

Ministero dell'Istruzione
e del Merito

Via Del Mazziere, snc - 90018 Termini Imerese (PA)

**indirizzo “Enogastronomia e ospitalità alberghiera”****Anno scolastico 2025/2026**

INDICE

L'IPSSEOA

<i>Premessa</i>	pag.3
<i>Breve storia</i>	pag.3
<i>Pecup</i>	pag.4
<i>Quadro orario</i>	pag.6

LA CLASSE

<i>Composizione del consiglio di classe</i>	pag.8
<i>Profilo della classe</i>	pag.9
<i>Composizione della classe</i>	pag.10

PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>Programmazione concordata</i>	pag.11
----------------------------------	--------

INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

<i>L'Educazione Civica</i>	pag.38
----------------------------	--------

ATTIVITA' DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

<i>Attività svolte nel secondo biennio e quinto anno</i>	pag.40
--	--------

PERCORSI DI F.S.L. Formazione Scuola-Lavoro, ex PCTO

<i>Attività svolte nel secondo biennio e quinto anno</i>	pag.41
--	--------

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI CONDOTTA

pag.42

GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE E COLLOQUIO

pag.44

SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA DELL'ESAME DI STATO

pag.52

ALLEGATI

- 1) *Relazione finale dell'attività di sostegno*
- 2) *Griglie di valutazione dell'educazione civica*
- 3) *Criteri di assegnazione crediti*
- 4) *Elenco della classe con assenze al 15 di maggio*
- 5) *Programmi disciplinari*

L'Istituto Professionale ad indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera"

Premessa

Il Consiglio di Classe della V sez. G dell'Istituto Professionale indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera", tenuto conto degli obiettivi culturali e formativi specifici, nonché delle finalità generali contenute nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa, ha elaborato ed approvato, all'unanimità, il seguente documento per l'Esame di Stato A.S. 2025/2026. Nel documento di seguito riportato sono descritte sia le attività didattico-formative che le conoscenze, competenze e abilità acquisite e maturate - in ambito strettamente scolastico ed extrascolastico - durante il percorso formativo.

Sono inserite, dunque, le sintesi progettuali relative ai percorsi F.S.L. formazione scuola-lavoro, ex PCTO e all'Educazione Civica. La documentazione, oltre ai contenuti disciplinari dei consuntivi finali, evidenzia anche i metodi, gli spazi, i tempi, i criteri e gli strumenti di valutazione adottati dal Consiglio di Classe nell'arco dell'intero anno scolastico.

Va sottolineato il fatto che ci apprestiamo a completare il quinquennio che ha adottato la riforma dei professionali D.Lgs n. 61 del 2017 che da ancor più rilevanza ed attenzione alle competenze.

Con apposito decreto il Ministero dell'Istruzione ha individuato i Nuclei tematici fondamentali di indirizzo correlati alle competenze in uscita e su questi si baserà la traccia e la stesura della seconda prova scritta.

Breve storia

L'I.P.S.S.E.O.A. di Caccamo nasce nell'anno scolastico 2016/2017 al fine di ampliare l'Offerta Formativa dell'IISS "G. Ugdulena" di Termini Imerese, che già si articolava in Liceo Classico, Liceo delle Scienze Umane e Liceo Artistico.

Negli anni successivi ha avuto una notevole crescita e a decorrere dall' a. s. 2019/2020 si è dotato di propri laboratori.

L'Istituto ha visto una forte crescita del numero di studenti nel corso degli ultimi anni.

L'Istituto nel corrente anno scolastico presenta un organico di 10 classi, servendo una popolazione di circa 140 alunni provenienti da un vasto bacino di utenza comprendente oltre Caccamo, anche i Comuni limitrofi della Città Metropolitana di Palermo quali Termini Imerese, Trabia, Sciarra, Montemaggiore, Baucina e Ventimiglia.

L'Istituto ha sede in Via Papa Giovanni XXIII in un edificio costituito da un adeguato numero di

aule e altri locali adibiti ad uso didattico, tra i quali i laboratori di Enogastronomia, di Sala Bar e Accoglienza Turistica.

Questa struttura ha effettuato nello scorso anno una importante ristrutturazione che permetterà l'ampliamento e il completamento dei laboratori e l'attivazione di classi 2.0 dotate di Smart board lim.

L'Istituto oltre a organizzare l'attività di percorsi F.S.L. formazione scuola-lavoro, ex PCTO per le classi del triennio, negli anni, ha partecipato a iniziative culturali, celebrative e folcloristiche organizzate o patrocinate da vari Enti del comprensorio, es. Sagra della Salsiccia e Caccamo Natura Produttiva (Caccamo), Sagra della Favazza (Termini Imerese), Sagra delle Nespole(Trabia), Carnevale e Infiorata Termitana. Oltre a questi eventi, l'Istituto ha prestato servizio di Catering per convegni organizzati dal Comune di Caccamo.

Pecup

Profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del percorso di studi, così come definito dal D.P.R. del 15 marzo 2010, n. 87, Al profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale per le attività e gli insegnamenti di area generale PREMESSA Il modello didattico cui si ispira il Decreto Legislativo 61/2017 è basato su un ripensamento complessivo di strumenti e metodi, nella consapevolezza che il sostanziale indebolimento del settore negli ultimi anni sia dovuto non solo alla struttura ordinamentale, ma anche ad una parziale o mancata innovazione nella metodologia di approccio al processo di insegnamento/apprendimento. In questa ottica, l'accorpamento delle discipline in assi culturali, previsto nel biennio per tutte le attività ed insegnamenti e per terzo, quarto e quinto anno per le attività ed insegnamenti di area generale, impone un ripensamento della declinazione in abilità e conoscenze delle competenze già inserite nell'Allegato A al decreto Legislativo 61/2017. Tale declinazione deve altresì tener conto che alcune competenze di uscita possono essere declinate in abilità e conoscenze riferibili agli assi culturali e alle discipline di studio, mentre altre sono da considerate assolutamente trasversali, per cui la loro acquisizione si ottiene attraverso l'interazione tra tutte le attività didattico/formative e non può essere declinabile all'interno di un singolo asse culturale. Per questa ragione, la declinazione contenuta nel presente allegato non è stata sviluppata per tutte le competenze contenute nel PECUP, nella consapevolezza che per alcune di esse (es. individuare problemi, collaborare con gli altri, compiere scelte autonome, partecipare alla vita sociale, acquisire strumenti per la ricerca attiva) dovranno essere condivise strategie, metodi e strumenti caratterizzanti i percorsi di istruzione professionale, che, nel medio e lungo periodo, potranno "fare la differenza" per garantire o quanto meno sostenere il successo

formativo di tutte le studentesse e di tutti gli studenti. Non si può fare a meno, a questo proposito, di sottolineare come il D.Lgs 61/2017 faccia riferimento non solo a metodologie di apprendimento di tipo induttivo e ad un'organizzazione per unità di apprendimento, ma sottolinei come la didattica laboratoriale, l'alternanza scuola-lavoro, la progettazione interdisciplinare, la costruzione del progetto formativo individuale costituiscano elementi caratterizzanti di tutti i percorsi; sono proprio questi elementi che devono contribuire al raggiungimento delle competenze trasversali. Tenuto conto di tutto ciò, la scelta metodologica che ha ispirato l'elaborazione del presente documento non è stata quella di prevedere obiettivi di apprendimento in termini di competenze distinti per ciascuna disciplina, ma di partire dalle competenze del PECUP dei percorsi di istruzione professionale e declinarle facendo riferimento agli assi culturali di cui alla Legge 296/2006. Tale impostazione implica che per non tutte le 2 competenze è prevista una declinazione riguardante tutti e quattro gli assi, anche al fine di evitare collegamenti forzati e strumentali che poco senso avrebbero in un percorso di istruzione professionale. E' chiaro, altresì, che il presente documento va letto in stretta correlazione con quello concernente le competenze di uscita e la declinazione in abilità e conoscenze delle discipline di indirizzo, di cui all'allegato 2. Si chiarisce, inoltre, che la declinazione si riferisce al profilo di uscita dell'intero quinquennio, anche se alcune delle attività e degli insegnamenti nei singoli indirizzi si fermano al primo biennio; è stato necessario cercare un delicato equilibrio tra la necessità di prevedere abilità e conoscenze riferite ad un percorso quinquennale, che deve avere una propria identità ed una caratterizzazione diversa ma non inferiore a quella degli altri "pezzi" del secondo ciclo, e la convinzione che tale declinazione non deve riferirsi ad obiettivi nella pratica irraggiungibili o comunque lontani dalla reale pratica didattica. In coerenza con quanto detto, nelle tabelle che seguono non vanno perciò ricercati elenchi esaustivi di contenuti, ma indicazioni sulle conoscenze fondamentali, nella convinzione che la selezione dei contenuti, soprattutto per le attività e per gli indirizzi di area generale, debba essere affidata soprattutto alla autonoma progettualità delle scuole. Si è preferito, altresì, non collegare le diverse abilità e conoscenze alle singole discipline, proprio in coerenza con lo spirito del D.Lgs 61/2017 e del modello didattico in esso previsto.

