



"G. Ugdulena"

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI SECONDO GRADO "G. UGDULENA"**

LICEO CLASSICO e LICEO ARTISTICO - TERMINI IMERESE ✧ IPSSEO - CACCAMO

Cod. Min. PAIS00100T - C.F. 87001110821 - Tel. 091/8145643 - Fax 091/8145064

email: [pais00100t@istruzione.it](mailto:pais00100t@istruzione.it) - pec: [pais00100t@pec.istruzione.it](mailto:pais00100t@pec.istruzione.it) - sito: [www.istitutougdulena.it](http://www.istitutougdulena.it)

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



## **DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE V L**

**Istituto Professionale**

**indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera"**

**Anno scolastico 2025/2026**

## INDICE

|                                                             |        |
|-------------------------------------------------------------|--------|
| L'IPSSEOA                                                   |        |
| <i>Premessa</i>                                             | pag.3  |
| <i>Breve storia</i>                                         | pag.3  |
| <br>                                                        |        |
| <i>PECUP</i>                                                | pag.4  |
| <i>Quadro orario</i>                                        | pag.6  |
| <br>                                                        |        |
| LA CLASSE                                                   |        |
| <i>Composizione del consiglio di classe</i>                 | pag.8  |
| <i>Presentazione della classe</i>                           | pag.10 |
| <br>                                                        |        |
| PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE                      |        |
| <i>Programmazione concordata</i>                            | pag.11 |
| <br>                                                        |        |
| INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA               |        |
| <i>L'Educazione Civica</i>                                  | pag.46 |
| <br>                                                        |        |
| ATTIVITA' DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA             |        |
| <i>Attività svolte nel secondo biennio e quinto anno</i>    | pag.50 |
| <br>                                                        |        |
| PERCORSI DI PCTO                                            |        |
| <i>Attività svolte nel secondo biennio e quinto anno</i>    | pag.51 |
| <br>                                                        |        |
| CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI CONDOTTA             | pag.52 |
| GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE E COLLOQUIO      | pag.54 |
| SIMULAZIONE DELLA PRIMA E SECONDA PROVA DELL'ESAME DI STATO | pag.63 |

## ALLEGATI

- 1) *Relazione finale attività di sostegno*
- 2) *Griglie di valutazione dell'educazione civica*
- 3) *Criteri di assegnazione crediti*
- 4) *Elenchi delle assenze al 15 Maggio*
- 5) *Programmi disciplinari*

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

### *Premessa*

Il Consiglio di Classe della V sez. L 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 alla 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 dà 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, Sciara, Montemaggiore e Baucina.

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 è stata sottoposta ad una importante ristrutturazione che ha determinato l'ampliamento e il completamento dei laboratori e l'attivazione di classi 2.0 dotate di Smart board.

L'Istituto, oltre a organizzare l'attività di PCTO prima e ora FSL 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. Nell'a.s. 2022-23 l'Istituto, per ristrutturazione, da settembre 2022 a marzo 2023 è stato trasferito in moduli prefabbricati con gli ulteriori disagi che un tale trasloco può comportare, per poi essere ritrasferito, nell'anno 2023-24, in una struttura temporanea. Nell'anno scolastico in corso, la scuola è tornata ad essere ubicata presso la sede ad essa destinata, finalmente ristrutturata, in via Papa Giovanni XXIII.

### ***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. È 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 4. 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 all'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<br>IP17 | PARH001012<br>IP17 | PARH001012<br>IP17 | PARH001012<br>IP17 | PARH001012<br>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'<br>ALTERNATIVA          | 33                 | 33                 | 33                 | 33                 | 33                 | 165    |
| SECONDA LINGUA STRANIERA<br>FRANCESE                  | 66                 | 66                 | 99                 | 99                 | 99                 | 429    |
| SCIENZE INTEGRATE<br>(FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)        | 33                 | 66                 |                    |                    |                    | 99     |
| TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E<br>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*

| <b>Disciplina</b>                                                  | <b>Docenti</b>    |                  |                 |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------|-----------------|
|                                                                    | <b>classe III</b> | <b>classe IV</b> | <b>classe V</b> |
| <b>Religione Cattolica</b>                                         | Cirrinzione V.    | Cirrinzione V.   | Cirrinzione G.  |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>                               | Butera G.         | Butera G.        | Butera G.       |
| <b>Storia</b>                                                      | Butera G.         | Butera G.        | Butera G.       |
| <b>Matematica</b>                                                  | Tarantino F.      | Tarantino F.     | Arini V.        |
| <b>Lingua e cultura straniera 2 (Inglese)</b>                      | Mantia A.         | Mantia A.        | Mantia A.       |
| <b>Lingua e cultura straniera 1 (Francese)</b>                     | Campisi L.        | Tumminello D.    | Liberti P.      |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b> | Culotta E.        | Ciaccio C        | Accorso P.      |
| <b>Scienza degli alimenti</b>                                      | Quagliana F.      | Quagliana F.     | Quagliana. F.   |
| <b>Lab. Serv. Enogastronomici (Cucina)</b>                         | Cangiamila D.     | Cangiamila D.    | Cangiamila D.   |
| <b>Lab. Serv. Enogastronomici (Sala)</b>                           | Covato A.         | Severino R.      | Severino R.     |
| <b>Lab. Serv. di Accoglienza Turistica</b>                         | Giarrandino A.    | Giurrandino A.   | Gargano U.      |
| <b>Scienze Motorie e Sportive</b>                                  | Scarcella S.      | Cascio D.        | Scarcella S.    |

## Profilo della classe

### PRIMA PARTE: ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA

|                 |       |                          |       |                             |      |
|-----------------|-------|--------------------------|-------|-----------------------------|------|
| Alunni iscritti | n. 12 | di cui frequentanti      | n. 12 | di cui diversamente abili   | n. 1 |
|                 |       | di cui ripetenti         | n. 3  | di cui con DSA              | n. 0 |
|                 |       | di cui promossi a giugno | n. 10 | di cui promossi a settembre | n. 2 |

