



Ministero dell'istruzione e del merito

I.I.S.S. "GIUSEPPE PAVONCELLI"

Corso Scuola Agraria 71042 Cerignola (Fg) tel 0885-421043

C. F. e P. IVA 00318650710 – Cod. Univoco UFY0NZ

e-mail: fgis01100p@istruzione.it – pec: fgis01100p@pec.istruzione.it

www.iisspavoncelli.edu.it

Documento del consiglio di classe

art. 10 O.M. 26/03/2026, n.54

CLASSE V – SEZ. A

indirizzo IP – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

codice ATECO I-56 Attività dei servizi di ristorazione –

SEP 5.2. Produzioni alimentari

NUP 5.2.2.2 Addetti alla preparazione, alla cottura e alla distribuzione di cibi

SOMMARIO

1. Presentazione del consiglio di classe
2. Profilo generale della classe
3. L'offerta formativa di indirizzo
4. Pecup, quadri orario e referenziazione ATECO
5. Personalizzazione didattica: PFI, TUTOR e UDA
6. Percorso di Educazione civica
7. Metodologia e strategie didattiche
8. Mezzi/spazi/tempi
9. Obiettivi trasversali raggiunti
10. Percorsi Formazione Scuola-Lavoro
11. Verifica e valutazione
12. Preparazione alle prove scritte
 - 12.1 La prova di italiano
 - 12.2 Griglia di valutazione prova di italiano
 - 12.3 La prova di indirizzo
 - 12.4 Griglia di valutazione prova di indirizzo
13. ALLEGATI:
 - a) Risultati di apprendimento delle discipline di insegnamento
 - b) Percorso di Educazione civica

Elaborato dal Consiglio di classe in data 28 aprile e pubblicato all'Albo 08/05/2026.

Il coordinatore di classe
Sonia Genovese

Il Dirigente scolastico
Pio Mirra

1. Presentazione del consiglio di classe

Il Consiglio di classe si compone di n. 5 docenti di ruolo e n. 5 docenti non di ruolo. Nel complesso la composizione si è mantenuta relativamente stabile nel corso del quinquennio.

La composizione del consiglio è la seguente:

Disciplina di insegnamento	Docente
Italiano e Storia	Genovese Sonia
Inglese	Giordano Gabriella
Tedesco	Amendola Antonio
Matematica	Liscia Marta
Scienza e cultura dell'alimentazione	Loiudice Maria Giusy
Lab. Servizi Enogastronomici Settore Cucina	De Marco Leonardo
Lab. Servizi Enogastronomici Settore Sala	Pasquariello Nicola
Diritto e Tecniche Amministrative	Mauriello Antonella
Scienze Motorie	Martiradonna Luigi
Religione	Reddavid Andrea
Sostegno	Fiorilli Giuseppe
Sostegno	Guerra Luciana

2. Profilo generale della classe

La classe si compone di n. 14 studenti, di cui 2 in condizione di disabilità per i quali si fa espresso rinvio ai fascicoli individuali a disposizione della Commissione esaminatrice. Ai sensi dell'art.24, comma 4 dell'O.M. n.54 del 26/03/2026 per la predisposizione, svolgimento e correzione delle prove d'esame il consiglio di classe propone che gli studenti medesimi siano supportati dal docente di sostegno e dall'assistente alla comunicazione che hanno seguito lo studente durante l'anno scolastico.

Il gruppo classe ha seguito nel corso del quinquennio un percorso lineare seppure caratterizzato dall'avvicinarsi di diversi docenti di laboratorio di cucina, di diritto e tecniche amministrative, di tedesco, di scienze degli alimenti e di matematica, risulta pertanto chiaro che non poche sono le criticità negli apprendimenti dovute tuttavia non solo all'alternarsi dei docenti nel corso degli anni ma anche alla perdita di interesse nei confronti dello studio da parte degli studenti che, a fatica, sono giunti alla fine di questo percorso. Ciascuno di loro ha un vissuto personale che in alcuni casi ha fortemente condizionato gli esiti negli apprendimenti ma il desiderio di riscatto anche sociale ha dato loro la forza di non mollare. Il supporto di docenti, educatori e di tutti i componenti della scuola è stato fondamentale per il raggiungimento di piccoli ma per loro importanti traguardi. Premesso questo, è evidente che il gruppo classe presenti livelli di apprendimento disomogenei nelle diverse discipline per impegno e attitudini personali. Alcuni allievi dotati di buone capacità hanno mostrato assiduità nella frequenza, nella partecipazione alle attività didattiche e al dialogo educativo. Questi sono riusciti a conseguire buona parte degli obiettivi programmati, sviluppando adeguata capacità di ragionamento intuitivo e di osservazione. Altri presentano ancora delle fragilità e hanno avuto necessità di tempi più lunghi per interiorizzare le conoscenze e per maturare ed utilizzare le competenze, manifestando incertezze e difficoltà e ottenendo risultati appena sufficienti.

Nel complesso il gruppo classe presenta una discreta correttezza nei confronti dei docenti e della scuola nella sua interezza.

3. L'offerta formativa

I nuovi istituti professionali, come delineati dal D.Lgs n.61/2017, dal D.I. 92/2018 e dalle correlate Linee guida, declinano gli indirizzi di studio in specifici percorsi al fine di valorizzare fortemente l'autonomia scolastica in base alle caratteristiche, alle risorse, alle esigenze del territorio e all'evoluzione delle professioni rispetto alle filiere di riferimento di ogni indirizzo.

Competenze comuni a tutti gli indirizzi dell'**Area generale** (punto 1.1 Allegato A D.Lgs n.61/2017):

- ✓ **competenza 2:** utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.
- ✓ **competenza 3:** riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

- ✓ **competenza 4:** stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro.
- ✓ **competenza 7:** individuare ed utilizza le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- ✓ **competenza 12:** utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.

4. Pecup, quadri orario, referenziazione ATECO

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.

Nel percorso di cucina il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO: a conclusione del percorso quinquennale il diplomato consegue i risultati di apprendimento elencati al punto 1.1 Allegato A del D.Lgs n.61/2017 comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento specifici del profilo in uscita dell'indirizzo, specificati in termini di competenze:

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

Quadro orario

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA PERCORSO CUCINA					
Piano di Studio - Quadro orario settimanale	I anno	II anno	III anno	IV anno	V anno
Lingua, letteratura italiana, educazione civica*	4	4	4*	4*	4*
Inglese	3	3	2	2	2
Storia	1	1	2	2	2
Geografia generale e economica	1	1			
Matematica	4	4	3	3	3

Diritto ed economia, educazione civica*	2*	2*			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Area generale	18	18	14	14	14
Lingua tedesca	2	2	3	3	3
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2			
Tecnologie dell'informazione e della comunicazione	2	2			
Scienza degli alimenti	2	2			
Scienza e cultura dell'alimentazione			5	4	5
Diritto e tecniche amministrative			4	4	4
Laboratorio servizi enogastronomici – settore cucina	2	2	6	5	4
Laboratorio servizi enogastronomici – settore sala e vendita	2	2		2	2
Laboratorio accoglienza turistica	2	2			
Area di indirizzo	14	14	18	18	18
Totale ore settimanali	32	32	32	32	32

Referenziazione alle attività economiche

L'indirizzo di studi fa riferimento alle seguenti attività, contraddistinte dai codici ATECO adottati dall'Istituto nazionale di statistica per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico:

I ATTIVITA' DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE

I-56 ATTIVITA' DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

Con riferimento al Decreto del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali di concerto con il Ministro dell'Istruzione del 30/06/2015, pubblicato in G.U. 20/07/2015, n.166 il profilo in uscita dell'indirizzo di studi è correlato al settore economico professionale "Produzioni alimentari".

5. Personalizzazione didattica: PFI, TUTOR e UDA

Il sistema dell'istruzione professionale ha la finalità di formare lo studente ad arti, mestieri e professioni strategici per l'economia del Paese per un saper fare di qualità comunemente denominato «Made in Italy», nonché di garantire che le competenze acquisite nei percorsi di istruzione professionale consentano una facile transizione nel mondo del lavoro.

Agendo in questa direzione il modello didattico adottato è improntato al principio della personalizzazione educativa, volta a consentire ad ogni studente di rafforzare e innalzare le proprie competenze per l'apprendimento permanente a partire dalle competenze chiave di cittadinanza.

