriculare IPEOA BR:

CLASSI	PRIMO QUADRIMESTRE	SECONDO QUADRIMESTRE
Quinte	Sviluppo sostenibile Uda: "....."	Costituzione Uda : "....."

Per gli obiettivi formativi e contenuti si fa riferimento all'**AMBITO DISCIPLINARE** di cui al nuovo CURRICULUM VERTICALE DI EDUCAZIONE CIVICA approvato nel Collegio dei Docenti giugno 2023.

Luogo e data
Brindisi 13 maggio 2026

Firma docente
Maggio Elia

DOCUMENTAZIONE DI SUPPORTO

DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

Piano triennale dell'Offerta formativa (SCUOLA IN CHIARO I.P.E.O.A. "S. Pertini" – Brindisi).
Programmi disciplinari svolti.
Fascicoli personali delle studentesse e degli studenti.
Attribuzione credito scolastico (v. Verbale di ammissione Esami di Maturità).
Verballi consigli di classe e scrutini.
Simulazioni esami.
Elaborati aggiuntivi per il voto in condotta (solo nei casi di criticità; v. valutazione del comportamento).

APPENDICE NORMATIVA

Ordinanza n. 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".

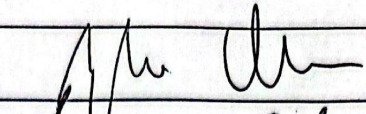
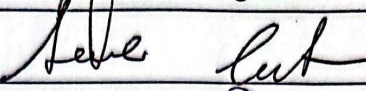
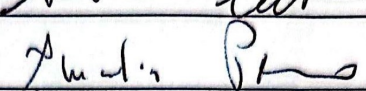
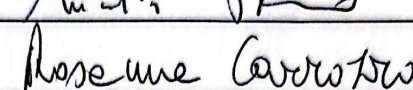
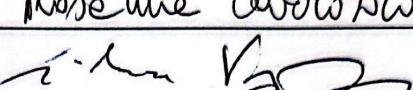
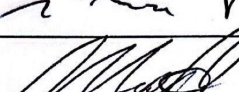
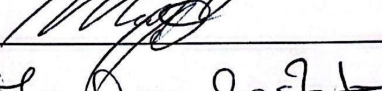
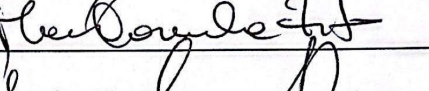
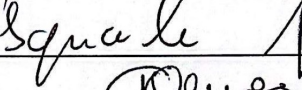
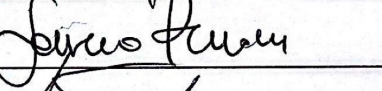
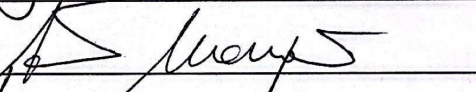
Decreto Ministeriale n. 13 del 29 gennaio 2026 su "Individuazione delle discipline oggetto della Seconda prova scritta e scelta delle discipline affidate ai Commissari Esterni delle commissioni d'esame".

P.C.T.O. – Decreto n. 226 del 12 novembre 2024 su "Criteri per il riconoscimento dei Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento e alle 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.0010719.21-03-2017 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, 14 maggio 2026

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

Prof. Angelo VALENTE	
Prof. Paolo COSENTINO	
Prof.ssa Amalia PREZIUSO	
Prof.ssa Rosanna CARROZZO	
Prof. Gianluca VANTAGGIATO	
Prof. Elia MAGGIO	
Prof.ssa Maria Carmela ZITO	
Prof. Pasquale STOPPA	
Prof. Giovanni COLUCCI	
Prof. Saverio PERRONE	
Prof. Antonio MAZZOTTA	
Prof.ssa Marianna MANGIONE	

Il Dirigente Scolastico

Prof. Cosimo Marcello CASTELLANO