| LIVELLO COMPORTAMENTALE (in percentuale)                                |      |               |     |                |     |             |     |
|-------------------------------------------------------------------------|------|---------------|-----|----------------|-----|-------------|-----|
| Disciplinato                                                            | 100% | Attento       | 70% | Partecipe      | 70% | Motivato    | 70% |
| Indisciplinato                                                          | 0%   | Distratto     | 30% | Passivo        | 30% | Demotivato  | 30% |
|                                                                         |      |               |     |                |     |             |     |
| RAPPORTI INTERPERSONALI                                                 |      |               |     |                |     |             |     |
| Disponibilità alla collaborazione                                       |      |               |     |                |     | Buona       |     |
| Osservazione delle regole                                               |      |               |     |                |     | Buona       |     |
| Disponibilità alla discussione                                          |      |               |     |                |     | Buona       |     |
| Disponibilità a un rapporto equilibrato                                 |      |               |     |                |     | Buona       |     |
| Eventuali altre osservazioni sul clima relazionale:                     |      |               |     |                |     |             |     |
| IMPEGNO                                                                 |      |               |     |                |     |             |     |
| Notevole                                                                |      | Soddisfacente |     | Accettabile    | X   |             |     |
| Discontinuo                                                             | X    | Debole        |     | Nulla          |     |             |     |
| Eventuali altre osservazioni sull'impegno in classe e a casa:<br>-      |      |               |     |                |     |             |     |
| PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO                                     |      |               |     |                |     |             |     |
| Costruttivo                                                             |      | Attivo        | X   | Recettivo      |     | Continuo    |     |
| Discontinuo                                                             |      | Dispersivo    |     | Opportunistico |     | Di disturbo |     |
| Eventuali osservazioni sull'interesse, la partecipazione alle attività: |      |               |     |                |     |             |     |

## Presentazione della classe

La classe attuale prosegue il progetto didattico della IV L dello scorso anno scolastico. Gli alunni in elenco sono 12, di cui un allievo con disabilità e altri tre ripetenti.

Gli alunni provengono dai territori di Trabia, Caccamo, Termini Imerese e Ventimiglia di Sicilia.

Nella prima parte dell'anno scolastico, gli studenti hanno mostrato un accettabile impegno e una attiva partecipazione al dialogo educativo. Tutti gli alunni hanno un comportamento corretto e tra loro vi è collaborazione e apprezzamento reciproco. La classe, nella seconda decade del mese di Marzo ha partecipato al progetto di Welcome Week a Dublino per la durata di 15 giorni per il perfezionamento della lingua inglese. Il viaggio a Dublino ha permesso di fare esperienza linguistica e socio-culturale. Gli allievi alloggiati presso famiglie del luogo hanno affrontato il 'non conosciuto'; insieme sono maturati, sostenendosi in un ambiente che non è stato più solo la classe fisica ma l'ambiente che li circondava. La *comfort zone* che prima era la classe si è ribaltata tramutandosi in conoscenza dell'altro/a. Al ritorno, il clima in classe risultava ancora più partecipativo e coeso e con un obiettivo comune: gli Esami di Stato. Non tutti hanno partecipato a questo progetto vuoi per i costi vuoi per problemi di famiglia. Purtroppo, per alcuni pesa ancora oggi la spesa familiare, c'è chi tra questi, infatti, lavora presso bar o ristoranti o presso pizzerie della zona. Pertanto per questi alunni il tempo dedicato allo studio rimane sempre esiguo.

Solo un alunno presenta una preparazione di base piuttosto frammentaria e carente, tutti comunque hanno fatto passi in avanti rispetto al loro punto di partenza. Per quanto riguarda l'aspetto disciplinare non si sono rilevati particolari problemi.

A causa, delle lacune pregresse di alcuni alunni, accumulate durante gli anni di studio e delle varie iniziative culturali e lavorative promosse durante l'anno scolastico, il programma di molte discipline ha subito un rallentamento che ha reso necessario la riduzione e la semplificazione dei contenuti e l'attuazione di opportune strategie educative al fine di consentire uno studio più efficace e produttivo per tutti gli allievi. Nel complesso la frequenza della classe è stata sempre regolare, solo un paio di alunni hanno accumulato un buon numero di assenze senza però compromettere l'anno scolastico. La maggior parte delle famiglie, ha partecipato attivamente al confronto con la comunità scolastica.

## 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)

| 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Storia</b>                                                                                                                                                                                                         | 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.<br><br>UDA il mondo diviso in due blocchi e l'epoca multipolare: la guerra fredda;<br><br>l'Italia repubblicana                                                                                                                                                                                          |
| <b>Sc. Motorie</b>                                                                                                                                                                                                    | Utilizzare le regole sportive come strumento di crescita personale.<br>Adattarsi a regole e spazi differenti per consentire la partecipazione di tutti.<br><br>Collaborare attivamente nel gruppo per raggiungere un risultato.<br><br>Rispettare indicazioni, regole e turni.<br><br>Rispettare le norme di sicurezza nelle diverse attività. | I fondamentali individuali e di squadra degli sport praticati. la terminologia e le regole principali degli sport praticati. Esprimere la propria opinione motivandola sulle ragioni della vittoria o della sconfitta e confrontarla con quella dei compagni. I diversi aspetti di un evento sportivo (Gioco, preparazione, arbitraggio, informazioni, ecc.) |

|                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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.<br><br>Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <p>Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali.</p> <p>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).</p> |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Disciplina | Abilità                                                                                                                                                                                                                                                                          | Conoscenze                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Italiano   | Ascoltare, applicando tecniche di supporto alla comprensione, testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni e riconoscendone la tipologia testuale, la fonte, lo scopo, l'argomento, le informazioni. | <p>Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale.</p> <p>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.</p>                                                                       |
|            | Cogliere in una conversazione o in una discussione i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni per poter intervenire con pertinenza e coerenza.                                                                                                                         | <p>Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali.</p> <p>Repertori dei termini tecnici e scientifici in differenti lingue</p>                                                                                                                                                                                      |
|            | 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.                                                          | <p>UDA Il Secondo Ottocento e le scritture del Vero:</p> <p>Radici storiche ed evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano e internazionale del periodo analizzato:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Il Positivismo</li> <li>-Il naturalismo</li> <li>-Il Verismo: VERGA e CAPUANA</li> </ul>                                                           |
|            | Selezionare e ricavare informazioni, con uso attento delle fonti (manuale, enciclopedia, saggio, sito web, portale) per documentarsi su un argomento specifico.                                                                                                                  | <p>Significative opere letterarie e artistiche di autori nazionali ed internazionali del contesto storico letterario preso in esame a sottolineare elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e la cultura europea contemporanea</p>                                                                                                                             |
|            | Interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica                                                                                                                                                                        | <p>UDA LA LETTERATURA NELL'ETÀ DELL'ANSIA":</p> <p>Il Decadentismo: Simbolismo ed Estetismo</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                 | <p>e le caratteristiche del genere.</p> <p>Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi afferenti alle lingue e letterature oggetto di studio.</p> <p>Scrivere testi di forma diversa, ad es. istruzioni per l'uso, lettere private e pubbliche (lettera formale, CV europeo, web portfolio), diari personali e di bordo, articoli (di cronaca, recensioni, commenti, argomentazioni) sulla base di modelli, adeguandoli a situazione, argomento, scopo, destinatario, e selezionando il registro più adeguato.</p> <p>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 utilizzando in modo ragionato i dati ricavati dall'analisi del testo.</p> | <p>Gli sviluppi del Decadentismo nel '900: autori e testi significativi della tradizione culturale italiana e di altri popoli.</p> <p>UDA SCRITTURE RIBELLI: SCAPIGLIATURA, FUTURISMO, AVANGUARDIE:</p> <p>gli scapigliati;</p> <p>Futurismo: lingua e arte destrutturati;</p> <p>Manifesto del futurismo e Manifesto della letteratura futurista;</p> <p>Filippo Tommaso Marinetti</p>                                                                                                                                              |
| <b>Francese</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ascoltare, applicando tecniche di supporto alla comprensione, cogliendone i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni, riconoscendone l'argomento, le informazioni</li> <li>- Cogliere in una conversazione le diverse argomentazioni per poter intervenire con pertinenza e coerenza</li> <li>- Esporre dati, eventi, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Repertori dei termini tecnici in differenti lingue</li> <li>- Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali</li> <li>- Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta, anche professionale</li> </ul> |