Per la personalizzazione degli apprendimenti, così come previsto dall'art.5, comma 1, lett.a) del D.Lgs n.61/2017, è stato redatto sin dal primo anno di corso, e aggiornato durante l'intero percorso scolastico, il Progetto Formativo Individuale per ogni studente frequentante. Il P.F.I. si basa su un bilancio personale dello studente per evidenziare i saperi e le competenze acquisiti anche in modo non formale e informale, sì da rilevare le potenzialità e le carenze riscontrate, al fine di motivare ed orientare nella progressiva costruzione del percorso formativo e lavorativo. A tal fine il consiglio di classe ha annualmente individuato un docente tutor per l'attuazione e sviluppo del P.F.I.

Sul piano pedagogico il tutor ha una connotazione in senso educativo: la sua figura si richiama all'antico precettore o al maestro di bottega, al mentore. In tal senso il rapporto tra tutor e studente si fonda soprattutto su una relazione di tipo confidenziale, pur nel rispetto dei ruoli, e di sintonia umana. Per questo il tutor rappresenta una figura di intermediazione e di comunicazione, per esempio, nei rapporti con le famiglie. Compiti specifici del tutor:

- accoglie, incoraggia e accompagna lo studente;
- redige il bilancio iniziale, sentita l'istituzione scolastica o formativa di provenienza e consulta i genitori;
- redige la bozza di PFI, avanzando proposte per il riconoscimento di competenze pregresse e ai fini della personalizzazione, curando le attività per il recupero o consolidamento delle competenze
- monitora, orienta e ri-orienta lo studente;
- propone al consiglio di classe eventuali modifiche al PFI.

Per la realizzazione del P.F.I. si è fatto prevalente utilizzo di metodologie didattiche per l'apprendimento di tipo induttivo, attraverso esperienze laboratoriali e in contesti relativi alle attività economiche di riferimento. Tale modello didattico è stato organizzato per Unità Di Apprendimento. L'organizzazione per UDA, partendo da obiettivi formativi adatti e significativi, hanno permesso di sviluppare percorsi interdisciplinari di metodo e di contenuto, attraverso i quali è stato possibile

valutare il livello delle conoscenze e delle abilità acquisite e la misura in cui lo studente abbia maturato le competenze attese.

La personalizzazione ha tenuto conto della diversità di ciascuno e con un approccio olistico ha permesso di considerare tutti gli aspetti: cognitivo, affettivo, relazionale. Solo così la scuola forma persona e non seleziona individui.

6. Percorso di Educazione Civica

La Legge 20/08/2019, n.92 pone a fondamento dell'educazione civica la conoscenza della Costituzione Italiana e la riconosce non solo come norma cardine del nostro ordinamento, ma anche come criterio per identificare diritti, doveri, compiti, comportamenti personali e istituzionali, finalizzati a promuovere il pieno sviluppo della persona e la partecipazione di tutti i cittadini all'organizzazione politica, economica e sociale del Paese.

Si richiama il principio della trasversalità del nuovo insegnamento, anche in ragione della pluralità degli obiettivi di apprendimento e delle competenze attese, non ascrivibili a una singola disciplina e neppure esclusivamente disciplinari.

Così come previsto nel curriculum di Educazione civica ricompreso nel PTOF, l'insegnamento trasversale ha avuto come riferimento unitario un percorso strutturato come Unità di Apprendimento dal titolo "*Il valore dell'impresa: l'iniziativa economica privata*" (Allegato 13 b).

7. Metodologie e strategie didattiche

Nei nuovi professionali le attività laboratoriali di gruppo possano realizzare la centralità dell'allievo nell'apprendimento. Le ragioni dell'ampio credito che l'apprendimento laboratoriale riscuote oggi tra i pedagogisti si deve all'importanza della dimensione cooperativa dell'apprendimento. E nella didattica laboratoriale hanno un ruolo essenziale l'*induzione*, che favorisce la costruzione dei saperi, e l'*astrazione*, che ne estende il campo di validità.

Per far sì che i saperi diano *sapere* alla scuola è richiesto un compito molto più impegnativo della lezione cattedratica nella quale il docente si limita a presentare quanto sa e valutare ciò che l'alunno sa di quanto da lui detto.

Il consiglio di classe ha proposto nel corso del quinquennio una duplice strategia:

- a) *near transfer*: richiede allo studente di applicare i contenuti appresi in situazioni già conosciute (ad esempio attività da svolgere tutte le volte allo stesso modo);
- b) *far transfer*: richiede allo studente di adattare le sue conoscenze/abilità ad ogni nuova situazione che si trova di volta in volta ad affrontare.

Altre strategie efficaci sono state:

- a) *problem solving teaching*: il docente definisce le cause alla base del problema, identificare le alternative di soluzione, valutarle e selezionare le migliori (anche adottando prospettive multiple di interpretazione), progettare e mettere in atto un piano risolutivo e valutarne gli esiti;
- b) *problem based learning*: lo studente si cimenta, seppur con l'aiuto del docente-tutor, nella costruzione autonoma di soluzioni a problemi "*autentici*", a partire dai quali ricava le conoscenze/abilità oggetto di apprendimento tramite un processo auto-diretto); strategia di efficacia bassissima in termini di riproduzione di conoscenza concettuale, ma molto più alta in termini di comprensione ed applicazione dei principi sottostanti tale conoscenza.

8. Mezzi/spazi/tempi

In riferimento agli strumenti didattici, oltre ai testi in adozione il Consiglio di classe ha fatto ricorso a libri di lettura e consultazione, riviste, articoli di stampa, schematizzazioni e filmati, laboratori professionali di settore. Luogo di sperimentazione di modelli didattici innovativi è stata l'Aula Agorà, contenitore di sistemi di apprendimento diversi dalla normale lezione frontale. L'aula Agorà ha permesso l'utilizzo continuato degli spazi didattici permettendo alla scuola di completare anche nelle ore pomeridiane il programma di miglioramento dell'offerta formativa. L'aula Agorà non viene identificata con luogo fisico, ma con una serie di attività integrate sviluppabili in più luoghi anche contemporaneamente. Circa le modalità di distribuzione del tempo scuola, ad integrazione dell'orario curricolare, sono stati previsti momenti extracurricolari per lo svolgimento delle seguenti attività integrative e complementari:

- Partecipazione all'OrientaPuglia a Foggia
- Partecipazione all'incontro "In cibum" presso l'auditorium
- Visione del film "40 secondi" per la regia di Vincenzo Alfieri presso il cinema corso
- Partecipazione all'incontro con l'Esercito Italiano presso l'auditorium
- Partecipazione all'incontro con i responsabili progetto Erasmus presso l'auditorium
- Incontro calcistico "la partita del cuore" a scopo benefico
- Partecipazione al concorso internazionale: "Basilicata a tavola"
- Il futuro dell'ospitalità a bordo di MSC crociere
- Quando la scuola diventa emozione: Fabio Mancini al Pavoncelli (incontro con il super modello di Armani)
- Partecipazione al convegno "Navigare sicuri: i pericoli del web e la protezione dei minori dal cyberbullismo"

9. Obiettivi trasversali raggiunti

Le strategie messe in atto per migliorare la performance degli studenti non hanno potuto prescindere dallo studio delle discipline curriculari in modo funzionale a ciò che il mondo del lavoro chiede ed alla figura professionale in uscita. Il consiglio di classe, agendo in questa direzione, per migliorare il successo formativo dei propri studenti ha puntato sull'ambiente di apprendimento, tenendo sempre più presente le esigenze di un'utenza che predilige l'apprendimento in situazione e che impara meglio se posta in situazione di contesto.

Per raggiungere obiettivi certi e duraturi il consiglio di classe ha focalizzato i suoi interventi intorno a quattro tipi fondamentali di apprendimento:

1. *Imparare a conoscere*: in un'epoca dai rapidi e continui mutamenti imposti dalla tecnologia, dalla scienza e dall'economia, è un tipo d'apprendimento che implica non tanto l'acquisizioni di informazioni, quanto degli strumenti stessi della conoscenza: si tratta di imparare ad imparare;
2. *Imparare a fare*: per consentire all'individuo di affrontare situazioni problematiche inedite; evidente il passaggio dal concetto di abilità a quello di competenza;
3. *Imparare ad essere*: si riferisce al saper agire con autonomia e capacità di giudizio, realizzando la piena maturazione della personalità dell'individuo;
4. *Imparare a vivere insieme*: sottende il confronto con gli altri attraverso il dialogo e il dibattito, strumenti necessari per l'educazione del ventunesimo secolo in una società multietnica e multirazziale, per scongiurare il rischio di alimentare atteggiamenti xenofobi e intolleranti.