PERCORSO DI STUDI

Indirizzo di studi:

**PROFESSIONALE - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA'
ALBERGHIERA**

Nome Istituto:

PARH001012 - ISTITUTO ALBERGHIERO -CACCAMO

Piano di studi

DISCIPLINA	ORE DI LEZIONE					
	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO	TOTALE
	PARH001012	PARH001012	PARH001012	PARH001012	PARH001012	
	IP17	IP17	IP17	IP17	IP17	
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	165	165	132	132	132	726
LINGUA INGLESE	99	99	66	66	66	396
MATEMATICA	132	132	99	99	99	561
STORIA			66	66	66	198
GEOGRAFIA	33	33				66
DIRITTO ED ECONOMIA	66	66				132
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	66	66	66	66	66	330
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	33	33	33	33	33	165
SECONDA LINGUA STRANIERA FRANCESE	66	66	99	99	99	429
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	33	66				99
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	33	33				66
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	66	66				132

DISCIPLINA	ORE DI LEZIONE					
	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO	TOTALE
	PARH001012	PARH001012	PARH001012	PARH001012	PARH001012	
	IP17	IP17	IP17	IP17	IP17	
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	66	66				132
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	66	66				132
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	99	99				198
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE					99	99
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA					99	99
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA					99	99
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA					99	99
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE			99	99	99	297
DISCIPLINA AUTONOMIA FISICA	33					33
TOTALE						4488

Composizione del consiglio di classe nel triennio

Disciplina	Docenti		
	Classe III	Classe IV	Classe V
Religione Cattolica	Cirrinzione G.	Cirrinzione G.	Cirrinzione G.
Lingua e letteratura italiana	Butera	Butera	Butera
Storia	Butera	Butera	Butera
Matematica	Tarantino	Tarantino	Arini
Lingua e cultura straniera 1 (Inglese)	Guccione	Guccione	Raccuglia
Lingua e cultura straniera 2 (Francese)	Campisi	Tumminello	Liberti
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Culotta	Sciajno	Accorso
Scienza degli alimenti	Quagliana	Quagliana	Sferlazza
Lab. Serv. Enogastronomici (Cucina)	Cangiamila	Cangiamila	Cangiamila
Lab. Serv. Enogastronomici (Sala)	Covato	Severino	Severino
Lab. Serv. di Accoglienza Turistica	Giurrandino	Giurrandino	Arcuri
Scienze Motorie e Sportive	Lo Bianco	Scarcella	Scarcella
Sostegno			Riina

Profilo della classe

PRIMA PARTE: ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA

Alunni iscritti	n.9	di cui frequentanti	n.8	di cui diversamente abili	n.1
di cui femmine	n. 5	di cui ripetenti	n. 1	da altre sezioni	// //
di cui maschi	n. 3	di cui promossi a giugno	n. 7	da altri istituti	// //

LIVELLO COMPORTAMENTALE (in percentuale)							
Disciplinato	80%	Attento	60%	Partecipe	70%	Motivato	70%
Indisciplinato	20%	Distratto	40%	Passivo	30 %	Demotivato	30%
RAPPORTI INTERPERSONALI							
Disponibilità alla collaborazione						Media	
Osservazione delle regole						Media	
Disponibilità alla discussione						Media	
Disponibilità a un rapporto equilibrato						Media	
Eventuali altre osservazioni sul clima relazionale							
IMPEGNO							
Notevole		Soddisfacente		Accettabile			
Discontinuo	X	Debole		Nulla			
Eventuali altre osservazioni sull'impegno in classe e a casa: Impegno discontinuo nelle consegne per casa.							
PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO							
Costruttivo		Attivo		Recettivo		Continuo	
Discontinuo	X	Dispersivo		Opportunistico		Di disturbo	
Eventuali osservazioni sull'interesse, la partecipazione alle attività: Interesse e partecipazione discontinuo							
LIVELLO COGNITIVO							
Alto		Medio alto		Medio basso	X	Basso	
rilevato attraverso							
Prove informali: scritte/orali. Prove formali: scritte/orali	X	Valutazioni	X	Informazioni scuola media			

Presentazione della classe

La classe è composta da 8 alunni di cui un'alunna con disabilità certificata ai sensi della L. 104/92 art.3 comma 3. L'alunna segue un percorso didattico differenziato ai sensi del DI 182/2020 art. 10 comma 2 lettera C. Gli alunni provengono da Trabia, Caccamo e Termini Imerese. Il gruppo classe è risultato cambiato rispetto al precedente corso di studio a causa di alcuni bocciati ed altri che non frequentano più questo istituto. I rapporti tra gli alunni è improntato alla collaborazione e si intravedono segni di condivisione. Spesso nel dialogo didattico-educativo molti degli alunni partecipa discretamente. Sul piano cognitivo, la classe mostra ancora di avere delle difficoltà e soprattutto di non avere un metodo di studio efficace. Inoltre, devono essere spronati a lavorare, a fare le attività; in sostanza, la quasi totalità degli alunni non è autonomo nella gestione del tempo scuola e del tempo casa, riferito allo svolgimento dei compiti per casa. La maggior parte di loro presenta una preparazione di base piuttosto frammentaria e carente. Pochi riescono ad avere capacità e competenze adeguate. Per quanto riguarda l'aspetto disciplinare non si rilevano particolari problemi. Il numero esiguo di alunni permette di potere lavorare serenamente durante le lezioni.

PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Programmazione concordata

Competenze chiave e di cittadinanza

Con la Raccomandazione del Parlamento e del Consiglio 18 dicembre 2006, relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente, l'Unione Europea ha invitato gli Stati membri a sviluppare, nell'ambito delle loro politiche educative, strategie per assicurare che:

- l'istruzione e la formazione iniziali offrano a tutti i giovani gli strumenti per sviluppare le competenze chiave a un livello tale che li preparino alla vita adulta e costituiscano la base per ulteriori occasioni di apprendimento, come pure per la vita lavorativa;
- si tenga debitamente conto di quei giovani che, a causa di svantaggi educativi determinati da circostanze personali, sociali, culturali o economiche, hanno bisogno di un sostegno particolare per realizzare le loro potenzialità;
- gli adulti siano in grado di sviluppare e aggiornare le loro competenze chiave in tutto il corso della vita, con un'attenzione particolare per i gruppi di destinatari riconosciuti prioritari nel contesto nazionale, regionale e/o locale.

Il termine "COMPETENZE" del Parlamento Europeo è stato quindi riferito a "una combinazione di conoscenze, abilità e attitudini appropriate al contesto".

Pertanto le competenze Chiave per l'apprendimento permanente sono tutte quelle di cui "TUTTI 6 HANNO BISOGNO PER LA REALIZZAZIONE E LO SVILUPPO PERSONALI, LA CITTADINANZA ATTIVA, L'INCLUSIONE SOCIALE E L'OCCUPAZIONE".

Le competenze chiave indicate dalla Raccomandazione sono le seguenti:

- 1. comunicazione nella madre lingua,**
- 2. comunicazione nelle lingue straniere,**
- 3. competenza matematica, competenze di base in scienza e tecnologia,**
- 4. competenza digitale,**
- 5. imparare ad imparare,**
- 6. competenze sociali e civiche,**
- 7. spirito di iniziativa e imprenditorialità,**
- 8. consapevolezza ed espressione culturale.**

Un importante passaggio del Documento stabilisce che ognuno di queste competenze è uguale in egual misura alle altre, per cui tra di esse non c'è alcuna gerarchia.

Le Competenze chiave di cittadinanza da acquisire al termine dell'istruzione obbligatoria comprendono:

- **Imparare ad imparare:** organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie del proprio metodo di studio e di lavoro.
- **Progettare:** elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.
- **Comunicare o comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali) o rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc. utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali).**
- **Collaborare e partecipare:** interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.

• Agire in modo autonomo e responsabile: sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.

• Risolvere problemi: affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline. • Individuare collegamenti e relazioni: individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica.

• Acquisire ed interpretare l'informazione: acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.

I giovani possono acquisire le competenze chiave di cittadinanza attraverso le conoscenze e le abilità riferite ai quattro assi culturali: dei linguaggi, matematico, scientifico–tecnologico, storico-sociale. Essi costituiscono “il tessuto” per la costruzione di percorsi di apprendimento orientati all’acquisizione delle competenze chiave.