|                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                | <p>informazioni significative, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione</p> <p>- Argomentare una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Inglese</b> | <p>- Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione orale, su argomenti generali, di studio e di lavoro;</p> <p>- Utilizzare strategie nella interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto;</p> <p>- Comprendere idee principali, elementi di dettaglio e punto di vista in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti d'attualità, di studio e di lavoro;</p> <p>- Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi, riguardanti argomenti relativi al settore di indirizzo;</p> <p>- Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi, continui e non continui, riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro;</p> <p>- Utilizzare le tipologie testuali tecnico-professionali di settore, rispettando le costanti che le caratterizzano;</p> <p>- Produrre nella forma scritta e orale, brevi relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi, su esperienze, processi e situazioni relativi al proprio settore di indirizzo;</p> <p>- Utilizzare lessico e fraseologia di settore, compresa la nomenclatura internazionale codificata;</p> <p>- Trasporre in lingua italiana e</p> | <p>- Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro tipici del settore;</p> <p>- Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso;</p> <p>- Strategie di comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, in particolare riguardanti il settore di indirizzo;</p> <p>- Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni di lavoro;</p> <p>- Aspetti socio-culturali della lingua inglese e del linguaggio specifico di settore;</p> <p>- Modalità e problemi basilari della traduzione di testi tecnici.</p> |

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                    | viceversa, brevi testi scritti in inglese, relativi all'ambito di studio di lavoro e viceversa.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Sc. Motorie</b> | <p>Riconoscere e distinguere le informazioni provenienti dal proprio corpo. Utilizzare il lessico specifico della disciplina. Utilizzare schemi motori semplici e complessi. Riconoscere i segni della comunicazione verbale e non verbale</p> <p>L'organizzazione del corpo umano. Gli schemi motori e le loro caratteristiche. Gli aspetti della comunicazione verbale e non verbale. La comunicazione sociale. Il linguaggio specifico della disciplina.</p> | <p>Riconoscere e distinguere le informazioni provenienti dal proprio corpo. Utilizzare il lessico specifico della disciplina. Utilizzare schemi motori semplici e complessi. Riconoscere i segni della comunicazione verbale e non verbale</p> <p>L'organizzazione del corpo umano. Gli schemi motori e le loro caratteristiche. Gli aspetti della comunicazione verbale e non verbale. La comunicazione sociale. Il linguaggio specifico della disciplina.</p> |

| 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Storia</b>                                                                                                                                                                                                                           | <p>Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea.</p> <p>Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento.</p> | <p>Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico- produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali.</p> <p>Il Territorio come fonte storica: tessuto sociale e produttivo, in relazione ai fabbisogni formativi e professionali.</p> <p>Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XI e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel Mondo.</p> |

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <p>Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi, sui servizi e sulle condizioni economiche</p> <p>UDA L'Europa dei nazionalismi:<br/>l'Italia industrializzata e imperialista;<br/>I a I guerra mondiale;</p> <p>UDA L'Europa dei Totalitarismi:<br/>la rivoluzione russa e lo stalinismo;<br/>Mussolini e il fascismo,<br/>la crisi del 1929;<br/>il nazismo;</p> <p>UDA Il crollo dell'Europa:<br/>la II guerra mondiale;<br/>il dopoguerra.</p> |
| <b>Sc. Motorie</b> | <p>Praticare in forma globale varie attività all'aria aperta<br/>come, orienteering, escursionismo, ecc... Adeguare abbigliamento e attrezzature alle diverse attività</p> <p>Rispettare le norme di sicurezza nelle diverse attività motorie</p> <p>Le attività in ambiente naturale e le loro caratteristiche. Le norme di sicurezza nei vari ambienti e condizioni. Relazione fra scienze motorie e....</p> <p>Norme igieniche per la pratica sportiva</p> | <p>Praticare in forma globale varie attività all'aria aperta<br/>come, orienteering, escursionismo, ecc... Adeguare abbigliamento e attrezzature alle diverse attività</p> <p>Rispettare le norme di sicurezza nelle diverse attività motorie</p> <p>Le attività in ambiente naturale e le loro caratteristiche. Le norme di sicurezza nei vari ambienti e condizioni. Relazione fra scienze motorie e....</p> <p>Norme igieniche per la pratica sportiva</p>                           |

| 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 | <p>Aspetti interculturali.</p> <p>Aspetti delle culture della lingua oggetto di studio</p> <p>UDA I MAESTRI DEL ROMANZO EUROPEO: DA SVEVO AI NEOREALISTI:</p> <p>Elementi e principali movimenti culturali della tradizione letteraria del '900 con riferimenti alle letterature di altri paesi.</p> <p>Autori e testi significativi della tradizione culturale italiana e di altri popoli:</p> <p>PIRANDELLO</p> <p>UDA i poeti del Novecento:</p> <p>L' Ermetismo:</p> <p>- QUASIMODO</p> <p>liriche a scelta</p> <p>Oltre il neorealismo: TOMMASI DI LAMPEDUSA.</p> <p>Il Gattopardo</p> <p>Lo sperimentalismo:</p> <p>- SCIASCIA L.:</p> <p>- La poesia come conoscenza in negativo e come testimonianza:</p> <p>liriche a scelta</p> |