Il Consiglio di classe nello svolgimento delle attività didattiche ha puntato al raggiungimento dei seguenti obiettivi trasversali, conseguiti dagli allievi in forma diversificata secondo le potenzialità, le motivazioni, l'impegno e la partecipazione:

A) OBIETTIVI FORMATIVI

- Crescita e promozione umana dell'alunno e della persona;
- Rispetto delle regole di convivenza del gruppo classe;
- Potenziamento del senso di responsabilità, dell'autonomia di giudizio e del processo di socializzazione nel rispetto di se stessi, degli altri e delle strutture scolastiche;
- Sviluppo delle capacità di comunicazione e di relazione;
- Acquisizione di un metodo di studio attraverso una esercitazione continua nella produzione scritta e orale;
- Approccio ragionato al testo e agli altri mezzi didattici utilizzati;
- Valorizzazione dell'interesse e dell'impegno.

B) OBIETTIVI COGNITIVI

- Competenze (saper fare): saper riformulare una comunicazione in altro linguaggio o forma, saper riconoscere le parti più importanti di un testo, individuare relazioni e trarre conseguenze;
- Abilità (fare): applicare le conoscenze in situazioni diverse dell'apprendimento, operare collegamenti disciplinari e pluridisciplinari e assumere un atteggiamento critico;
- Conoscenze (sapere): acquisizione di informazioni generali e specifiche, conoscenze terminologiche, metodi, concetti e teorie.

10. Percorsi Formazione Scuola-Lavoro

In un mondo in rapida evoluzione, l'istruzione e la formazione sono al centro delle politiche attive e sulla centralità di un'istruzione di qualità basata sulle competenze. Priorità della scuola è dunque innalzare il livello dei risultati di apprendimento per rispondere adeguatamente al bisogno di competenze e consentire ai giovani di inserirsi con successo nel mondo del lavoro attraverso il potenziamento dell'offerta formativa in alternanza scuola lavoro, oggi denominata FSL (ex PCTO). La richiesta di nuove competenze per rispondere alle esigenze individuali e a quelle di innovazione e competitività dei sistemi economici, pone la necessità di incrementare la collaborazione con il contesto territoriale e di predisporre percorsi formativi efficaci, orientati a integrare i nuclei fondanti degli insegnamenti con lo sviluppo di competenze trasversali, comunemente indicate come soft skill, essenziali per l'apprendimento permanente.

Negli aa.ss. 2023/24, 2024/25 e 2025/26 sono state programmate e realizzate attività d'aula e di stage nel rispetto del monte ore previsto di cui al progetto FSL (ex PCTO) predisposto.

11. Verifica e valutazione

In ogni programma educativo diretto allo sviluppo di competenze è cruciale la scelta della modalità di valutazione sia delle competenze iniziali, già validamente e stabilmente possedute, sia per quanto riguarda il costituirsi progressivo di quelle oggetto di apprendimento.

Occorre anche aggiungere che non è possibile decidere se uno studente possieda o meno una competenza sulla base di una sola prestazione. Per poterne cogliere la presenza, non solo genericamente, bensì anche specificatamente e qualitativamente, si deve poter disporre di una famiglia o insieme di sue manifestazioni o prestazioni particolari. Queste assumono il ruolo di base informativa e documentaria utile a ipotizzarne l'esistenza e il livello raggiunto. Infatti, secondo molti studiosi, una competenza effettivamente posseduta non è direttamente rilevabile, bensì è solo inferibile a partire dalle sue manifestazioni. Di qui l'importanza di costruire un repertorio di strumenti e metodologie di valutazione, che tengano conto di una pluralità di fonti informative e di strumenti rilevativi.

Nel rispetto della libertà di insegnamento e in considerazione della peculiarità delle varie discipline si utilizzeranno prove scritte (temi, saggi, analisi e commento di un testo, articoli, relazioni, ricerche, esercizi e problemi, esperienze di laboratorio, disegni, questionari a risposta singola, a trattazione sintetica, a scelta multipla), prove orali (lezione dialogata, colloquio, discussione e dibattito, esposizione argomentata, interrogazione su dati di conoscenza), prove grafiche e pratiche.

Le misurazioni effettuate in tutte le prove di verifica, unitamente ad osservazioni sistematiche sui processi saranno alla base della valutazione periodica e finale, definita come valutazione autentica, a cui le stesse rilevazioni internazionali PISA OCSE fanno riferimento con l'obiettivo di verificare e valutare le competenze.

A differenza della valutazione tradizionale, che controlla la riproduzione del sapere, la valutazione autentica permette di controllare la costruzione e sviluppo della conoscenza, che consolidandosi diviene competenza e permette l'utilizzo della conoscenza in situazioni nuove.

La scuola ha approvato una comune griglia di valutazione (Tab.1) nei cui parametri si sono riconosciuti i docenti e a cui i docenti fanno riferimento per la definizione dei criteri di correzione valutazione propri di ciascuna disciplina.

Prova nulla	1	Totale assenza di elementi significativi per la valutazione.
Molto negativo	2-3	Mostra conoscenze e competenze limitate e non le sa utilizzare in maniera adeguata. Non riesce a far interagire i saperi pregressi con le nuove conoscenze
Gravemente insufficiente	4	Svolge le attività di apprendimento in maniera frazionata, mostrando di possedere conoscenze frammentarie e superficiali e di saper fare in modo impreciso e approssimato. Incontra difficoltà nell'organizzazione dei dati e non usa i linguaggi specifici.
Insufficiente	5	E' impreciso rispetto a quanto sa e sa fare, necessita di sollecitazioni e di guida del docente per perseguire gli obiettivi di apprendimento. Comunica i risultati dell'apprendimento con limitata puntualità e poca proprietà lessicale.
Sufficiente	6	Possiede conoscenze e competenze indispensabili a raggiungere l'obiettivo. Si muove solo in contesti noti e necessita di indicazioni per affrontare situazioni parzialmente variate. Comunica i risultati dell'apprendimento in modo semplice e con linguaggio corretto.
Buono	7	Sa utilizzare le conoscenze in modo adeguato pur in situazioni di apprendimento solo parzialmente variate; è capace di spiegare il proprio percorso di apprendimento, comunicandone i risultati con

		linguaggio specifico e corretto. Proceede con sufficiente autonomia nell'organizzazione dello studio.
Ottimo	8-9	Mostra conoscenze, competenze e capacità grazie alle quali affronta con sicurezza situazioni nuove, procede con autonomia; è capace di spiegare con linguaggio specifico e appropriato processo e prodotto dell'apprendimento e di prefigurare l'utilizzazione in situazioni nuove.
Eccellente	10	E' in grado di spiegare le procedure e le motivazioni di un determinato percorso, comunica con proprietà lessicale e sviluppa quanto appreso con ulteriori ricerche, rielaborando criticamente per raggiungere nuove mete formative.
Per gli studenti che si avvalgono dell'I.R.C. si farà ricorso agli indicatori comuni, utilizzando la scala da insufficiente ad eccellente.		

Poiché oggetto della valutazione è il processo formativo e i risultati di apprendimento degli alunni, concorrendo con la sua finalità anche formativa al miglioramento degli apprendimenti e al successo formativo, la valutazione in sede di scrutinio intermedio e finale si basa sulle proposte di voto dei docenti, che devono esplicitare un giudizio sull'alunno, desunto dai risultati di tutte le verifiche, nonché dalle osservazioni sistematiche sugli aspetti socio-affettivi e conativi, in ordine al raggiungimento degli obiettivi propri della disciplina interessata (competenze, abilità e conoscenze).

La valutazione del comportamento - art.7 DPR n.122/09 - si propone di favorire l'acquisizione di una coscienza civile basata sulla consapevolezza che la libertà personale si realizza nell'adempimento dei propri doveri, nell'esercizio dei propri diritti e nel rispetto dei diritti degli altri e delle regole di democrazia generale che regolano la vita scolastica.