**CONTENUTI DISCIPLINARI E INTERDISCIPLINARI (COMPETENZE TRASVERSALI)
IN GRASSETTO LE ABILITA' MINIME E LE CONOSCENZE ESSENZIALI**

COMPETENZE CLASSE 5 SEZIONE G		
COMPETENZE GENERALI		
COMPETENZE IN USCITA DI RIFERIMENTO		COMPETENZE INTERMEDIE
1-Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.		G01 Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Storia	Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni	Il quadro storico nel quale è nata la Costituzione. Principi fondamentali e la Parte I della Costituzione
Sc. Motorie	Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona della collettività e dell'ambiente	Rispettare le regole del gioco. regole. Saper utilizzare le regole del gioco in modo funzionale ad esprimere le potenzialità proprie e del gruppo. Riconoscere l'importanza del rispetto delle regole.

		Acquisire informazioni sulla tutela della salute e sulla prevenzione degli infortuni Adottare nella vita quotidiana comportamenti responsabili per la tutela della salute.
--	--	---

2- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.		G02 Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Italiano	Cogliere in una conversazione o in una discussione i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni per poter intervenire con pertinenza e coerenza. Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosi in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione. Argomentare una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica, con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione Interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche del genere Scrivere testi di tipo diverso (narrativo, descrittivo, espositivo, regolativo, argomentativo) anche in formato digitale, corretti sul piano morfosintattico e ortografico, con scelte lessicali appropriate, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario, curati nell'impaginazione, con lo sviluppo chiaro di un'idea di fondo e con riferimenti/citazioni funzionali al discorso Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari e non letterari di vario genere, esplicitando in forma chiara e appropriata tesi e argomenti a supporto	Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali. Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari, per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio; strumenti e metodi di documentazione per l'informazione tecnica.

	utilizzando in modo ragionato i dati ricavati dall'analisi del testo. Mostrare consapevolezza delle questioni linguistico-culturali che scaturiscono dalla traduzione e dall'adattamento da altre lingue	
Sc. Motorie	Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di varia natura e difficoltà.	Comprendere messaggi orali, formali e informali Cogliere le informazioni teoriche e operative necessarie allo svolgimento di attività psicomotorie. Affrontare molteplici situazioni comunicative scambiando informazioni, idee per esprimere anche il proprio punto di vista nel rispetto del punto di vista

3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.		G03 Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Storia	Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento	Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XIX° e il secolo XX° in Italia, in Europa e nel Mondo
Inglese	Providing information about the most important historical, cultural and artistic attractions Giving directions Suggesting itineraries	The British Isles English, Scottish, Welsh and Irish geographic features, culture, attractions, cuisine... The Royal family, Queen Elizabeth II's age

4 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.		G04 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.
Disciplina	Abilità	Conoscenze

Italiano	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse.	Aspetti interculturali
Storia	Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre.	I contesti sociali, di studio e lavorativi delle realtà dei paesi europei ed internazionali. I sistemi di collegamento per lo scambio di esperienze lavorative nel proprio paese e nel mondo.
Inglese	Providing information about the main tourist natural and cultural attractions. Suggesting itineraries. Illustrating different types of activity and special interest holidays. Producing a suitable proposal for different types of activity and special interest holidays. Illustrating different types of activity and special interest holidays Producing a suitable proposal for different types of activity and special interest holidays Applying selling skills in travel and tourism situations	Tourism promotion The marketing mix. The Language of Promotion Motivations behind the choice of a holiday Different types of activity and special interest holidays Importance of excellent customer service Various stages of selling of a product or service in travel tourism situations.
Francese	Saper identificare e utilizzare espressioni e lessico per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	Aspetti interculturali Aspetti delle culture della lingua oggetto di studio

5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.		G05 Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.
Disciplina	Abilità	Conoscenze

Francese	- - Ascoltare, applicando tecniche di supporto alla comprensione, cogliendone i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni, riconoscendone l'argomento, le informazioni - Cogliere in una conversazione le diverse argomentazioni per poter intervenire con pertinenza e coerenza Esporre dati, eventi , dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione. - Argomentare una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione . Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard , relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza . Comprendere in maniera globale, con discreta autonomia, testi scritti, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza . Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficientenscioltezza e spontaneità utlizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.) su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. - Fare descrizioni e presentazioni , con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.) su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza - Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, utilizzando.	Il sistema e le strutture fondamentali della lingua straniera ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, frase complessa, lessico. - Repertori dei termini tecnici in differenti lingue - Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali. Leggere, comprendere, analizzare e contestualizzare un'opera letteraria Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale. - Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. - Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Ortografia Lessico incluso quello specifico della micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza fonologia
Inglese	Talking about present, past and future events Providing information about the main tourist natural and cultural attractions. Suggesting itineraries.	Revision work : Present Simple vs. Cont. ; Past simple vs continuous; Present Perfect simple Future simple Tourism promotion The marketing mix.

	Illustrating different types of activity and special interest holidays. Producing a suitable proposal for different types of activity and special interest holidays. Riconoscere eventi storici e collegarli alla realtà presente.	The Language of Promotion War poets Main historical events between the wars
--	--	--

6 - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali			G06 Riconoscere e valutare, anche in una cornice storico-culturale, il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale.
Disciplina	Abilità	Conoscenze	
Lab. Accoglienza Turistica	Individuare i prodotti tipici di una località, identificandone le principali caratteristiche	Gli elementi che caratterizzano una destinazione turistica. Gli eventi legati alla tradizione e al folklore. I prodotti tipici del proprio territorio.	

7 – Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.			G07 Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.
Disciplina	Abilità	Conoscenze	
Inglese	Providing information about the main tourist natural and cultural attractions. Suggesting itineraries. Illustrating different types of activity and special interest holidays. Producing a suitable proposal for different types of activity and special interest holidays.	Tourism promotion The marketing mix. The Language of Promotion	
Francese	- Reperire informazioni e documenti in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti - Ideare e realizzare semplici testi multimediali in lingua straniera su tematiche culturali, di studio o professionali -Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi	- Fonti dell'informazione e della documentazione . - Social network e new media come fenomeno comunicativo - Tecniche, lessico comunicative per la comunicazione professionale	

8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.		G08 Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Lab.Accoglienza Turistica	Utilizzare internet come strumento di marketing. Utilizzare il software Reputy	Il web marketing. Il web reputation
Matematica		

9 - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.		G09 Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo anche responsabilmente creativo, così che i relativi propri comportamenti personali, sociali e professionali siano parte di un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Sc. Motorie	Confrontare ed analizzare dati riconducibili a schemi corporei e a schemi di gioco rapportandoli alla propria esperienza, individuando invarianti e relazioni. Individuare strategie appropriate per la soluzione di problemi. Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi, anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da	1. Individuare le proprietà essenziali degli schemi corporei e riconoscerle in situazioni concrete funzionali per poter attivarne una personale rielaborazione. In situazioni concrete di attività sportiva riconoscere schemi di gioco, analizzare e risolvere problemi concreti ad essi riconducibili, ripercorrere le procedure di soluzione. Progettare un percorso risolutivo finalizzato ad una rielaborazione di schemi di gioco. Convalidare i risultati conseguiti empiricamente.

	applicazioni specifiche di tipo informatico (es. lettura e interpretazione di dati legati alla misurazione di prestazioni di tipo sportivo).	Leggere e interpretare tabelle e grafici in termini di corrispondenza fra elementi di due insiemi Valutare l'ordine di una grandezza di un risultato (es. velocità, forza
--	--	--

10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.		G10 Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, e alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento.
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Matematica	Raccogliere, organizzare e rappresentare graficamente un insieme di dati statistici. Calcolare i principali indici di posizione centrale. Calcolare i principali indici di variabilità.	Rappresentazione grafica dei dati. Tabelle a doppia entrata. Indici di posizione centrale. Indici di variabilità

11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.		G11 Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Sc. Motorie	Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale (il corpo umano muscolare movimento) e riconoscere nelle sue varie forme i corporea. concetti di sistema (muscolare) e di complessità (organismo). Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni (precisione del movimento, controllo, direzione, organizzazione adattamento potenzialità metaboliche muscolari, velocità, resistenza, forza)	Analizzare movimenti compiuti o prestazioni in termini di funzione o di struttura. Interpretare un fenomeno naturale legato all'attività sportiva dal punto di vista energetico distinguendo le varie trasformazioni di energia in rapporto alle leggi che le governano.