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Francese</b>    | - Saper identificare e utilizzare espressioni e lessico per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse                                                                                         | - Aspetti interculturali<br><br>- Aspetti delle culture della lingua oggetto di studio                                                                                                                                                         |
| <b>Inglese</b>     | Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.                                                                                                                    | Aspetti socio-culturali dei Paesi anglofoni, riferiti in particolare al settore d'indirizzo.                                                                                                                                                   |
| <b>Sc. Motorie</b> | Utilizzare schemi e azioni di movimento in modo originale e creativi. Adattare il movimento alle possibili variabili<br><br>Conoscere il proprio corpo e le sue reazioni ai diversi stimoli<br><br>Gli schemi motori e le loro caratteristiche | Utilizzare schemi e azioni di movimento in modo originale e creativi. Adattare il movimento alle possibili variabili<br><br>Conoscere il proprio corpo e le sue reazioni ai diversi stimoli<br><br>Gli schemi motori e le loro caratteristiche |

|                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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. |
| <b>Disciplina</b>                                                                                                                                               | <b>Abilità</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>Conoscenze</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Francese</b>                                                                                                                                                 | - 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 micro-lingua dell'ambito professionale di appartenenza<br><br>- Comprendere in maniera globale, con discreta autonomia, testi scritti, di diversa tipologia e genere, | - Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della micro-lingua dell'ambito professionale di appartenenza<br><br>- Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella Micro-lingua dell'ambito professionale di appartenenza<br><br>- Ortografia                                                                                                                                                                                |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                            |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla micro-lingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <p>- Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità 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 micro-lingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <p>- 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 micro-lingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <p>- Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, utilizzando il lessico specifico su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla micro-lingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> | <p>- Lessico, incluso quello specifico della micro-lingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <p>- Fonologia</p> |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                |                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Inglese</b> | Utilizzare le tipologie testuali tecnico professionali di settore, rispettando le costanti che le caratterizzano. | Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e orali, continui e non continui, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete.<br><br>Utilizzare strategie nell' interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto. |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                             |                |                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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. |
| <b>Disciplina</b>                                                           | <b>Abilità</b> | <b>Conoscenze</b>                                                                                                                                                                          |
|                                                                             |                |                                                                                                                                                                                            |

|                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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. |
| <b>Disciplina</b>                                                                                                                                                                           | <b>Abilità</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Conoscenze</b>                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Francese</b>                                                                                                                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reperire informazioni e documenti in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti</li> <li>- Ideare e realizzare semplici testi multimediali in lingua straniera su tematiche culturali, di studio o professionali</li> <li>-Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fonti dell'informazione e della documentazione</li> <li>- Social network e new media come fenomeno comunicativo</li> <li>- Tecniche, lessico comunicative per la comunicazione professionale</li> </ul>                                     |

|                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                 | scopi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Italiano</b> | <p>Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti.</p> <p>Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali.</p> <p>Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera.</p> <p>Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.</p> | <p>Fonti dell'informazione e della documentazione.</p> <p>Social network e new media come fenomeno comunicativo.</p> <p>Caratteri comunicativi di un testo multimediale.</p> <p>Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale.</p> |
| <b>Inglese</b>  | Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, documenti, filmati in lingua straniera riguardanti argomenti relativi al settore d'indirizzo o di cultura generale riguardanti L2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e orali, continui e non continui, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete.                                                            |

|                                                                                                         |                |                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 |
| <b>Disciplina</b>                                                                                       | <b>Abilità</b> | <b>Conoscenze</b>                                                                                                                                                                                                                                         |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  |  |
|--|--|--|

| 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                                                                                                                                                                                         | <p>Eseguire esercizi e sequenze derivanti dalla ginnastica tradizionale, ritmica e sportiva, dalla ginnastica dolce, a corpo libero e con piccoli attrezzi. riprodurre con fluidità i gesti tecnici delle varie attività affrontate.</p> <p>Osservare criticamente i fenomeni connessi al mondo sportivo.</p> <p>L'apprendimento motorio- le capacità coordinative- i diversi metodi della ginnastica tradizionale e non- sport e salute- sport e società- sport e disabilità- le problematiche del doping</p> <p>Conoscere per prevenire</p> | <p>Eseguire esercizi e sequenze derivanti dalla ginnastica tradizionale, ritmica e sportiva, dalla ginnastica dolce, a corpo libero e con piccoli attrezzi. riprodurre con fluidità i gesti tecnici delle varie attività affrontate.</p> <p>Osservare criticamente i fenomeni connessi al mondo sportivo.</p> <p>L'apprendimento motorio- le capacità coordinative- i diversi metodi della ginnastica tradizionale e non- sport e salute- sport e società- sport e disabilità- le problematiche del doping</p> <p>Conoscere per prevenire</p> |

|                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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                                                                       |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Sc. Motorie</b> | Rispettare le norme di sicurezza nelle diverse attività motorie                      | Rispettare le norme di sicurezza nelle diverse attività motorie                  |
|                    | Sport e salute- sport e società- sport e disabilità- le problematiche del doping     | Sport e salute- sport e società- sport e disabilità- le problematiche del doping |
| <b>Matematica</b>  | Raccogliere, organizzare e rappresentare graficamente un insieme di dati statistici. | Fasi delle indagini statistiche<br><br>Rappresentazione grafica dei dati.        |
|                    | Calcolare i principali indici di posizione centrale.                                 | Tabelle a doppia entrata.<br><br>Indici di posizione centrale.                   |

| 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                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                                                                                                   |         |                                                                                                                                                                                                                                 |