Il fine di uniformare i giudizi di ogni consiglio di classe è adottata una griglia di valutazione (Tab.2) a cui far riferimento per l'attribuzione del voto di condotta.

Tab. 2 – Griglia di valutazione del comportamento		
VOTO/10	INDICATORI	DESCRIPTORI
9/10	Comportamento	MOLTO CORRETTO: l'alunno è sempre corretto con i docenti, compagni e personale della scuola. Osserva le norme del Regolamento di Istituto.
	Atteggiamento	IRREPENSIBILE: ineccepibile negli atteggiamenti tenuti a scuola
	Rispetto delle consegne	PUNTUALE E COSTANTE: assolve le consegne con diligenza.
	Frequenza/assenza/ritardi	REGOLARE: frequenta con assiduità le lezioni, rispetta l'orario di ingresso, poche le uscite anticipate.
	Note disciplinari	NESSUNA: non ha a suo carico nessuna sanzione disciplinare.
8	Comportamento	CORRETTO: nei confronti dei docenti, compagni e personale il comportamento dell'alunno è fondamentalmente corretto. Tuttavia, talvolta, si rende responsabile di qualche assenza o ritardo ingiustificato.
	Atteggiamento	ADEGUATO: non sempre irreprensibile
	Rispetto delle consegne	NON SEMPRE PUNTUALE E COSTANTE: talvolta non rispetta le consegne
	Frequenza/assenza/ritardi	RARAMENTE IRREGOLARE: frequenta con assiduità le lezioni, ma non sempre rispetta gli orari.
	Note disciplinari	NESSUNA: non ha a suo carico nessuna sanzione disciplinare.
7	Comportamento	POCO CORRETTO: ha spesso comportamenti poco corretti nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola. Si rende responsabile di ritardi ingiustificati.
	Atteggiamento	REPENSIBILE: l'alunno è spesso richiamato ad un atteggiamento più rispettoso dei doveri e delle regole scolastiche.
	Rispetto delle consegne	CARENTE: non assolve alle consegne in modo puntuale e costante.
	Frequenza/assenza/ritardi	IRREGOLARE: la frequenza è connotata da assenze e ritardi.
	Note disciplinari	FREQUENTI: frequenti ammonizioni verbali.
6	Comportamento	NON CORRETTO: assume spesso nei confronti dei docenti, compagni e personale un comportamento connotato da azioni sconvenienti.
	Atteggiamento	BIASIMEVOLE: l'alunno viene ripetutamente ripreso per l'arroganza con cui si atteggia nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale.
	Rispetto delle consegne	MOLTO CARENTE: rispetta le consegne solo saltuariamente.
	Frequenza/assenza/ritardi	DISCONTINUA: frequenta in maniera discontinua le lezioni e non sempre rispetta gli orari.
	Note disciplinari	RIPETUTE E GRAVI: frequenti ammonizioni verbali e scritte o sospensione dalle lezioni e/o allontanamento da scuola per periodi inferiori a 15 giorni.
≤5	Nei casi previsti dall'art.1, comma 9 e 9bis del DPR n.235/07 È sufficiente la presenza di un solo descrittore negativo per l'attribuzione del voto corrispondente.	

12. Preparazione alle prove scritte

L'attività di preparazione alle prove scritte ha tenuto conto dei "Quadri di riferimento" di cui al D.M. n.1095 del 21/11/2019 per la prima prova scritta e al D.M. n.164 del 15/06/2022 per la seconda.

12.1 La prova scritta di Italiano

La prova scritta di italiano a carattere nazionale prevede tre tipologie di prova:

- Tipologia A: analisi e interpretazione di un testo letterario italiano, compreso nel periodo che va dall'Unità d'Italia ad oggi. Saranno fornite due tracce che possano coprire due ambiti cronologici o due generi o forme testuali.
- Tipologia B: analisi e produzione di un testo argomentativo. La traccia proporrà un singolo testo compiuto o un estratto sufficientemente rappresentativo ricavato da una trattazione più ampia, chiedendone in primo luogo un'interpretazione/comprensione sia di singoli passaggi sia dell'insieme. La prima parte sarà seguita da un commento, nel quale lo studente esporrà le sue riflessioni intorno alla (o alle) tesi di fondo avanzate nel testo d'appoggio, anche sulla base delle conoscenze acquisite nel suo specifico percorso di studio.
- Tipologia C: riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità. La traccia proporrà problematiche vicine all'orizzonte esperienziale delle studentesse e degli studenti e potrà essere accompagnata da un breve testo di appoggio che fornisca ulteriori spunti di riflessione. Si potrà richiedere al candidato di inserire un titolo coerente allo svolgimento e di organizzare il commento attraverso una scansione interna, con paragrafi muniti di un titolo.

12.2 Griglia di valutazione prova di Italiano

INDICATORI GENERALI (MAX 60 pt)		
Indicatori	Descrittori	Punti
INDICATORE 1 • Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo • Coesione e coerenza testuale	Elaborato coerente e organico; parte espositiva corretta e completa; buoni apporti personali.	17 - 20
	Elaborato coerente e con apprezzabile organicità espositiva.	13 - 16
	Elaborato schematico, non sempre coerente.	12
	Elaborato confuso con elementi di disorganicità.	5 - 11
	Elaborato incoerente sul piano logico e disorganico.	1 - 4
INDICATORE 2 • Ricchezza e padronanza lessicale • Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso efficace della punteggiatura	Lessico vario e articolato; forma corretta, coesa, fluida; punteggiatura efficace.	17 - 20
	Lessico adeguato; forma corretta ma con lievi imprecisioni; punteggiatura corretta.	13 - 16
	Lessico adeguato; forma semplice ma corretta; pochi errori ortografici e di punteggiatura.	12
	Lessico limitato, ripetitivo, a volte improprio; diffusi errori sintattici, ortografici e di punteggiatura.	5 - 11
	Lessico inadeguato; forma linguistica gravemente scorretta sul piano morfosintattico; gravi errori di punteggiatura.	1 - 4
INDICATORE 3 • Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali • Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Ampi e approfonditi.	17 - 20
	Adeguati e precisi.	13 - 16
	Essenziali ma pertinenti	12
	Incompleti e non sempre pertinenti	5 - 11
	Scarsi e/o non pertinenti	1 - 4
Totale p.ti/max		60

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A (MAX 40 pt)		
Indicatori	Descrittori	Punti
Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	Pienamente rispondente alla consegna	9 - 10
	Rispondente alla consegna	7 - 8
	Rispetta quasi tutti i vincoli	6
	Rispetta solo alcuni vincoli	4 - 5
	Non rispetta alcun vincolo	1 - 3
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Corretta e approfondita	9 - 10
	Corretta e puntuale	7 - 8
	Sommatoria ma corretta	6
	Approssimativa	4 - 5
	Errata	1 - 3
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Completa e approfondita	9 - 10
	Corretta e puntuale	7 - 8
	Sommatoria ma corretta	6
	Incompleta e imprecisa	4 - 5
	Inadeguata	1 - 3
Interpretazione corretta e articolata del testo	Originale e adeguatamente argomentata	9 - 10
	Corretta e argomentata	7 - 8
	Generica e argomentata	6
	Incompleta e non argomentata	4 - 5

	Inadeguata	1 - 3
Totale p.ti/max		40

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA B (MAX 40 pt)		
Indicatori	Descrittori	Punti
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Corretta e articolata	17 – 20
	Corretta	13 – 16
	Sommatoria ma corretta	12
	Incompleta e imprecisa	5 – 11
	Inadeguata	1 - 4
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Logicamente coeso e articolato	9 – 10
	Logicamente coeso	7 – 8
	Sufficientemente organico	6
	A tratti disorganico	4 – 5
	Gravemente destrutturato	1 - 3
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Corretti, congruenti e approfonditi	9 – 10
	Adeguati e precisi	7 – 8
	Essenziali ma pertinenti	6
	Accennati e non sempre corretti e pertinenti	4 – 5
	Scarsi e/o non pertinenti	1 - 3
Totale p.ti/max		40

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C (MAX 40 pt)		
Indicatori	Descrittori	Punti
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	Pienamente coerente	13 – 15
	Coerente	10 – 12
	Mediamente pertinente	9
	Lacunoso	4 – 8
	Non pertinente (fuori traccia)	1 - 3
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Logicamente coeso a articolato	13 – 15
	Logicamente coeso	10 – 12
	Sufficientemente organico	9
	A tratti disorganico	4 – 8
	Gravemente destrutturato	1 - 3
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Corretti, ampi e approfonditi	9 – 10
	Adeguati e precisi	7 – 8
	Essenziali ma pertinenti	6
	Incompleti e non sempre corretti	4 – 5
	Scarsi e/o non pertinenti	1 - 3
Totale p.ti/max		40
Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, viene rapportato a 20 (divisione per 5 + arrotondamento per eccesso per un risultato uguale o maggiore a 0,50).		