12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi		G12 Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate.
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Storia	Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea	Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi sui servizi e sulle condizioni economiche
Matematica	Calcolare i modi con i quali possono essere raggruppati o ordinati gli elementi di un insieme finito. Applicare il concetto classico di probabilità. Calcolare la probabilità dell'evento contrario.	Raggruppamenti. Disposizioni semplici. Disposizioni con ripetizione. Funzione fattoriale. Permutazioni con ripetizione. Combinazioni semplici. Combinazioni con ripetizione. Eventi. Concezione classica della probabilità.
Matematica	Riconoscere quando due eventi sono compatibili o incompatibili. Calcolare la probabilità della somma logica di due eventi. Calcolare la probabilità condizionata di un evento rispetto a un altro evento non impossibile. Riconoscere quando due eventi sono stocasticamente dipendenti o stocasticamente indipendenti. Calcolare la probabilità del prodotto logico di due eventi. Calcolare la speranza matematica di una variabile casuale. Calcolare la speranza matematica di una somma. Distinguere quando un gioco è equo, favorevole o sfavorevole Trovare la distribuzione di probabilità di una variabile casuale discreta. Trovare la funzione di ripartizione di una variabile casuale discreta. Eseguire operazioni sulle variabili casuali discrete. Calcolare il valore medio di una variabile casuale discreta. Calcolare la varianza di una variabile casuale discreta. Calcolare la deviazione standard di una variabile casuale discreta.	Probabilità della somma logica di eventi. Probabilità condizionata. Probabilità del prodotto logico di eventi. Teorema di Bayes. Giochi aleatori. Variabili casuali discrete. Definizione di distribuzione di probabilità. Funzione di ripartizione. Operazioni sulle variabili casuali discrete. Valori caratterizzanti una variabile casuale discreta.

COMPETENZE DI INDIRIZZO		
COMPETENZE IN USCITA DI RIFERIMENTO		COMPETENZE INTERMEDIE
1 - Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.		Ind01 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Diritto	Diversificare il prodotto/servizio in base alle tendenze ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura	Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico
Lab. Sala, Bar e Vendita	- Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela. Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder.	Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. - Concetti di sostenibilità e certificazione Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. - Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari. - Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela. - Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita. - Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria.

Lab. Accoglienza Turistica	Decodificare gli elementi che caratterizzano il mercato turistico di una località. Redigere una relazione tecnica.	Il marketing turistico. Il marketing dei servizi. Il marketing relazionale. La certificazione di qualità in albergo.
-----------------------------------	---	---

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.		Ind02 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.
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Diritto	Identificare qualitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto servizio programmato Controllare la corrispondenza del prodotto servizio parametri predefiniti Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio. Rilevare i mutamenti culturali sociali ed economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi.	Metodi per identificare progettare e controllare i processi gestionali ed operativi Tecniche di programmazione e controllo dei costi Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva
Lab. Sala, Bar e Vendita	Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.	Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari
Lab. Cucina	Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa. Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di	Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio. Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi. Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità. Tecniche di programmazione e controllo dei costi. Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva.

	miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi. Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio. Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi	
Sc. Alimenti	Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP	Normativa igienico-sanitaria e procedura di controllo HACCP La filiera alimentare Il sistema HACCP La contaminazione fisica, chimica e biologica degli alimenti
Lab. Accoglienza Turistica	Utilizzare internet come strumento di marketing. Utilizzare il software Reputy	Il web marketing. Il web reputation.

3 - Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.		Ind03 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Lab. Cucina	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 regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. Garantire la tutela e la sicurezza del cliente. Formulare proposte di	Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.

	miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio.	
Lab. Sala, Bar e Vendita	Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela	Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.
Sc. Alimenti	Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.	Normativa igienico-sanitaria e procedura di controllo HACCP Contenuti La filiera alimentare Il sistema HACCP La contaminazione fisica, chimica e biologica degli alimenti
Diritto	Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi con riferimento alla riservatezza alla sicurezza e alla salute sui luoghi di lavoro dell'ambiente e del territorio Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale nazionale e comunitaria in materia di HACCP	Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica Normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP

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.		Ind04 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.
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Lab. Cucina	Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a	Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. Concetti di sostenibilità e certificazione Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.

	specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela	Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.
Lab. Sala, Bar e Vendita	Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.	Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.
Sc. Alimenti	Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti promuovere uno stile di vita equilibrata e sostenibile. Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e limitazioni alimentari	Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia società e cultura. Concetti di sostenibilità e certificazione Contenuti L'alimentazione nelle diverse fasi della vita Diete e stili alimentari Prescrizioni alimentari e religioni L'alimentazione nella ristorazione collettiva Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari Contenuti L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari L'alimentazione nelle malattie metaboliche Allergie e intolleranze alimentari Alimentazione e tumori
Diritto	Definire offerte gastronomiche e economicamente sostenibili	Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione; politica di sconti per la clientela;

		Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita
Lab. Accoglienza Turistica	Progettare piani di marketing. Creare iniziative promozionali per l'hotel.	Il piano di marketing. Comunicazione e attività promozionali.

5 - Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative		Ind05 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Lab. Accoglienza Turistica	Analizzare l'andamento della domanda turistica. Distinguere e applicare in modo opportuno le diverse tecniche di vendita. Decodificare e applicare diverse tipologie di listini prezzi.	Il revenue management. La gestione delle vendite. Le tecniche di pricing.

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.		Ind06 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.
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Lab. Sala, Bar e Vendita	Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in lingua straniera.	Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera
Lab. Cucina	Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari e tecniche di base della panificazione e produzione dolciaria. Riconoscere le componenti culturali dell'arte bianca anche in relazione al proprio territorio.	Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime in riferimento all'arte bianca. Principi di base di scienze e tecnologie alimentari.
Sc. Alimenti	Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti promuovere uno stile di vita equilibrata e sostenibile.	Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia società e cultura. Concetti di sostenibilità e certificazione Contenuti

	Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati	L'alimentazione nelle diverse fasi della vita Diete e stili alimentari Prescrizioni alimentari e religioni L'alimentazione nella ristorazione collettiva
Lab. Accoglienza Turistica	Redigere il budget del settore camere. Analizzare dati statistici alberghieri	Il room division manager. Il budget del settore camere.
Diritto	Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione	Elementi di marketing dei servizi turistici

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.		Ind07 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.
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Lab. Sala, Bar e Vendita	Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di customer care.	Tecniche di rilevamento della Customer satisfaction
Lab. Cucina	Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy. Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering. Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle	Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi. Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande

	singole attività per la realizzazione dell'evento. Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione.	
Lab. Accoglienza Turistica	Redigere il budget del settore camere. Analizzare dati statistici alberghieri Individuare i prodotti tipici di una località, identificandone le principali caratteristiche	Il room division manager. Il budget del settore camere Gli elementi che caratterizzano una destinazione turistica. Gli eventi legati alle tradizioni e al folklore. I prodotti tipici del proprio territorio.

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.		Ind08 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.
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Lab. Sala, Bar e Vendita	- Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di customer care. - Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori	Meccanismi di fidelizzazione del cliente.
Diritto	Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per la proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'ecosistema Determinare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico	Mercato turistico e sue tendenze; Metodologie e strumenti di marketing turistico; Norme ISO e fattori di scelta, criteri per il riconoscimento della certificazione <i>ecolabel</i>; Modalità di calcolo dei margini di guadagno.
Lab. Accoglienza Turistica	Svolgere tutte le procedure legate all'arrivo all'arrivo e al soggiorno di un gruppo.	Le caratteristiche essenziali di un viaggio di gruppo. Le diverse tipologie di gruppi. Il ruolo e le funzioni di un tour leader.

	Elaborare ordini di servizio e comunicazioni ai reparti	
--	---	--

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.			Ind09 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.
Disciplina	Abilità	Conoscenze	
Diritto	Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto servizio	Metodologie e tecniche di promozione territoriale Tecnica di analisi SWOT Tecnica e strumenti di rilevazione delle aspettative di analisi del gradimento	
Lab. Accoglienza Turistica	Identificare le caratteristiche tecniche di una sala convegni . Predisporre gli strumenti necessari a organizzare il servizio di accoglienza per un convegno	Le origini del turismo congressuale. Le diverse tipologie di convegni. Le caratteristiche di una struttura congressuale.	

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.			Ind10 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.
Disciplina	Abilità	Conoscenze	
Diritto	Applicare le tecniche Benchmarking; Individuare i target e gli indicatori di performance Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi dei risultati.	Elementi per la qualificazione dell'entità dell'investimento e la valutazione della sua sostenibilità Tecnica di analisi	
Lab. Accoglienza Turistica	Identificare i bisogni di ogni singolo target. Utilizzare tutti gli strumenti della comunicazione verbale e non verbale.	La suddivisione tipologica della clientela d'albergo. I servizi offerti dalle strutture ricettive.	