|                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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                                                                                                                                          |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Matematica | Risolvere disequazioni di secondo grado intere e fratte sia algebricamente che graficamente                                                                                                                              | Disequazioni di secondo grado                                                                                                                       |
|            |                                                                                                                                                                                                                          | Concetto di funzione                                                                                                                                |
|            | Definire una funzione e le sue proprietà                                                                                                                                                                                 | Funzioni reali a variabile reale                                                                                                                    |
|            | Classificare le funzioni                                                                                                                                                                                                 | Dominio e segno di una funzione reale di variabile reale                                                                                            |
|            | Determinare analiticamente e graficamente il dominio e l'immagine di una funzione razionale e di semplici funzioni irrazionali, esponenziali e logaritmiche; iniettività, suriettività e biunivocità.                    | Limite di funzione reale. Forme indeterminate. Asintoti.                                                                                            |
|            |                                                                                                                                                                                                                          | Funzioni continue                                                                                                                                   |
|            |                                                                                                                                                                                                                          | Classificazione delle discontinuità                                                                                                                 |
|            | Lettura di grafici: riconoscere il dominio, le intersezioni con gli assi cartesiani, il segno, limiti agli estremi del dominio, asintoti verticali e orizzontali, massimi, minimi, intervalli di crescita e decrescenza. | Derivata di una funzione e significato geometrico.<br>Crescenza, decrescenza, massimi e minimi di una funzione algebrica razionale intera e fratta. |
|            | Calcolare i modi con i quali possono essere raggruppati o ordinati gli elementi di un insieme finito.                                                                                                                    | Raggruppamenti.<br>Disposizioni semplici.                                                                                                           |
|            | Applicare il concetto classico di probabilità.                                                                                                                                                                           | Disposizioni con ripetizione.                                                                                                                       |
|            | Calcolare la probabilità dell'evento contrario.                                                                                                                                                                          | Funzione fattoriale.<br>Permutazioni con ripetizione.                                                                                               |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>Riconoscere quando due eventi sono compatibili o incompatibili.</p> <p>Calcolare la probabilità della somma logica di due eventi.</p> <p>Calcolare la probabilità condizionata di un evento rispetto a un altro evento non impossibile.</p> <p>Riconoscere quando due eventi sono stocasticamente dipendenti o stocasticamente indipendenti.</p> <p>Calcolare la probabilità del prodotto logico di due eventi.</p> | <p>Combinazioni semplici.</p> <p>Combinazioni con ripetizione.</p> <p>Eventi.</p> <p>Concezione classica della probabilità.</p> <p>Calcolo combinatorio e probabilità</p> <p>Probabilità della somma logica di eventi.</p> <p>Probabilità condizionata.</p> <p>Probabilità del prodotto logico di eventi.</p> |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| 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 e Tecnica Amministrativa                                                                                                                                                                                                                                          | Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato; | Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico;                                                                                                                                                                                                         |

|                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                  | <u>Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura.</u>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Lab. dei Servizi di Accoglienza turistica</b> | <p>-Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.</p> <p>-Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.</p> <p>-Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura.</p> <p>-Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post-vendita del cliente.</p> <p>-Utilizzare i software applicativi di settore al fine di progettare/ideare attività di promozione e valorizzazione di prodotti e servizi per la filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.</p> <p>-Utilizzare lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</p> <p>-Sostenere processi di fidelizzazione del cliente mediante la realizzazione di iniziative di customer care.</p> | <p>- Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico.</p> <p>- Strategie di comunicazione del prodotto.</p> <p>- Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela.</p> <p>- Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.).</p> <p>- Principi di fidelizzazione del cliente.</p> <p>- Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.</p> <p>- Il sistema di customer satisfaction.</p> <p>- Tecniche di problem solving e gestione reclami.</p> |

|                                                                                                                                                                                     |                |                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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. |
| <b>Disciplina</b>                                                                                                                                                                   | <b>Abilità</b> | <b>Conoscenze</b>                                                                                                                                                                     |

|                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Diritto e Tecnica Amministrativa</b> | <p><u>Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.</u></p> <p><u>Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi.</u></p> <p><u>Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio.</u></p> <p><u>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.</u></p> | <p><u>Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi.</u></p> <p><u>Tecniche di programmazione e controllo dei costi.</u></p> <p><u>Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva.</u></p> |
| <b>Sc. e Cult. Alim.</b>                | <p>Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <p>Normativa igienico-sanitaria e procedura di controllo HACCP</p> <p><b>Contenuti</b></p> <p>La filiera alimentare</p> <p>Il sistema HACCP</p> <p>La contaminazione fisica, chimica e biologica degli alimenti</p>                             |
| <b>Lab. Cucina</b>                      | <p>Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <p>Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio.</p> <p>Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.</p> <p>Metodi per identificare, progettare e controllare i</p>             |

|                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                  | <p>Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.</p> <p>Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi.</p> <p>Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio.</p> <p>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.</p> | <p>processi gestionali e operativi.</p> <p>Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità.</p> <p>Tecniche di programmazione e controllo dei costi.</p> <p>Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva.</p> <p>[3] L'APPROVVIGIONAMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'economato</li> <li>- La pianificazione degli acquisti</li> <li>- Ordinazione, stoccaggio e distribuzione delle merci</li> <li>- La gestione delle scorte</li> <li>- La valorizzazione delle giacenze</li> <li>- I software gestionali</li> </ul> |
| <b>Lab. dei Servizi di Accoglienza turistica</b> | <p>-Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.</p> <p>-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 miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi.</p> <p>-Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del</p>                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.</li> <li>- Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi.</li> <li>- Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità.</li> <li>- Tecniche di programmazione e controllo dei costi.</li> <li>- Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva.</li> </ul>                                                                                                                     |

|  |                                                                                                                                                                                                                     |  |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | <p>prodotto/servizio.</p> <p>-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.</p> |  |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

| 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                                                                                                     | <p>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.</p>                                               | <p>Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.</p> <p>Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.</p>                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                 | <p>Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.</p> <p>Garantire la tutela e la sicurezza del cliente.</p> | <p><b>[1]LA SICUREZZA ALIMENTARE</b></p> <p><b><u>- L'igiene nella ristorazione</u></b></p> <p><b><u>- L'HACCP</u></b></p> <p><b>[2] SICUREZZA E SALUBRITA' DEL LUOGO DI LAVORO</b></p> <p><b><u>- La sicurezza sul lavoro</u></b></p> <p><b><u>-I rischi lavorativi nella ristorazione</u></b></p> |