12.3 La prova di indirizzo

Negli istituti professionali di nuovo ordinamento la seconda prova non verte su discipline, ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali di nuovo ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica:

- la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con D.M. 15 giugno 2022, n. 164);
- il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.

Nuclei tematici fondamentali dell'indirizzo correlati alle competenze:

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.

Obiettivi della prova:

- ✓ Individuare le tematiche e/o le problematiche di riferimento nel testo proposto o nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato
- ✓ Elaborare, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla trattazione della tematica o alla soluzione del caso o alla costruzione del progetto
- ✓ Utilizzare strumenti teorici e/o operativi nello sviluppo dell'elaborato o nella realizzazione e promozione di prodotti e/o servizi, formulando anche proposte innovative
- ✓ Saper argomentare e collegare conoscenze e abilità nell'elaborazione di tematiche o nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, fornendo le motivazioni delle scelte operate
- ✓ Possedere adeguate e corrette conoscenze della strumentazione tecnologica, dei quadri storico-culturali e di quelli normativi di riferimento delle filiere, ove questi siano richiesti

12.4 Griglia di valutazione prova di indirizzo

Indicatori	Descrittori	Punti
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Completa e accurata	3
	Essenziale	2
	Parziale e superficiale	1
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Completa e particolareggiata	6
	Accurata	5
	Essenziale	4
	Parziale e superficiale	2 - 3
	Frammentaria e incompleta	1
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Completa e particolareggiata	8
	Accurata	6 - 7
	Essenziale	5
	Parziale e superficiale	3 - 4
	Frammentaria e incompleta	1 - 2
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Completa e accurata	3
	Essenziale	2
	Parziale e superficiale	1
Totale p.ti/max		20

classe/sezione	V A
indirizzo	IP17 - Enogastronomia e O.A. percorso cucina
codice ATECO	I-56 Attività dei servizi di ristorazione
SEP	5.2. Produzioni alimentari
NUP	5.2.2.2 Addetti alla preparazione, alla cottura e alla distribuzione di cibi
disciplina	Italiano
docente	Genovese Sonia

Contenuti		
Descrizione generale	MACROAREA- LAVORO, FUTURO E RESPONSABILITÀ	
	<p>Il lavoro è uno dei temi centrali della vita adulta: costruisce identità, genera appartenenza, può rappresentare un'opportunità che aumenta la dignità, ma può anche comportare sfruttamento, sofferenza. Questa macroarea esplora il tema del lavoro nella Letteratura del Novecento e contemporanea, mostrando come esso sia stato vissuto, narrato, criticato o idealizzato. Gli studenti e le studentesse riflettono così sul rapporto tra lavoro e libertà, lavoro e futuro, lavoro e giustizia, lavoro e felicità, in relazione alle proprie scelte professionali e personali.</p>	
Declinazione del tema	Contenuti	
	Testi moderni	Eco nei classici
<p>IL LAVORO COME FATICA, SFRUTTAMENTO E GIUSTIZIA</p> <p>La fatica fisica e mentale; disuguaglianze, alienazione, precarietà; dignità del lavoro.</p>	<p>M. Montanari, <i>Il riposo della polpetta</i> → cibo come lavoro culturale; dietro ogni piatto c'è la fatica di chi produce e di chi cucina.</p>	<p>G. Verga, <i>Rosso Malpelo</i> → lavoro come unica identità possibile. Vivere per lavorare e morire sul posto di lavoro – Sfruttamento, destino, morte.</p> <p>G. D'Annunzio, <i>Le laudi</i> → celebrazione della forza produttiva, in contrasto con la realtà dei lavoratori.</p> <p>P. Volponi, <i>Memoriale</i> → alienazione di un operaio nella produzione industriale.</p> <p>V. Pratolini, <i>Metello</i> → romanzo sulla formazione della coscienza operaia → sacrificio, battaglie collettive, solidarietà e diritti dei lavoratori.</p>
	<p>Gli studenti analizzano le disuguaglianze, lo sfruttamento e la dignità del lavoro, sviluppando consapevolezza civica, etica e critica verso condizioni lavorative ingiuste, anche in relazione al proprio futuro professionale. Questa declinazione mette a confronto fabbrica, agricoltura, domesticità e ristorazione, mostrando come la fatica assuma forme diverse. Rafforza competenze civiche cruciali: sicurezza, diritti, dignità, consapevolezza del rischio.</p>	
Descrizione generale	MACROAREA- AMORE, LEGAMI, IDENTITÀ	
	<p>Questa macroarea esplora le diverse forme che l'amore assume nell'esperienza umana: l'amore materno e paterno, l'amore filiale, l'amore romantico e passionale. Attraverso un percorso che intreccia poesia, narrativa e saggistica tra Novecento e contemporaneità,</p>	

	<p>gli studenti e le studentesse riflettono su come le relazioni affettive plasmino la nostra identità, rivelino i nostri bisogni profondi e influenzino il nostro modo di abitare il mondo. Il percorso offre strumenti per riflettere su stereotipi, ruoli di genere, dinamiche relazionali e responsabilità emotiva, sviluppando competenze critiche, empatiche e interpretative.</p>		
Declinazione del tema	Contenuti		Motivazione didattico-letteraria
<p>L'AMORE FILIALE IL FIGLIO VERSO IL PADRE</p> <p>Distanza, conflitto, bisogno di riconoscimento</p>	Testi moderni	Eco nei classici	<p>Questa declinazione aiuta gli studenti a comprendere il padre come simbolo di ordine, limite, autorità e come figura da superare nel processo di crescita</p>
	<p>F. Kafka, Lettera al padre → testimonianza di un rapporto segnato da paura, giudizio e incomunicabilità; modello universale del conflitto padre-figlio.</p>	<p>G. Verga, Rosso Malpelo, I Malavoglia, Mastro don Gesualdo → padre come unica cosa buona persa; padre come peso di vecchie tradizioni che pur rappresentano le radici; padre come vergogna da nascondere</p> <p>G. Pascoli, X agosto, → padre idealizzato e perduto, fonte di dolore e innocenza ferita.</p> <p>S. Quasimodo, Al padre → meditazione sul legame spezzato e il desiderio di riconciliazione.</p>	
Descrizione generale	<p>MACROAREA- AMBIENTE, PAESAGGIO, ECOLOGIA DEL VIVERE</p> <p>La Letteratura, fin dal Novecento, ha raccontato il rapporto fra essere umano e ambiente come relazione fragile, profonda e spesso contraddittoria. Il paesaggio diventa specchio dell'anima, luogo della memoria, ma anche spazio ferito dalla modernità, dalla tecnologia, dal lavoro industriale e dalle nuove forme di consumo. Questa macroarea guida gli studenti a capire: come la natura influisca sull'identità personale e collettiva; come la crisi ambientale sia stata anticipata da molti autori; come l'urbanizzazione e l'industrializzazione modifichino la vita e la salute; come la natura possa essere spazio di cura, lentezza, riparo; quali responsabilità abbiamo verso il mondo che ci ospita.</p>		
Declinazione del tema	Contenuti		Motivazione didattico-letteraria
<p>NATURA COME CURA, LENTEZZA, BENESSERE, EDUCAZIONE</p> <p>Natura come anticorpo all'ansia urbana; paesaggio come</p>	Testi moderni	Eco nei classici	<p>Gli studenti imparano a leggere la natura come risorsa esistenziale, psichica, pedagogica. Una declinazione preziosa per parlare di salute mentale, lentezza, benessere, rapporto con il corpo e con il territorio.</p>
	<p>A. Catozzella, Non dimmi che hai paura (le campagne africane come spazio di libertà).</p>	<p>G. Pascoli, poesie da Myricae → natura come rifugio e guarigione; <i>L'assiuolo</i> → il poema della notte, del silenzio, del ritmo naturale. •</p> <p>G. D'Annunzio, La pioggia nel pineto → la natura come espressione stessa del</p>	

ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE A.S. 2025/2026

cura psichica; lentezza, silenzio, rigenerazione; ecologia del corpo e dell'anima		sentire umano. Natura è fusione panica S. Quasimodo, Oboe sommerso → natura come equilibrio emotivo e memoria.	
---	--	---	--

Firma Sala Penelope

ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE A.S. 2025/2026

classe/sezione	V A
indirizzo	IP17 - Enogastronomia e O.A. percorso cucina
codice ATECO	I-56 Attività dei servizi di ristorazione
SEP	5.2. Produzioni alimentari
NUP	5.2.2.2 Addetti alla preparazione, alla cottura e alla distribuzione di cibi
disciplina	Storia
docente	Genovese Sonia

Contenuti

Fine Ottocento e inizio Novecento:

- la Seconda rivoluzione industriale e la Belle époque;
- consumismo, protezionismo e società di massa

L'Europa dei nazionalismi

- l'Italia postunitaria
- la Prima guerra mondiale
- una pace instabile e il nuovo assetto politico dell'Europa

L'Europa dei totalitarismi (cenni)

La Seconda guerra mondiale

- le fasi del conflitto
- l'Olocausto
- la Guerra civile in Italia: la Resistenza e la Liberazione

Il quadro internazionale del dopoguerra e la nascita dell'Italia repubblicana (cenni)

Firma



classe/sezione	V A
indirizzo	IP17 - Enogastronomia e O.A. percorso cucina
codice ATECO	I-56 Attività dei servizi di ristorazione
SEP	5.2. Produzioni alimentari
NUP	5.2.2.2 Addetti alla preparazione, alla cottura e alla distribuzione di cibi
disciplina	Inglese
docente	Giordano Gabriella

Contenuti

Unit 6: Cooking Techniques:

- Cutting techniques
- Pre-cooking techniques
- Water cooking techniques
- cooking with fats
- heat cooking techniques
- mixed cooking techniques
- molecular gastronomy
- Aesthetics and presenting food

Unit 7: Nutrition and food culture:

- Healthy eating;
- The Mediterranean diet
- Other types of diet
- Alternative diets
- Religious dietary requirements
- Teen and sport diets
- Special diets for food allergies and intolerances
- International cuisines

Unit 8: Safety procedures:

- Food safety and food quality
- HACCP
- HACCP principles
- Food contamination
- Risks and preventive measures
- Food preservation
- Workplace safety
- **Career path:** Cover letter and CV.
- **Career path:** how to write a food recipe

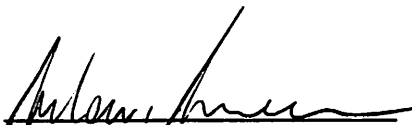
Firma _____

Gabriella Gobbo

classe/sezione	V A
indirizzo	IP17 - Enogastronomia e O.A. percorso cucina
codice ATECO	I-56 Attività dei servizi di ristorazione
SEP	5.2. Produzioni alimentari
NUP	5.2.2.2 Addetti alla preparazione, alla cottura e alla distribuzione di cibi
disciplina	Tedesco
docente	Prof. Antonio Amendola

Contenuti (specificare gli argomenti effettivamente svolti, articolando in capitoli e paragrafi)
<ul style="list-style-type: none"> • Capitolo 4: Rund ums Hauptgericht: Fisch und Fischgerichte, Meeresfrüchte (Krustentiere und Weichtiere), Fleisch und Fleischgerichte (Geflügel, Wild und Wildgeflügel), Gemüse, Kräuter und Gewürze. Grammatik: Passiv, Satzbau. • Capitolo 5: Desserts: Desserts (Käse, Süßspeisen, Obst). Vorbereitung in der Patisserie beschreiben, Vorbereitung von Teigen und Massen beschreiben, Zubereitung von Backteigen beschreiben, Rezepte für Süßspeisen beschreiben. Grammatik: Finalsatz. • Capitolo 11: Die Karriere: Das Personal, die Stellensuche. Das Organigramm des Servicepersonals beschreiben, die Aufgaben des Restaurant-, des Bar- und des Etagepersonals beschreiben, eine Anzeige analysieren und beantworten, sich um eine Stelle bewerben, einen Lebenslauf und eine Bewerbung schreiben. Grammatik: Konjunktiv II.

Firma



classe/sezione	V A
indirizzo	IP17 - Enogastronomia e O.A. percorso cucina
codice ATECO	I-56 Attività dei servizi di ristorazione
SEP	5.2. Produzioni alimentari
NUP	5.2.2.2 Addetti alla preparazione, alla cottura e alla distribuzione di cibi
disciplina	Matematica
docente	Marta Liscia

Contenuti

Modulo di raccordo.

Il programma del modulo di raccordo include proporzioni e proporzionalità, revisione della proprietà fondamentale e risoluzione di problemi diretti e inversi e applicazione pratica, percentuali calcolo della percentuale, calcolo inverso e variazioni percentuali, equazioni, disequazioni e sistemi di primo grado e applicazione pratica.

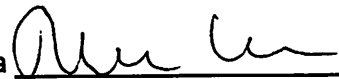
Relazioni e funzioni

- Definizione di relazioni e funzioni
- Concetti di dominio, codominio, immagine e controimmagine di relazione e di funzione
- Rappresentazione sagittale e cartesiana di relazione e di funzione.

Statistica

- Funzioni dell'ISTAT
- Statistica e fenomeni collettivi. L'indagine statistica e le sue fasi: predisposizione del testo dell'indagine, raccolta dei dati, spoglio e trascrizione dei dati in tabelle.
- Costruzione di tabelle semplici, composte e a doppia entrata. La ponderazione dei dati e la trascrizione dei dati per classi. Concetti di statistica descrittiva e inferenziale
- Realizzazione e interpretazione di rappresentazioni grafiche in coordinate cartesiane, attraverso istogrammi, con cartogrammi, ideogrammi e diagrammi a torta.
- Media aritmetica semplice e ponderata. Moda e mediana.

Firma



Iclasse/sezione	V A
indirizzo	IP17 - Enogastronomia e O.A. percorso cucina
codice ATECO	I-56 Attività dei servizi di ristorazione
SEP	5.2. Produzioni alimentari
NUP	5.2.2.2 Addetti alla preparazione, alla cottura e alla distribuzione di cibi
disciplina	Scienze e cultura dell'alimentazione
docente	Maria Giusy Loiudice

Contenuti (specificare gli argomenti effettivamente svolti, articolando in capitoli e paragrafi)
<p>UDA 1: LA QUALITÀ E LA SICUREZZA ALIMENTARE</p> <p>U.D. 1 - La qualità del prodotto alimentare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • qualità totale • produzione biologica • chilometro 0 e filiera corta • la tutela della tipicità <p>U.D. 2 - La sicurezza alimentare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • definizione di sicurezza alimentare • Regolamento (CE) n. 178/2002 • Pacchetto Igiene • <i>food safety e food security</i> • rintracciabilità • etichettatura <ul style="list-style-type: none"> ▪ denominazione di vendita ▪ elenco degli ingredienti ▪ data di scadenza e termine minimo di conservazione ▪ indicazione di origine ▪ dichiarazione nutrizionale • frodi alimentari <p>U.D. 3 - L'HACCP e l'igiene professionale:</p> <ul style="list-style-type: none"> • HACCP <ul style="list-style-type: none"> ▪ definizione ▪ fasi preliminari ▪ 7 principi dell'HACCP • Igiene nella ristorazione <ul style="list-style-type: none"> ▪ igiene della persona ▪ igiene dei locali, dell'ambiente e delle attrezzature ▪ progettazione dei locali ▪ sanificazione, detersione, disinfezione e disinfestazione <p>U.D. 4 - La contaminazione degli alimenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tipi di contaminazione • la contaminazione chimica • la contaminazione fisica • la contaminazione biologica

- definizione
- contaminazione diretta, indiretta e crociata
- le malattie trasmesse con gli alimenti
- forme patologiche causate da batteri e virus
 - *Clostridium botulinum*
 - *Listeria monocytogenes*
 - salmonelle
 - stafilococchi
 - virus dell'epatite A
- parassitosi
 - trichinellosi
 - toxoplasmosi
 - anisakidosi