11 - Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.		Ind11 Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Lab. Sala, Bar e Vendita	-Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione. - Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento.	Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico. - Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi. - Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti.
Lab. Accoglienza Turistica	Individuare i prodotti tipici di una località, identificandone le principali caratteristiche	Gli elementi che caratterizzano una destinazione turistica. Gli eventi legati alla tradizione e al folklore. I prodotti tipici del proprio territorio

PROSPETTO COMPETENZE, DISCIPLINE, ASSI DISCIPLINARI

COMPETENZE INTERMEDIE CLASSE 5 SEZIONE L		Assi disciplinari											
COMPETENZE GENERALI		A1 Asse dei linguaggi			A2 Asse scientifico-tecnologico e professionale					A3 Asse storico-sociale		A4 Asse matematico	
COMPETENZE IN USCITA DI RIFERIMENTO	COMPETENZE INTERMEDIE	Italia no	Ingl ese	Franc ese	Cuci na	Sa la	Accogli enza	Sc. e CulturaAlimenti	Sc. Mot.	Diritto e Tecnica Amminist rativa	Re ligi one	Stor ia	Matematic a
1-Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.	G01 Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.									X		X	
2- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali,	G02 Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari,	X	X	X						X			

scientifici, economici, tecnologici e professionali.	contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).											
3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.	G03 Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.		X						X		X	
4 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.	G04 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.	X	X	X					X		X	
5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.	G05 Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per		X	X								

	produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.											
6 - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali	G06 Riconoscere e valutare, anche in una cornice storico-culturale, il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale.		X	X			X					
7 – Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.	G07 Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.		X	X								
8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.	G08 Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento						X					
9 - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.	G09 Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo anche responsabilmente creativo, così che i relativi propri comportamenti personali, sociali e professionali siano parte di un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.							X				
10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.	G10 Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, e alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento.						X					

11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.	G11 Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.						X							
12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi	G12 Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate.													X
COMPETENZE DI INDIRIZZO		A1 Asse dei linguaggi			A2 Asse scientifico-tecnologico e professionale						A3 Asse storico-sociale		A4 Asse matematico	
COMPETENZE IN USCITA DI RIFERIMENTO	COMPETENZE INTERMEDIE	Italiano	Inglese	Francese	Cucina	Salute	Accoglienza	Alimenti	Scienze		Religione	Storia	Matematica	
1 - Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche	Ind01 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.						X	X						

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.	Ind02 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.				X	X	X						
3 - Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	Ind03 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.				X	X	X						
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.	Ind04 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.				X	X	X						
5 - Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.	Ind05 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.				X	X							
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.	Ind06 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.				X	X	X						
7 - Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in	Ind07 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.				X	X	X						

contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.													
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.	Ind08 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.						X						
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.	Ind09 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.					X	X						
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.	Ind10 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.						X						
11 - Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.	Ind11 Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.						X						

RELIGIONE

U.D.A	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
La coscienza, la legge, la libertà.	Cogliere e definire il rapporto esistente tra coscienza, libertà e legge nell'antropologia cattolica confrontandolo con i modelli proposti dalla cultura contemporanea.	Riconoscere il valore delle relazioni interpersonali, dell'affettività e la lettura che ne dà il cristianesimo.	Conoscere le linee fondamentali del discorso etico-cattolico relativo alla libertà umana.
Le relazioni: pace, solidarietà e mondialità.	Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita in un contesto multiculturale.	Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo.	Il Magistero sociale della Chiesa a proposito della pace, dei diritti dell'uomo, della giustizia e della solidarietà.
L'etica della vita: la fedeltà all'essere uomo e donna.	Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita.	Riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività.	La concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia; scelte di vita, vocazione, professione.

N.B. Ciascun docente, FACENDO RIFERIMENTO ALLA PROGETTAZIONE DEL PROPRIO DIPARTIMENTO E ALLA SCHEDA DI PROGETTAZIONE DI CLASSE, indicherà nella propria programmazione l'asse culturale cui appartiene la propria disciplina, le conoscenze che si intendono fare acquisire e le abilità che si intendono sviluppare per l'anno scolastico in corso.

Per le Abilità e le Conoscenze degli insegnamenti degli Assi Culturali si farà riferimento all'Allegato I-DM 24 maggio 2018, n. 92

Standard minimi di apprendimento

- Conoscere i contenuti essenziali delle singole discipline
- Saper applicare le conoscenze acquisite seppur in semplici contesti
- Acquisire essenziali competenze logiche, linguistico-espressive e di problem solving
- Sapersi orientare nel tempo storico
- Saper effettuare semplici collegamenti in un'ottica multidisciplinare
- Saper utilizzare in modo essenziale i vari tipi di linguaggi settoriali

INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

L'Educazione Civica

L'insegnamento dell'Educazione Civica è stato coordinato dai docenti di: italiano, diritto, lingua inglese, lingua francese, religione. Sono stati raggiunti le competenze generali e i traguardi per il secondo ciclo così come previsto dal D.M. 35/2020.

Per le classi quinte dell'Istituto sono state previste le seguenti tematiche

TEMATICA PRIMO QUADRIMESTRE	COMPETENZA RIFERITA AL PECUP	TEMATICA SECONDO QUADRIMESTRE	COMPETENZA RIFERITA AL PECUP
Costituzione	Interagire correttamente con le istituzioni nella vita quotidiana, nella partecipazione e nell'esercizio della cittadinanza attiva, a partire dalla conoscenza dell'organizzazione e delle funzioni dello Stato, dell'Unione europea, degli organismi internazionali, delle regioni e delle Autonomie locali.	Costituzione e cittadinanza digitale	Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul rispetto verso ogni persona, sulla responsabilità individuale, sulla legalità, sulla partecipazione e la solidarietà, sulla importanza del lavoro, sostenuti dalla conoscenza della Carta costituzionale, della Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione Europea e della Dichiarazione Internazionale dei Diritti umani. Conoscere il significato della appartenenza ad una comunità, locale e nazionale. Approfondire il concetto di Patria.

TEMATICA PRIMO QUADRIMESTRE COSTITUZIONE		TEMATICA SECONDO QUADRIMESTRE COSTITUZIONE E CITTADINANZA DIGITALE	
DISCIPLINE COINVOLTE E CONTENUTI	N° ORE	DISCIPLINE COINVOLTE E CONTENUTI	N° ORE
Docente di Religione: Lo studio degli articoli 7, 8 della costituzione	2	Docente di Acc. turistica: La legislazione europea/italiana a tutela dei consumatori; Web Marketing	4
Docente di Diritto: La carta dei diritti della bambina; Fonti normative nazionali	6	Docente di Scienze Motorie: Attività sportive di squadra	2
Docente storia: Le organizzazioni internazionali. La struttura degli organi internazionali; la convenzione ONU dei diritti dell'infanzia; La nascita dell'unione europea; Il trattato di Maastricht; Il trattato di Schengen; i paesi membri dell'UE; l'euro	8	Docente di Inglese: Forme di governo e costituzione	3
		Docente di Francese: Forme di governo e costituzione	3
		Docente di Diritto: La forma di governo Italiana;	5
TOTALE ORE	16		17

CRITERI DI VALUTAZIONE

Ogni docente ha valutato nella sua disciplina gli aspetti di cittadinanza affrontati. Trattandosi di educazione e di competenza, gli strumenti non potranno essere quelli della verifica tradizionale, ma quelli della valutazione di competenza. Ogni insegnante ha fornito al coordinatore gli elementi per la valutazione usando la rubrica di valutazione allegata.