|                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                         | Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio.                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Diritto e Tecnica Amministrativa</b> | <p>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.</p> <p>Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.</p> | <p>Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica;</p> <p>Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.</p>                                                                    |
| <b>Sc. e Cult. Alim.</b>                | Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.                                                                                                                                                                                                          | <p>Normativa igienico-sanitaria e procedura di controllo HACCP</p> <p><b>Contenuti</b></p> <p>La filiera alimentare</p> <p>Il sistema HACCP</p> <p>La contaminazione fisica, chimica e biologica degli alimenti</p> |
|                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                     |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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. |
| <b>Disciplina</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>Abilità</b> | <b>Conoscenze</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lab. Cucina                      | <p>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.</p> <p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>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.</p> | <p>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.</p> <p>Concetti di sostenibilità e certificazione</p> <p>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.</p> <p><b>[4]LA QUALITA' DEI PRODOTTI</b></p> <p><b><u>- I significati del cibo</u></b></p> <p><b><u>- Il concetto di genuinità e le frodi alimentari</u></b></p> <p><b><u>- L'offerta del mercato</u></b></p> <p><b><u>- I prodotti di qualità certificata</u></b></p> <p><b><u>- Le certificazioni religiose</u></b></p> <p><b><u>- I nuovi prodotti alimentari</u></b></p> <p><b>[5]I MENU DELLA RISTORAZIONE COMMERCIALE</b></p> <p>- L'aspetto gastronomico dei menu</p> <p>- L'aspetto nutrizionale dei menu</p> <p>- L'aspetto economico dei menu</p> <p><b>[6] I METODI DI COTTURA</b></p> |
| Diritto e Tecnica Amministrativa | Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <p>Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione;</p> <p>Politica di sconti per la clientela;</p> <p>Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <p>- Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.</p> <p>- Concetti di sostenibilità e certificazione</p> <p>Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                   | <p>nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</li> <li>- Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</li> <li>- 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.</li> <li>- Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder.</li> </ul> | <p>dei cibi e relativi standard di qualità.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.</li> <li>- Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela.</li> <li>- Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.</li> <li>- Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria.</li> </ul> <p><b>Contenuti:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il servizio del caviale</li> <li>- Le ostriche</li> <li>- Il prosciutto crudo</li> <li>- Le tartare di manzo</li> <li>- La cucina di sala</li> </ul> |
| Sc. e Cult. Alim. | <p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti promuovere uno stile di vita equilibrata e sostenibile.</p> <p>Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</p> <p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <p>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia società e cultura.</p> <p>Concetti di sostenibilità e certificazione</p> <p><b>Contenuti</b></p> <p>L'alimentazione nelle diverse fasi della vita</p> <p>Diete e stili alimentari</p> <p>Prescrizioni alimentari e religioni</p> <p>L'alimentazione nella ristorazione collettiva</p> <p>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari</p> <p><b>Contenuti</b></p> <p>L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari</p>                                                                                                                                |

|                                                  |                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                  |                                                                                                                                               | <p>L'alimentazione nelle malattie metaboliche</p> <p>Allergie e intolleranze alimentari</p> <p>Alimentazione e tumori</p>                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Lab. dei Servizi di Accoglienza Turistica</b> | - Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.</li> <li>• Concetti di sostenibilità e certificazione.</li> <li>• Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.</li> <li>• Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria.</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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.                                                                                                                                                                        |
| <b>Disciplina</b>                                                                                                                                                           | <b>Abilità</b>                                                                                                                                                                                                                      | <b>Conoscenze</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Lab. Cucina</b>                                                                                                                                                          | <p>Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari e tecniche di base della panificazione e produzione dolciaria.</p> <p>Riconoscere le componenti culturali dell'arte bianca anche in relazione al proprio territorio</p> | <p>Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime in riferimento all'arte bianca.</p> <p>Principi di base di scienze e tecnologie alimentari.</p> <p>[11]LA PASTICCERIA E L'ARTE BIANCA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le basi di pasticceria</li> <li>- I dessert</li> <li>- L'arte bianca</li> </ul> |
|                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Diritto e Tecnica Amministrativa</b> | <u>Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.</u>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <u>Elementi di marketing dei servizi turistici.</u>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Lab. Sala, Bar e Vendita</b>         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.</li> <li>- Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.</li> <li>- Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di customer care.</li> <li>- Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera.</li> <li>- Tecniche di rilevamento della Customer satisfaction.</li> <li>- Meccanismi di fidelizzazione del cliente.</li> </ul> <p><b>Contenuti:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le fasi di produzione.</li> <li>- Le birre artigianali.</li> <li>- La classificazione della birra in Italia.</li> <li>- Gli stili di birra.</li> <li>- I principali paesi produttori.</li> <li>- Il servizio della birra.</li> <li>- L'abbinamento cibo-birra</li> </ul> |
| <b>Sc. e Cult. Alim.</b>                | <p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti promuovere uno stile di vita equilibrata e sostenibile.</p> <p>Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <p>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia società e cultura.</p> <p>Concetti di sostenibilità e certificazione</p> <p><b>Contenuti</b></p> <p>L'alimentazione nelle diverse fasi della vita</p> <p>Diete e stili alimentari</p> <p>Prescrizioni alimentari e religioni</p> <p>L'alimentazione nella ristorazione collettiva</p> <p>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i</p>                                                                                                                                                                                                                |

|                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                  | <p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <p>principali disturbi e limitazioni alimentari</p> <p><b>Contenuti</b></p> <p>L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari</p> <p>L'alimentazione nelle malattie metaboliche</p> <p>Allergie e intolleranze alimentari</p> <p>Alimentazione e tumori</p>                           |
| <b>Lab. dei Servizi di Accoglienza Turistica</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.</li> <li>• Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretando preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.</li> <li>• Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di customer care.</li> <li>• Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera.</li> <li>- Tecniche di rilevamento della customer satisfaction.</li> <li>- Meccanismi di fidelizzazione del cliente.</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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. |
| <b>Disciplina</b>                                                                                                                                                                                                                         | <b>Abilità</b>                                                                                                                                     | <b>Conoscenze</b>                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Lab. Cucina</b>                                                                                                                                                                                                                        | Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della | <p>Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.</p> <p>Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e</p>                                                                                      |

|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                         | <p>valorizzazione del Made in Italy.</p> <p>Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering.</p> <p>Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento.</p> <p>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</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <p>bevande.</p> <p>[6]IL CATERING E IL BANQUETING</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il catering</li> <li>- Il banqueting</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Lab. Sala Bar e Vendita | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering.</li> <li>- Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici.</li> <li>- Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento.</li> <li>- 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.</li> <li>- Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.</li> <li>- Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering.</li> <li>- Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande.</li> <li>- Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico.</li> <li>- Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi.</li> <li>- Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti.</li> </ul> <p><b>Contenuti:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le fasi di produzione</li> <li>- I sistemi di vinificazione</li> <li>- I vini speciali</li> <li>- Lo champagne</li> <li>- I vini passiti</li> <li>- I vini siciliani</li> <li>- I vini e i marchi di qualità</li> <li>- L'analisi delle caratteristiche organolettiche</li> </ul> |

|                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                  | evento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- La somellerie</li> <li>- L'analisi organolettica del vino</li> <li>- Le sensazioni</li> <li>- Le tecniche di abbinamento</li> <li>- La degustazione</li> </ul>                                                                                                   |
| <b>Lab. dei servizi di Accoglienza Turistica</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni , accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici.</li> <li>• 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.</li> <li>-Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post-evento.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico.</li> <li>• Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi.</li> <li>• Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti.</li> </ul> |