UDA 2: L'ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA

U.D. 1 - L'alimentazione equilibrata:

- i 5 gruppi alimentari
- i LARN
- le nuove linee guida per una sana alimentazione
- la doppia piramide alimentare – ambientale
- dieta equilibrata

U.D. 2 - Tipologie dietetiche e stili alimentari:

- la dieta mediterranea
- le diete vegetariane
- la *western diet*

UDA 3: DIETETICA E DIETOTERAPIA

U.D. 1 - La dieta nelle diverse fasi della vita (accenni):

- la dieta nell'età evolutiva
- la dieta in età adulta
- La dieta in età senile
- La dieta per la donna in gravidanza
- la dieta nell'allattamento
- la dieta dello sportivo

U.D. 2 - La dietoterapia:

- definizione di dietoterapia
- allergie e intolleranze alimentari
 - intolleranza al lattosio
 - celiachia
- malnutrizioni
- diabete mellito
- le malattie cardiovascolari
- le dislipidemie
- l'ipertensione arteriosa
- i disturbi del comportamento alimentare

UDA 4: L'ALIMENTAZIONE NELLA STORIA E NELLA CULTURA

U.D.1 - Il cibo: bisogno fisiologico ed esperienza culturale:

- fattori che condizionano il comportamento e le preferenze alimentari
- nuove tendenze alimentari
- le nuove tendenze di filiera
 - i nuovi alimenti
 - alimenti fortificati
 - alimenti funzionali
 - OGM
 - probiotici e prebiotici

U.D. 2 - Le consuetudini alimentari nelle grandi religioni:

- sacralizzazione del cibo
- le regole alimentari nell'ebraismo
- le regole alimentari nell'islamismo

Firma  _____

classe/sezione	V A
indirizzo	IP17 - Enogastronomia e O.A. percorso cucina
codice ATECO	I-56 Attività dei servizi di ristorazione
SEP	5.2. Produzioni alimentari
NUP	5.2.2.2 Addetti alla preparazione, alla cottura e alla distribuzione di cibi
disciplina	Laboratorio di cucina
docente	Leonardo de Marco

Contenuti

(specificare gli argomenti effettivamente svolti, articolando in capitoli e paragrafi)

1. Teoria e Cultura Gastronomica

1.1 Cucina regionale italiana

1.1.1 Tradizioni gastronomiche

- Origine e sviluppo delle tradizioni culinarie locali
- Influenza del territorio e dei prodotti tipici
- Stagionalità degli ingredienti

1.1.2 Piatti tipici regionali

- Analisi dei piatti simbolo delle diverse regioni
- Tecniche di preparazione tradizionali
- Abbinamenti gastronomici

1.2 Cucine internazionali

1.2.1 Cucina francese

- Fondamenti della cucina classica
- Salse madri e tecniche di base

1.2.2 Cucina mediterranea

- Caratteristiche nutrizionali
- Ingredienti principali e metodi di cottura

1.2.3 Cucina nord-europea

- Tecniche di conservazione (affumicatura, marinatura)

- Piatti tipici e influenze climatiche

1.2.4 Cucina orientale (base)

- Uso di spezie e condimenti
 - Tecniche di cottura principali (wok, vapore)
-

1.3 Scienza dell'alimentazione

1.3.1 Principi nutrizionali

- Macronutrienti e micronutrienti
- Equilibrio alimentare

1.3.2 Diete particolari

- Dieta vegetariana
 - Dieta vegana
 - Alimentazione senza glutine
 - Gestione delle intolleranze alimentari
-

1.4 Sistemi di ristorazione

1.4.1 Ristorazione collettiva

- Mense scolastiche e aziendali
- Organizzazione e gestione

1.4.2 Ristorazione commerciale

- Ristoranti, trattorie, bistrot
- Struttura e funzionamento

1.4.3 Catering e banqueting

- Organizzazione eventi
 - Logistica e servizio
-

1.5 Sicurezza alimentare

1.5.1 Normativa HACCP

- Principi fondamentali

- Analisi dei rischi e punti critici

1.5.2 Tracciabilità degli alimenti

- Filiera alimentare
- Controlli e certificazioni

2. Tecniche Professionali Avanzate

2.1 Tecniche di cottura moderne

2.1.1 Cottura sottovuoto a bassa temperatura

- Principi e vantaggi
- Applicazioni pratiche

2.1.2 Rigenerazione degli alimenti

- Tecniche e strumenti
- Mantenimento della qualità

2.1.3 Affumicatura

- Metodi a caldo e a freddo
- Applicazioni su carne e pesce

2.2 Preparazioni avanzate

2.2.1 Carni

- Tagli e lavorazioni
- Tecniche di cottura avanzate

2.2.2 Pesce

- Pulizia e sfilettatura
- Metodi di cottura specifici

2.2.3 Selvaggina

- Frollatura e marinatura
- Preparazioni tradizionali e moderne

2.3 Elaborazione di menù completi

2.3.1 Struttura del menù

- Antipasti
- Primi piatti
- Secondi piatti
- Contorni
- Dolci

2.3.2 Bilanciamento del menù

- Armonia dei sapori
- Stagionalità e presentazione

2.4 Pasticceria da ristorazione

2.4.1 Soufflé

- Tecnica base e varianti

2.4.2 Semifreddi

- Struttura e preparazione

2.4.3 Mousse complesse

- Tecniche di aerazione
- Bilanciamento degli ingredienti

2.4.4 Dolci al piatto

- Impiattamento e decorazione
- Abbinamenti di consistenze e sapori

Firma Leonardo L. Moro

**PROGRAMMI FINALI
a.s. 2025/2026**

Docente PASQUARIELLO NICOLA

Materia SALA-BAR

Classe 5 sezione A indirizzo ENOGASTRONOMICO

CONTENUTI SVOLTI

1. Dall'uva alla bottiglia.

1. Saper classificare i vini in base alle lavorazioni subite e all'invecchiamento.

1 Catering e Ricevimento

Banqueting e Catering in sala

I Distillati di cereali

I Distillati di vino

Acquisire le basi teoriche necessarie, ed elevare le proprie capacità sensoriali per riuscire a eseguire un'analisi organolettica

-I Cocktail

Le fasi di servizio

-Il curriculum vitae

-L'accoglienza in sala ristorante

La cucina di sala con le varie ricette principali e le proprie attrezzature.

La classificazione del vino in Italia e in Europa

La birra e la classificazione

Le bevande alcoliche e analcoliche con le varie classificazioni

Gli stili di servizio di sala con i vari momenti ristorativi

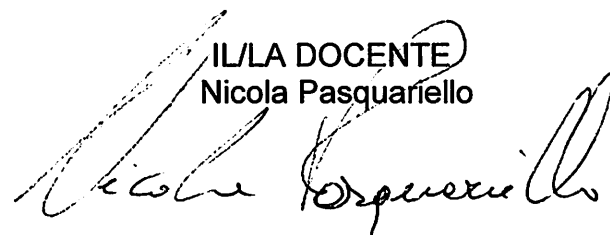
Il consumo di alcool tra i giovani in Italia

Le acque minerali

Il processo di distillazione

Il banqueting e le varie schede tecniche per formulare un banchetto

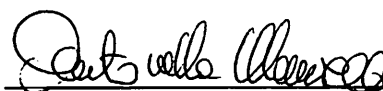
IL/LA DOCENTE
Nicola Pasquariello



nella classe/sezione	V A
indirizzo	IP17 - Enogastronomia e O.A. percorso cucina
codice ATECO	I-56 Attività dei servizi di ristorazione
SEP	5.2. Produzioni alimentari
NUP	5.2.2.2 Addetti alla preparazione, alla cottura e alla distribuzione di cibi
disciplina	Diritto e Tecnica amministrativa
docente	Prof.ssa Antonella Mauriello

Contenuti (specificare gli argomenti effettivamente svolti, articolando in capitoli e paragrafi)
<ul style="list-style-type: none"> - Il Patrimonio aziendale ed il fabbisogno finanziario; - Gli aspetti della gestione patrimoniale, finanziaria ed economica: i costi, l'ammortamento; gli investimenti; - La redditività aziendale. Il ricavo - Il Breack Even Point - Le Fonti di finanziamento: correlazione tra Fonti ed Impieghi; - La gestione economica ed il risultato di gestione; - La pianificazione aziendale e la redazione del business plan; - Il processo di controllo di gestione - Il budget: composizione ed analisi degli scostamenti; - La domanda e l'offerta turistica; - Tipologie di mercato e segmentazione della Domanda - Il marketing: conoscitivo, strategico ed operativo; - Le leve del marketing mix; - Il ciclo di vita del prodotto; - Il piano di marketing. Il marketing dell'azienda ristorativa; - Dal marketing tradizionale al web marketing; - Le comunità virtuali ed il turismo; - Le brand reputation; - le forme di turismo e le norme di settore; - L'organizzazione turistica nazionale; - Sicurezza alimentare, tracciabilità e prodotti a Km0; - Norme igienico-sanitarie nel settore ristorativo.