ATTIVITA' DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

Attività svolte nel secondo biennio e quinto anno

Nel corso del terzo, quarto e quinto anno scolastico le attività di ampliamento dell'offerta formativa sono state le seguenti:

- Incontro "Prospettive di giustizia: l'arte del rispetto" con il magistrato Blankani Wila Fernando Warnakulasuriya. **(Competenza in materia di cittadinanza)**
- Visione del film "La Tenerezza". **(Competenza alfabetica funzionale)**
- Incontro "Giorno del Ricordo" con S.E. Massimo Mariani, Prefetto della Provincia di Palermo. **(Competenza in materia di cittadinanza)**
- Welcome Week 2026 - Università degli Studi di Palermo. **(Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare)**
- Visita virtuale di Auschwitz Birkenau. **(Competenza in materia di cittadinanza)**
- Incontro con lo Chef Benedetto Priolo Decorazioni Vegetali: L'Arte dell'Intaglio. **(Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare)**
- Giornata internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne manifestazione "Se toglie il respiro non è amore". **(Competenza in materia di cittadinanza)**
- Visione del film "La vita va così". **(Competenza alfabetica funzionale)**
- Fiera OrientaSicilia - AsterSicilia 2025. **(Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare)**
- Visione del film "Zvanì. Il romanzo familiare di Giovanni Pascoli". **(Competenza alfabetica funzionale)**
- Escursione Parco Avventura. Petralia Soprana. **(Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare)**
- Conferenza "Le Malattie sessualmente trasmissibili". **(Competenza in materia di cittadinanza)**
- Teatro Biondo - La Tempesta di Shakespeare. **(Competenza in materia di cittadinanza)**
- Giornata Nazionale contro il Bullismo e Cyberbullismo "Mabasta". **(Competenza alfabetica funzionale)**
- DM 88- STAGE STEM MULTILINGUISMO - DUBLINO *. **(Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali)**
- Presentazione libro "Cara Giulia, quello che ho imparato da mia figlia". **(Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali)**
- Obiettivo 4C - Evento conclusivi. Laboratori Stem, Educazione Civica. **(Competenza alfabetica funzionale)**
- Visita Aziendale Salaparuta "Cantine Giacco" FSL. **(Competenza alfabetica funzionale)**

PERCORSI DI F.S.L. Formazione Scuola-Lavoro, ex PCTO

Attività svolte durante il terzo anno:

Attività laboratoriale nelle imprese ristorative di Caccamo e dei comuni limitrofi: (Gran Cafè Operà, Caffetteria 28, A Ficurinnia ecc.). Attività di Banqueting e Catering per manifestazioni organizzate dal Comune di Caccamo e da alcune associazioni del territorio (Sagra della Salsiccia). Obiettivo 4C (Fablab +Escape + Biostem + Robotica + Tecnologia +Scacchi e Pugilato). Attività di banqueting per l'orientamento in entrata.

Attività durante il quarto anno:

Attività laboratoriale nelle imprese ristorative di Caccamo e dei comuni limitrofi: (Gran Cafè Operà, Caffetteria 28, A Ficurinnia, Sike Los ecc.). Attività di Banqueting e Catering per manifestazioni organizzate dal Comune di Caccamo e da alcune associazioni del territorio (Sagra della Salsiccia, Sagra delle Nespole e degli Spaghetti, Sagra del Ficodindia, Carnevale Trabiese). Attività di banqueting per l'orientamento in entrata. Visite aziendali. Percorsi F.S.L. in Spagna, e in Piemonte. Contest "Cucina Siculo Mediterranea".

Attività svolte durante il quinto anno:

Attività di Banqueting e Catering per manifestazioni organizzate dal Comune di Caccamo, Trabia e da alcune associazioni del territorio (Sagra della Salsiccia, Sagra del Ficodindia, Sicilian Experience Palermo). Attività di banqueting per l'orientamento in entrata. Visite aziendali. Percorsi F.S.L. a Dublino.

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI CONDOTTA (ART. 7 DPR N. 122 DEL 22 GIUGNO 2009)

Il Decreto Legge n. 137/2008, convertito nella Legge n. 169/2008, all'art. 2 introduce la votazione sul comportamento degli studenti, espressa in decimi e attribuita dal Consiglio di Classe, come elemento che concorre alla valutazione complessiva dello studente e determina, se inferiore a sei decimi, la non ammissione al successivo anno di corso o all'esame conclusivo del ciclo. La successiva **Legge n. 150 del primo ottobre 2024**, modifica la valutazione del comportamento degli studenti delle scuole secondarie contenute nel precedente DDL riguardante la "Revisione della disciplina in materia di valutazione degli studenti, di tutela dell'autorevolezza del personale scolastico nonché di indirizzi scolastici differenziati". Per cui nel caso di comportamento pari a sei decimi, il c.d.c in sede di valutazione finale, sospende il giudizio di ammissione alla classe successiva ed assegna agli studenti un elaborato critico in materia di cittadinanza attiva e solidale. Un elaborato la cui presentazione e valutazione è legata all'ammissione alla classe successiva.

GIUDIZIO	VOTO
Pieno rispetto del regolamento d'istituto, delle regole della convivenza civile, in orario curricolare ed extracurricolare. Rispetto e correttezza verso tutti gli attori della comunità scolastica, verso terzi in caso di uscite curricolari e verso ambienti o materiali scolastici interni o esterni Partecipa al dialogo educativo con contributi personali; è particolarmente propositivo nel confronto con i docenti; ha un ruolo costruttivo nel gruppo classe in tutte le attività curricolari, extracurricolari e nei percorsi PCTO.	10
Rispetto sostanziale del regolamento d'istituto e delle regole in orario curricolare ed extracurricolare verso tutti gli attori della comunità scolastica, verso terzi in caso di uscite curricolari e verso ambienti o materiali scolastici interni o esterni. È vivace ma corretto, sensibile ai richiami e pronto a rimediare alle sue mancanze. In tutte le attività curricolari, extracurricolari e nei percorsi PCTO l'alunno partecipa al dialogo educativo con interesse e costanza ma non sempre attivamente. Interazione corretta con compagni e docenti.	9
Non sempre rispettoso delle regole nei confronti della comunità scolastica curricolari e verso ambienti o materiali scolastici interni o esterni nonostante le ammonizioni verbali. In tutte le attività curricolari, extracurricolari e nei percorsi PCTO l'alunno partecipa al dialogo educativo con una certa continuità ma non sempre con il necessario interesse.	8
Poco rispettoso delle regole della convivenza civile e scarsamente controllato nei confronti degli attori della comunità scolastica e del contesto esterno. Si rende spesso responsabile di comportamenti inadeguati anche nei confronti delle strutture e dei materiali scolastici interni o esterni nonostante le ammonizioni verbali e le note disciplinari. In tutte le attività curricolari, extracurricolari e nei percorsi PCTO la partecipazione dell'alunno al dialogo è subordinata all'interesse personale assumendo anche un ruolo volontariamente passivo nel gruppo classe.	7

Ha un comportamento decisamente scorretto, poco responsabile, non controllato e talvolta provocatorio. Nonostante i numerosi richiami è irrispettoso delle regole in orario curricolare ed extracurricolare. Si è reso responsabile di gravi atti di disturbo al regolare svolgimento delle varie attività scolastiche. In tutte le attività curricolari, extracurricolari e nei percorsi PCTO l'alunno evidenzia una partecipazione al dialogo educativo quasi inesistente rivelando scarsa attenzione e mancanza d'interesse.	6
Ha un comportamento molto scorretto, per niente responsabile, non controllato e talvolta provocatorio nei confronti dei pari e nelle relazioni con l'adulto verso i quali dimostra atteggiamenti violenti dal punto di vista verbale e fisico. Nonostante i numerosi richiami è irrispettoso e non osserva le regole del regolamento di istituto sia in orario curricolare ed extracurricolare. Si è reso responsabile di gravi atti di disturbo al regolare svolgimento delle varie attività scolastiche. Non osserva le disposizioni circa la sicurezza e l'emergenza. Nonostante la presenza di segnalazioni disciplinari non ha mostrato apprezzabili e concreti cambiamenti nel comportamento. In tutte le attività curricolari, extracurricolari e nei percorsi PCTO l'alunno evidenzia una partecipazione al dialogo educativo inesistente rivelando scarsa attenzione e mancanza d'interesse.	5

GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

Griglia di valutazione della prima prova scritta					
TIPOLOGIA A	INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLI	100	20
Indicatore 1	1.1. Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	a) Puntuali, ben strutturate, articolate b) Ben strutturate e articolate c) Strutturate e ordinate d) Adeguatamente strutturate e) Nel complesso chiare ed essenziali f) Disordinate g) Confuse e disordinate h) Assenti o molto confuse	Ottimo Distinto Buono Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente Scarso	10 9 8 7 6 5 4 3	
	1.2. Coesione e coerenza testuale	a) Ben coeso, coerente, puntuale e vario nell'uso dei connettivi testuali b) Coeso, coerente, appropriato nell'uso dei connettivi testuali c) Evidenti –Lineari d) Adeguate e) Accettabili f) Parziali g) Confuse h) Assenti	Ottimo Distinto Buono Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente Scarso	10 9 8 7 6 5 4 3	
Indicatore 2	2.1 Ricchezza e padronanza lessicale	a) Lessico molto curato e appropriato b) Lessico appropriato c) Lessico abbastanza curato d) Lessico adeguato e) Scelta lessicali accettabili f) Lessico poco curato g) Lessico generalmente inappropriato h) Lessico del tutto errato	Ottimo Distinto Buono Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente Scarso	10 9 8 7 6 5 4 3	
	2.2 Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi, punteggiatura)	a) Completa e particolarmente appropriata b) Completa c) Apprezzabile d) Adeguata e) Accettabile f) Parziale g) Scarsa h) Assente o molto gravemente lacunosa	Ottimo Distinto Buono Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente Scarso	10 9 8 7 6 5 4 3	
Indicatore 3	3.1 Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	a) Puntuali e approfonditi b) Appropriati c) Presenti e pertinenti d) Presenti ma non sempre appropriati e) Accennati f) Inappropriati e/o imprecisi g) Errati h) Assenti	Ottimo Distinto Buono Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente Scarso	10 9 8 7 6 5 4 3	
	3.2 Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	a) Ben argomentata e originale b) Evidente e ragionata c) Presente e pertinente d) Presente ma non sempre appropriata e) Accennata f) Parziale e/o inadeguata g) Lacunosa h) Assente	Ottimo Distinto Buono Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente Scarso	10 9 8 7 6 5 4 3	