| 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                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Diritto e Tecnica Amministrativa</b>                                                                                                                                                                                | <u>Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela;</u><br><br><u>Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità;</u> | <u>Mercato turistico e sue tendenze;</u><br><br><u>Metodologie e strumenti di marketing turistico;</u><br><br><u>Norme ISO e fattori di scelta, criteri per il riconoscimento della certificazione Eco Label;</u><br><br><u>Modalità di calcolo dei margini di guadagno.</u> |

|                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                  | <u>Determinare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico.</u>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Lab. dei servizi di Accoglienza Turistica</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela.</li> <li>• Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità.</li> <li>• Realizzare azioni di promozione di tourism certification.</li> <li>• Determinare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico.</li> <li>• Organizzare e pianificare offerte turistiche integrate, in italiano e in lingua straniera, utilizzando anche strumenti di marketing e web marketing.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Metodologie e strumenti di marketing turistico e web marketing.</li> <li>• Normativa sulla tutela ambientale, applicata al settore di riferimento.</li> <li>• Norme ISO e fattori di scelta, criteri per il riconoscimento della certificazione ecolabel.</li> <li>• Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale.</li> <li>• Modalità di calcolo dei margini di guadagno.</li> </ul> |
|                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

| 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Lab. Sala bar e vendita</b>                                                                                                                                                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste.</li> <li>- Gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di customer care e di customer satisfaction.</li> <li>- Informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento.</li> <li>- Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del cliente.</li> <li>- Terminologia di settore e registri linguistici, anche in lingua straniera.</li> <li>- Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività</li> </ul> <p><b>Contenuti:</b></p> |

|                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                  | <p>la permanenza presso la struttura ricettiva.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela, al fine di garantire l'immagine e lo stile della struttura e valorizzare il servizio offerto.</li> <li>- Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'approvvigionamento</li> <li>- L'economato</li> <li>- La cantina e la cantina del giorno</li> <li>- La pianificazione degli acquisti</li> <li>- Il sistema dell'inventario</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Diritto e Tecnica Amministrativa</b>          | <p><u>Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio</u></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p><u>Metodologie e tecniche di promozione territoriale;</u></p> <p><u>Tecniche di analisi SWOT;</u></p> <p><u>Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento.</u></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Lab. dei Servizi di Accoglienza Turistica</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste.</u></li> <li>• <u>Gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di customer care e customer satisfaction.</u></li> <li>• <u>Informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva.</u></li> <li>• <u>Applicare tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela, al fine di garantire l'immagine e lo stile della struttura e valorizzare il servizio offerto.</u></li> <li>• <u>Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del</u></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento.</u></li> <li>• <u>Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del cliente.</u></li> <li>• <u>Terminologia di settore e registri linguistici, anche in lingua straniera.</u></li> <li>• <u>Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività.</u></li> </ul> |

|  |                           |  |
|--|---------------------------|--|
|  | <u>prodotto/servizio.</u> |  |
|--|---------------------------|--|

| 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Diritto e Tecnica Amministrativa</b>                                                                                                                                                                           | <u>Applicare le tecniche di Benchmarking;</u><br><br><u>Individuare i target e gli indicatori di performance;</u><br><br><u>Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi, dei risultati.</u>                                      | <u>Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità;</u><br><br><u>Tecniche di analisi per indici.</u>                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Lab. dei Servizi di Accoglienza Turistica</b>                                                                                                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare tecniche di benchmarking.</li> <li>• Individuare i target e gli indicatori di performance.</li> <li>• Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi e dei risultati.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità.</li> <li>• Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica.</li> <li>• Tecniche di reportistica aziendale.</li> <li>• Tecniche di analisi per indici.</li> </ul> |
|                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

| 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                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Lab. Sala, Bar e Vendita</b>                                                                                                                                                                                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'informazione turistica: dall'on site all'on line.</li> <li>- Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle</li> </ul>                                                           |

|                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza.</li> <li>- Predisporre azioni a supporto della domanda potenziale di prodotti e servizi turistici.</li> <li>- Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio.</li> </ul>                                                                                                             | <p>indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela.</li> <li>- Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità.</li> </ul> <p><b>Contenuti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- I marchi di qualità</li> <li>- Conoscere il territorio</li> </ul> |
| <b>Lab. dei Servizi di Accoglienza Turistica</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.</li> <li>• Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza.</li> <li>• Predisporre azioni a supporto della domanda potenziale di prodotti e servizi turistici.</li> <li>• Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'informazione turistica: dall'onsite all'online.</li> <li>• Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela.</li> <li>• Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità.</li> </ul>                                                                                                                                |
|                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

## 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,<br>vocazione,<br>professione. |
|--|--|--|-----------------------------------------------|

## VERIFICHE

Le verifiche sommative sono state finalizzate all'accertamento del raggiungimento degli obiettivi prefissati per le varie unità didattiche. In particolare di:

- prove scritte tradizionali
- verifiche orali
- sondaggi a dialogo
- risposte dal banco
- compiti assegnati
- lavoro di gruppo
- domande a risposta breve
- quiz a risposta multipla
- esperienze strumentali e pratiche individuali
- esperienze strumentali e pratiche di gruppo

Nel corso dell'anno sono state previste: non meno di n.2 verifiche (scritte/ pratiche/ grafiche) e non meno di n.2 verifiche orali per quadrimestre.

Gli alunni con DSA (M. N.; C.A.) necessitano dei seguenti strumenti compensativi: mappe concettuali e schemi. Uso del PC per scrivere, con annesso vocabolario *offline*; delle seguenti misure dispensative: rispetto della consegna (tempi più lunghi).