Firma



classe/sezione	5 A
indirizzo	IP17 - ENOGASTRONOMIA E O. A. Percorso CUCINA
disciplina	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
docente	MARTIRADONNA LUIGI

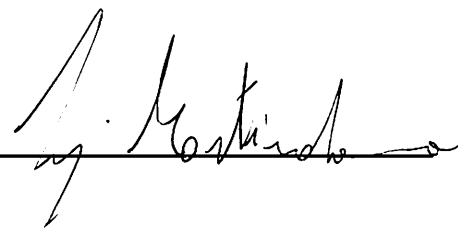
La percezione di sé ed il completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive	
Contenuti	
<ul style="list-style-type: none"> - Le Olimpiadi moderne; - Il CONI - La donna nel mondo dello sport - Il ruolo dello sport durante il ventennio fascista 	

Lo sport, le regole e il fair play	
Contenuti	
<ul style="list-style-type: none"> - Sport di squadra e regolamenti: pallavolo; - Sport in ambiente urbano; 	

Salute, benessere, sicurezza e prevenzione	
Contenuti	
<ul style="list-style-type: none"> - I principi fondamentali di prevenzione ed attuazione della sicurezza personale e altrui; - Manovre disostruttive di Heimlich; - La sicurezza negli ambienti di lavoro; 	

Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico	
Contenuti	
<ul style="list-style-type: none"> - I pericoli che nasconde la pratica sportiva in ambiente naturale; - Ecosostenibilità e riciclo dei rifiuti 	

Firma



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE G. PAVONCELLI - CERIGNOLA
Percorso di EDUCAZIONE CIVICA
a.s. 2025/2026
MOD. PRESENTAZIONE

CLASSE/SEZIONE	5 ^a A
INDIRIZZO	ENOGASTRONOMIA E SERVIZI ALBERGHIERI
DOCENTE COORDINATORE	Prof.ssa Antonella Mauriello

NUCLEO TEMATICO	Sviluppo Economico e Sostenibilità
TITOLO	Il valore dell'impresa: l'iniziativa economica privata
PERIODO	A.S. 2025/26
MONTE ORE	33
DISCIPLINE COINVOLTE	Italiano – Storia - Diritto e tecniche amministrative – Matematica – Inglese — lab. Sala – Scienze degli alimenti – Tedesco.
TEMATICA GENERALE	Maturare scelte e condotte di tutela del risparmio e assicurativo nonché di pianificazione di percorsi previdenziali e di utilizzo responsabile delle risorse finanziarie. Riconoscere il valore dell'impresa e dell'iniziativa economica privata.

COMPETENZA n.8	<p><u>dal D.M. n.183 del 07.09.2024 (Nuove Linee Guida)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • crescita educativa, culturale e professionale dei giovani, per trasformare la molteplicità dei saperi in un sapere unitario, dotato di senso, ricco di motivazioni; • sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio; <p><u>dal Regolamento UE/2018</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare; • competenza in materia di cittadinanza; • competenza imprenditoriale; • competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.
-----------------------	--

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO	<ul style="list-style-type: none"> • Analizzare forme, funzioni e modalità d'impiego (pagamenti, prestiti, investimenti...) delle diverse monete reali e virtuali, nazionali e locali, esaminandone potenzialità e rischi; • Analizzare le variazioni del valore del denaro nel tempo e le variazioni del prezzo di un bene nel tempo e nello spazio in base ai fattori di domanda e offerta; • Analizzare il ruolo di banche, assicurazioni e intermediari finanziari e le possibilità di finanziamento e investimento per valutarne opportunità e rischi; • Riconoscere il valore dell'impresa individuale e incoraggiare l'iniziativa economica privata; • Conoscere le forme di accantonamento, investimento, risparmio e le
Nuove linee Guida adottate con D.M. n.183 del 07/09/2024	

- funzioni degli istituti di credito e degli operatori finanziari;
- Amministrare le proprie risorse economiche nel rispetto di leggi e regole, tenendo conto delle opportunità e dei rischi delle diverse forme di investimento, anche al fine di valorizzare e tutelare il patrimonio privato;
 - Individuare responsabilmente i propri bisogni e aspirazioni, in base alle proprie disponibilità economiche, stabilire priorità e pianificare le spese, attuando strategie e strumenti di tutela e valorizzazione del proprio patrimonio.

Contenuti	Metodologia	Ore	Discipline
La crisi de 1929; Wall Street.	Le metodologie utilizzate saranno le più disparate: lezione frontale, partecipata, role playing, cooperative learning, problem solving, studio di caso	3	Storia
G.Verga e l'errore finanziario di padron 'Ntoni.		4	Italiano
Le rappresentazioni grafiche e l'analisi dei dati sull'andamento dei costi e dei ricavi; Il punto di equilibrio;		3	Matematica
Il Lavoro di squadra: tecniche per favorire la collaborazione ed il lavoro.		4	Lab. Sala
Produzione agro-alimentare e sostenibilità; Produzione Biologica; Km0 e filiera corta.		5	Scienze degli alimenti
La pianificazione aziendale: - Il sistema di pianificazione; - La programmazione e il controllo; - L'analisi della situazione di partenza (ambiente interno/esterno); - Il piano strategico. Il business plan: - La redazione del business plan; Il budget: - La composizione del budget; - L'analisi degli scostamenti.; - Il micro-credito.		6	Diritto e Tecniche Amministrative
Marketing Strategies; The marketing mix.		4	Inglese
Die Speisekarte / die Weinkarte als; Marketiniginstrument.		4	Tedesco

CRONOPROGRAMMA

Attività/Lezioni	Pianificazione (indicare n.ro di ore di attività)									
	sett	ott	nov	dic	gen	feb	mar	apr	mag	giu
Presentazione			1							
La pianificazione aziendale:			2							
- Il sistema di pianificazione;				2						
- La programmazione e il controllo;				1						
- L'analisi della situazione di partenza (ambiente interno/esterno);										
- Il piano strategico.										
Il business plan:										
- La redazione del business plan;										
Il budget:										
- La composizione del budget;										
- L'analisi degli scostamenti.;										
- Il micro-credito.										
La crisi de 1929; Wall Street.				1	1	1				
Giovanni Verga: l'errore finanziario di padron 'Ntoni					2		2			
Le rappresentazioni grafiche e l'analisi dei dati sull'andamento dei costi e dei ricavi; Il punto di equilibrio;					2	1				
Il Lavoro di squadra: tecniche per favorire la collaborazione ed il lavoro.				2		2				
Produzione agro-alimentare e sostenibilità; Produzione Biologica; Km0 e filiera corta.			2	2	1					
Marketing Strategies; The marketing mix.					2	2				
Die Speisekarte / die WeinKarte als; Marketinginstrument.					2	2				

Area dell'inclusione	Per gli studenti DVA che seguono la programmazione curricolare, restano invariati i contenuti del curricolo; per gli studenti DVA che seguono la programmazione differenziata, i contenuti saranno articolati in base al PEI.
-----------------------------	---

VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

Livello iniziale	Livello base	Livello intermedio	Livello avanzato
------------------	--------------	--------------------	------------------

< 5/10	6/10	7-8/10	9-10/10
Svolge compiti facili solo se guidato, mostrando conoscenze e abilità elementari; non sempre riesce ad applicare regole e procedure generali.	Svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.	Svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.	Svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli

Docente coordinatore
Prof.ssa Antonella Mauriello