Indicatore specifico Tipologia A	A.1 Rispetto dei veicoli di consegna	a) Completo e puntuale b) Coerente alla consegna e apprezzabile c) Coerente alla consegna d) Nel complesso adeguato e) Accettabile nonostante le lacune f) Parziale g) Minimo h) Assente	Ottimo Distinto Buono Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente Scarso	10 9 8 7 6 5 4 3	
	A.2 Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	a) Approfondita, originale, puntuale b) Approfondita c) Completa d) Adeguata e corretta e) Adeguata pur con qualche imprecisione f) Parziale g) Minima h) Assente	Ottimo Distinto Buono Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente Scarso	10 9 8 7 6 5 4 3	
	A.3 Analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	a) Approfondita, originale, puntuale b) Approfondita c) Completa d) Adeguata e corretta e) Adeguata pur con qualche imprecisione f) Parziale g) Minima h) Assente	Ottimo Distinto Buono Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente Scarso	10 9 8 7 6 5 4 3	
	A.4 Interpretazione corretta e articolata del testo	a) Approfondita, originale, puntuale b) Approfondita c) Completa d) Adeguata e corretta e) Adeguata pur con qualche imprecisione f) Parziale g) Minima h) Assente	Ottimo Distinto Buono Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente Scarso	10 9 8 7 6 5 4 3	
Valutazione complessiva			Totale	/100	/20

PUNTEGGIO IN CENTESIMI	VOTO IN VENTESIMI
Da 1 a 5	1
Da 6 a 10	2
Da 11 a 15	3
Da 16 a 20	4
Da 21 a 25	5
Da 26 a 30	6
Da 31 a 35	7
Da 36 a 40	8
Da 41 a 45	9
Da 46 a 50	10
Da 51 a 55	11
Da 56 a 60	12
Da 61 a 65	13
Da 66 a 70	14
Da 71 a 75	15
Da 76 a 80	16
Da 81 a 85	17
Da 86 a 90	18
Da 91 a 95	19
Da 96 a 100	20

Griglia di valutazione della prima prova scritta					
TIPOLOGIA B	INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLI	100	20
Indicatore 1	1.1. Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	a) Puntuali, ben strutturate, articolate b) Ben strutturate e articolate c) Strutturate e ordinate d) Adeguatamente strutturate e) Nel complesso chiare ed essenziali f) Disordinate g) Confuse e disordinate h) Assenti o molto confuse	Ottimo Distinto Buono Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente Scarso	10 9 8 7 6 5 4 3	
	1.2. Coesione e coerenza testuale	a) Ben coeso, coerente, puntuale e vario nell'uso dei connettivi testuali b) Coeso, coerente, appropriato nell'uso dei connettivi testuali c) Evidenti –Lineari d) Adeguate e) Accettabili f) Parziali g) Confuse h) Assenti	Ottimo Distinto Buono Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente Scarso	10 9 8 7 6 5 4 3	
Indicatore 2	2.1 Ricchezza e padronanza lessicale	a) Lessico molto curato e appropriato b) Lessico appropriato c) Lessico abbastanza curato d) Lessico adeguato e) Scelta lessicali accettabili f) Lessico poco curato g) Lessico generalmente inappropriato h) Lessico del tutto errato	Ottimo Distinto Buono Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente Scarso	10 9 8 7 6 5 4 3	
	2.2 Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi, punteggiatura)	a) Completa e particolarmente appropriata b) Completa c) Apprezzabile d) Adeguata e) Accettabile f) Parziale g) Scarsa h) Assente o molto gravemente lacunosa	Ottimo Distinto Buono Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente Scarso	10 9 8 7 6 5 4 3	
Indicatore 3	3.1 Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	a) Puntuali e approfonditi b) Appropriati c) Presenti e pertinenti d) Presenti ma non sempre appropriati e) Accennati f) Inappropriati e/o imprecisi g) Errati h) Assenti	Ottimo Distinto Buono Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente Scarso	10 9 8 7 6 5 4 3	
	3.2 Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	a) Ben argomentata e originale b) Evidente e ragionata c) Presente e pertinente d) Presente ma non sempre appropriata e) Accennata f) Parziale e/o inadeguata g) Lacunosa h) Assente	Ottimo Distinto Buono Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente Scarso	10 9 8 7 6 5 4 3	

Indicatore specifico Tipologia B	B.1 Rispetto dei veicoli di consegna	a) Approfondite e originali b) Completa c) Adeguata e corretta d) Adeguata nonostante le lacune e) Parziale f) Minima g) Assente	Ottimo Buono Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente Scarso	14 12 10 8 6 5 4	
	B.2 Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato, usando connettivi pertinenti	a) Ben strutturata, appropriata b) Appropriata c) Presente d) Accennata e) Lacunosa f) Scarsa g) Assente	Ottimo Buono Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente Scarso	14 12 10 9 7 6 4	
	B.3 Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati	a) Appropriati, funzionali e puntuali b) Appropriati e puntuali c) Adeguati al contesto d) Accennati e) Imprecisi f) Errati g) Assenti	Ottimo Buono Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente Scarso	12 10 9 7 6 5 4	
Valutazione complessiva			Totale	/100	/20

PUNTEGGIO IN CENTESIMI	VOTO IN VENTESIMI
Da 1 a 5	1
Da 6 a 10	2
Da 11 a 15	3
Da 16 a 20	4
Da 21 a 25	5
Da 26 a 30	6
Da 31 a 35	7
Da 36 a 40	8
Da 41 a 45	9
Da 46 a 50	10
Da 51 a 55	11
Da 56 a 60	12
Da 61 a 65	13
Da 66 a 70	14
Da 71 a 75	15
Da 76 a 80	16
Da 81 a 85	17
Da 86 a 90	18
Da 91 a 95	19
Da 96 a 100	20

Griglia di valutazione della prima prova scritta					
TIPOLOGIA C	INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLI	100	20
Indicatore 1	1.1. Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	a) Puntuali, ben strutturate, articolate b) Ben strutturate e articolate c) Strutturate e ordinate d) Adeguatamente strutturate e) Nel complesso chiare ed essenziali f) Disordinate g) Confuse e disordinate h) Assenti o molto confuse	Ottimo Distinto Buono Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente Scarso	10 9 8 7 6 5 4 3	
	1.2. Coesione e coerenza testuale	a) Ben coeso, coerente, puntuale e vario nell'uso dei connettivi testuali b) Coeso, coerente, appropriato nell'uso dei connettivi testuali c) Evidenti –Lineari d) Adeguate e) Accettabili f) Parziali g) Confuse h) Assenti	Ottimo Distinto Buono Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente Scarso	10 9 8 7 6 5 4 3	
Indicatore 2	2.1 Ricchezza e padronanza lessicale	a) Lessico molto curato e appropriato b) Lessico appropriato c) Lessico abbastanza curato d) Lessico adeguato e) Scelta lessicali accettabili f) Lessico poco curato g) Lessico generalmente inappropriato h) Lessico del tutto errato	Ottimo Distinto Buono Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente Scarso	10 9 8 7 6 5 4 3	
	2.2 Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi, punteggiatura)	a) Completa e particolarmente appropriato b) Completa c) Apprezzabile d) Adeguata e) Accettabile f) Parziale g) Scarso h) Assente o molto gravemente lacunosa	Ottimo Distinto Buono Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente Scarso	10 9 8 7 6 5 4 3	
Indicatore 3	3.1 Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	a) Puntuali e approfonditi b) Appropriati c) Presenti e pertinenti d) Presenti ma non sempre appropriati e) Accennati f) Inappropriati e/o imprecisi g) Errati h) Assenti	Ottimo Distinto Buono Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente Scarso	10 9 8 7 6 5 4 3	
	3.2 Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	a) Ben argomentata e originale b) Evidente e ragionata c) Presenti e pertinenti d) Presenti ma non sempre appropriati e) Accennata f) Parziali e/o inadeguati g) Lacunosi h) Assenti	Ottimo Distinto Buono Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente Scarso	10 9 8 7 6 5 4 3	

Indicatore specifico Tipologia C	C.1 Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza del titolo e dell'articolazione in paragrafi se richiesti	a) Precise e puntali b) Adeguate alla consegna c) Nell'insieme apprezzabili d) Accettabili con imprecisioni e) Parziali f) Scarse g) Assenti	Ottimo Buono Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente Scarso	14 12 10 8 6 5 4	
	C.2 Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	a) Ben strutturato, appropriato b) Appropriato c) Presente d) Accennato e) Lacunoso f) Scarso g) Assente	Ottimo Buono Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente Scarso	14 12 10 9 7 6 4	
	C.3 Analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	a) Appropriate, puntuali, originali b) Appropriate e funzionali c) Adeguate all'esposizione d) Accennate e) Parziali f) Scarse g) Assenti	Ottimo Buono Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente Scarso	12 10 9 7 6 5 4	
Valutazione complessiva			Totale	/100	/20

PUNTEGGIO IN CENTESIMI	VOTO IN VENTESIMI
Da 1 a 5	1
Da 6 a 10	2
Da 11 a 15	3
Da 16 a 20	4
Da 21 a 25	5
Da 26 a 30	6
Da 31 a 35	7
Da 36 a 40	8
Da 41 a 45	9
Da 46 a 50	10
Da 51 a 55	11
Da 56 a 60	12
Da 61 a 65	13
Da 66 a 70	14
Da 71 a 75	15
Da 76 a 80	16
Da 81 a 85	17
Da 86 a 90	18
Da 91 a 95	19
Da 96 a 100	20

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

Enogastronomia e ospitalità alberghiera

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Non è in grado di cogliere, nemmeno per grandi linee, il significato del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo	0.50	3
	II	Coglie parzialmente il significato generale del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo	1 - 1.50	
	III	Coglie in modo corretto il testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo	2	
	IV	Coglie il significato completo del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo, mostrando capacità di attivare inferenze	2.50	
	V	Coglie in modo completo e profondo tutti gli aspetti del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo, mostrando elevata capacità di attivare inferenze	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	6
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà gravi / lievi	1.50 - 3	
	III	Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3.5 - 4	
	IV	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente	4.50 - 5	
	V	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	5.50 - 6	
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	I	Non è in grado di utilizzare competenze tecnico – professionali o lo fa in modo del tutto inadeguato, non elabora soluzioni o sviluppi tematici	1 - 2	8
	II	Utilizza le competenze tecnico – professionali in maniera limitata, operando in modo stentato e / o con difficoltà gravi / lievi collegamenti concettuali e operativi	2.50 - 4	
	III	Utilizza le competenze tecnico – professionali in modo complessivamente corretto, mostrando accettabili / adeguate capacità di operare collegamenti concettuali e operativi	4.5 - 5	
	IV	Utilizza le competenze tecnico – professionali adeguatamente, operando collegamenti concettuali e operativi, individuando opportune procedure nelle situazioni proposte	5.50 - 7	
	V	Utilizza le competenze tecnico – professionali con sicurezza, operando con coerenza collegamenti concettuali e operativi corretti/completi, individuando le procedure più adeguate in tutte le situazioni proposte	7.50 - 8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	3
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1 - 1.50	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
Punteggio totale della prova				20

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle quattro discipline oggetto del colloquio	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e/o incompleto, e li utilizza in modo non sempre appropriato.	1.50 - 2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3 - 3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i relativi metodi.	4 - 4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i relativi metodi.	5	
Capacità di utilizzare e racciordare 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 racciordare 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 racciordare 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 racciordandole 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 racciordandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita. Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	5	
Capacità di argomentare in modo critico e personale	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico.	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e/o solo in relazione a specifici argomenti.	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, rielaborando correttamente i contenuti acquisiti.	3 - 3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficientemente 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				

SIMULAZIONE PRIMA PROVA

Data 21/4/2026

Prova di Italiano dell'Esame di Stato

Sessione Straordinaria

A.S. 2021/2022

SIMULAZIONE SECONDA PROVA

Svolta il 20/04/2026

La seconda prova scritta è stata redatta in conformità al D.M. n. 164 del 15.06.2022 e della successiva nota ministeriale del 19.09.2022 relativa al sopradetto decreto.

NUCLEO TEMATICO 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.

TIPOLOGIA A

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

TRACCIA

DOCUMENTO 1

Cibo: gli italiani amano i prodotti genuini, biologici e sostenibili

In base a uno studio condotto da Cortilia, i consumatori sono sempre più informati, selettivi e consapevoli dell'impatto ambientale della filiera agroalimentare sull'ambiente.

[...] No agli sprechi e largo al cibo buono, semplice, salutare e sostenibile. Sono questi i "food trend" che orienteranno la domanda di prodotti alimentari nel 2023. A sostenerlo è la piattaforma di e-commerce Cortilia che ha condotto uno studio su un campione di 2.872 clienti d'età compresa tra i 25 e i 64 anni, funzionale a delineare il profilo del consumatore attuale.

Informato, selettivo e consapevole dell'impatto che la filiera agroalimentare ha sull'ambiente, il consumatore dei giorni nostri guarda con crescente attenzione alla genuinità e alla tradizione. In particolare, l'82% del campione preferisce cibi artigianali e, addirittura, auspica un'offerta più ampia di questi prodotti rispetto a quella dei grandi marchi (78%). A tal proposito, la quasi totalità dei rispondenti (93%) ritiene che questi ultimi non siano sempre garanzia di qualità.

Il biologico, a sua volta, fino a qualche anno fa considerato dai più alla stregua di una moda, oggi è percepito come buono e più salutare dei prodotti "standard". Diventati ormai sinonimo di qualità e sicurezza, i prodotti bio sono ricercati e preferiti da parte del 66% dei consumatori, curiosi anche di avere maggiori informazioni sui produttori nel 60% dei casi.

Se da un lato, inoltre, i clienti vogliono prodotti locali, artigianali e "green", dall'altro prediligono una spedizione veloce che, talvolta, rischia di andare a scapito della sostenibilità. Tra gli utenti di Cortilia, tuttavia, l'attitudine "green" resta importante con un 84% del campione che pretende una consegna "responsabile". Sostenibilità, etica e responsabilità rappresentano i fattori che influenzano maggiormente le scelte dei consumatori anche e soprattutto in materia di e-commerce. L'89% degli intervistati opta, non a caso, per formule d'acquisto anti-spreco volte a limitare le eccedenze riducendo al minimo i volumi di invenduto.

"Siamo felici di riscontrare che si stia diffondendo una nuova consapevolezza presso i consumatori, sempre più rivolta verso uno stile di consumo oltre che di vita attento e sostenibile - dichiara Marco Porcaro, ceo di Cortilia - In un mercato nel quale trasparenza, qualità, efficienza e responsabilità sociale sono i nuovi driver d'acquisto, siamo ancora più determinati nell'offrire un servizio che faccia bene a consumatori, produttori locali e ambiente senza compromessi, rispettando tempi, specificità ed esigenze di ciascuno, attraverso soluzioni sempre più smart". [...]

fonte: La repubblica.it

Al candidato si chiede di sviluppare l'elaborato, attenendosi alle seguenti indicazioni:

Con riferimento al documento introduttivo, utile a raccogliere informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato esponga le proprie riflessioni sulla base di quanto appreso nel corso degli studi, elaborando un testo che sviluppi i singoli quesiti indicati:

- A. Gli alimenti biologici sono sempre più richiesti sul mercato nazionale ed internazionale. Il candidato esponga le caratteristiche del marchio Biologico, evidenziando i diversi aspetti della sostenibilità legata al cibo.

- B. Uno dei prodotti locali per eccellenza è il vino, la cui produzione è legata al territorio, come dimostrano i marchi di qualità.

Sulla base di ciò, descrivi la piramide del vino (struttura dettagliata della piramide, dal basso verso l'alto), successivamente sviluppa un percorso di cantina (tour di cantina), che permetta di far conoscere al visitatore il vino proposto dando una descrizione dell'intero processo produttivo (dalla vigna alla cantina). Proponi poi una degustazione guidata secondo le tecniche di abbinamento appropriate, in grado di valorizzare il vino proposto.

FIRME DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE DELLA V G

RELIGIONE	
ITALIANO-STORIA	
MATEMATICA	
LINGUA E CULTURA STRANIERA 1 (INGLESE)	
LINGUA E CULTURA STRANIERA 2 (FRANCESE)	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	
LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI (CUCINA)	
LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI (SALA)	
LAB. SERV. DI ACCOGLIENZA TURISTICA	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
SCIENZE MOTORIE	
SOSTEGNO	

Caccamo, 15 maggio 2026

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Patrizia Graziano