## VALUTAZIONE

La valutazione, con cadenza quadrimestrale, è stata articolata sulla base dei seguenti elementi:

- verifiche scritte e orali
- costanza nella frequenza
- impegno regolare
- partecipazione attiva
- interesse particolare per la disciplina
- partecipazione ad attività extracurricolari attinenti la disciplina
- approfondimento autonomo

*Per gli indicatori relativi alla valutazione del profitto e della condotta e per la loro descrizione analitica*

si rimanda al PTOF dell'Istituto

## INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

---

### EDUCAZIONE CIVICA

In coerenza con gli obiettivi del PTOF relativi all'insegnamento trasversale dell'educazione civica, così come introdotti dalla legge 20 Agosto 2019 n.92, sono stati parzialmente realizzati con il coinvolgimento delle diverse discipline i seguenti percorsi/progetti/attività in conformità e coerenza alle nuove Linee Guida di Educazione Civica fissate dal DM n. 183 del 7 settembre 2024.

| TEMATICA<br>PRIMO<br>QUADRIMESTRE | COMPETENZA<br>RIFERITA AL PECUP                                                                                                                                                                                                                                                                               | TEMATICA<br>SECONDO<br>QUADRIMESTRE         | COMPETENZA<br>RIFERITA AL PECUP                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Costituzione</b>               | 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. | <b>Costituzione e cittadinanza digitale</b> | 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<br><i><b>COSTITUZIONE</b></i>                                                                                                                                                                                                              |           | TEMATICA SECONDO QUADRIMESTRE<br><i><b>COSTITUZIONE E CITTADINANZA DIGITALE</b></i>                           |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| DISCIPLINE COINVOLTE E CONTENUTI                                                                                                                                                                                                                                       | N°<br>ORE | DISCIPLINE COINVOLTE E<br>CONTENUTI                                                                           | N°<br>ORE |
| <b>Docente di Religione:</b><br>Lo studio degli articoli 7, 8 della costituzione                                                                                                                                                                                       | 2         | <b>Docente di Acc. turistica:</b><br>La legislazione europea/italiana a tutela dei consumatori; Web Marketing | 4         |
| <b>Docente di Diritto:</b><br>La carta dei diritti della bambina; Fonti normative nazionali                                                                                                                                                                            | 6         | <b>Docente di Scienze Motorie:</b><br>Attività sportive di squadra                                            | 2         |
| <b>Docente storia:</b><br>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         | <b>Docente di Inglese:</b><br>Forme di governo e costituzione                                                 | 3         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                        |           | <b>Docente di Francese:</b><br>Forme di governo e costituzione                                                | 3         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                        |           | <b>Docente di Diritto:</b><br>La forma di governo Italiana;                                                   | 5         |
| TOTALE ORE                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>16</b> |                                                                                                               | <b>17</b> |

## 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 e Trabia e 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                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| <p>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</p> <p>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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 10                             |
| <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Non sempre rispettoso delle regole nei confronti della comunità scolastica curricolari e verso ambienti o materiali scolastici interni o esterni nonostante le ammonizioni verbali.</p> <p>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.</p> | 9<br><br><br><br><br><br><br>8 |
| <p>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.</p> <p>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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 7                              |
| <p>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.</p> <p>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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 6                              |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| <p>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.</p> <p>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.</p> | 5 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|

### Griglia di valutazione della prima prova scritta

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

|                         |                                                                                                      |                                                                                                                                                                                               |                                                                                                      |                                              |     |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-----|
|                         | consegna                                                                                             | d) Nel complesso adeguato<br>e) <b>Accettabile nonostante le lacune</b><br>f) Parziale<br>g) Minimo<br>h) Assente                                                                             | Discreto<br><b>Sufficiente</b><br>Mediocre<br>Insufficiente<br>Scarso                                | 7<br><b>6</b><br>5<br>4<br>3                 |     |
|                         | A.2<br>Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici | a) Approfondita, originale, puntuale<br>b) Approfondita<br>c) Completa<br>d) Adeguata e corretta<br>e) <b>Adeguata pur con qualche imprecisione</b><br>f) Parziale<br>g) Minima<br>h) Assente | Ottimo<br>Distinto<br>Buono<br>Discreto<br><b>Sufficiente</b><br>Mediocre<br>Insufficiente<br>Scarso | 10<br>9<br>8<br>7<br><b>6</b><br>5<br>4<br>3 |     |
|                         | A.3<br>Analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)                           | a) Approfondita, originale, puntuale<br>b) Approfondita<br>c) Completa<br>d) Adeguata e corretta<br>e) <b>Adeguata pur con qualche imprecisione</b><br>f) Parziale<br>g) Minima<br>h) Assente | Ottimo<br>Distinto<br>Buono<br>Discreto<br><b>Sufficiente</b><br>Mediocre<br>Insufficiente<br>Scarso | 10<br>9<br>8<br>7<br><b>6</b><br>5<br>4<br>3 |     |
|                         | A.4<br>Interpretazione corretta e articolata del testo                                               | a) Approfondita, originale, puntuale<br>b) Approfondita<br>c) Completa<br>d) Adeguata e corretta<br>e) <b>Adeguata pur con qualche imprecisione</b><br>f) Parziale<br>g) Minima<br>h) Assente | Ottimo<br>Distinto<br>Buono<br>Discreto<br><b>Sufficiente</b><br>Mediocre<br>Insufficiente<br>Scarso | 10<br>9<br>8<br>7<br><b>6</b><br>5<br>4<br>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.<br>Ideazione,<br>pianificazione<br>e<br>organizzazione<br>del testo                         | a) Puntuali, ben strutturate, articolate<br>b) Ben strutturate e articolate<br>c) Strutturate e ordinate<br>d) Adeguatamente strutturate<br>e) <b>Nel complesso chiare ed essenziali</b><br>f) Disordinate<br>g) Confuse e disordinate<br>h) Assenti o molto confuse | Ottimo<br>Distinto<br>Buono<br>Discreto<br><b>Sufficiente</b><br>Mediocre<br>Insufficiente<br>Scarso | 10<br>9<br>8<br>7<br>6<br>5<br>4<br>3 |    |
|                                     | 1.2.<br>Coesione e<br>coerenza testuale                                                          | a) Ben coeso, coerente, puntuale e vario nell'uso dei connettivi testuali<br>b) Coeso, coerente, appropriato nell'uso dei connettivi testuali<br>c) Evidenti –Lineari<br>d) Adeguate<br>e) <b>Accettabili</b><br>f) Parziali<br>g) Confuse<br>h) Assenti             | Ottimo<br>Distinto<br>Buono<br>Discreto<br><b>Sufficiente</b><br>Mediocre<br>Insufficiente<br>Scarso | 10<br>9<br>8<br>7<br>6<br>5<br>4<br>3 |    |
| Indicatore 2                        | 2.1<br>Ricchezza e<br>padronanza<br>lessicale                                                    | a) Lessico molto curato e appropriato<br>b) Lessico appropriato<br>c) Lessico abbastanza curato<br>d) Lessico adeguato<br>e) <b>Scelta lessicali accettabili</b><br>f) Lessico poco curato<br>g) Lessico generalmente inappropriato<br>h) Lessico del tutto errato   | Ottimo<br>Distinto<br>Buono<br>Discreto<br><b>Sufficiente</b><br>Mediocre<br>Insufficiente<br>Scarso | 10<br>9<br>8<br>7<br>6<br>5<br>4<br>3 |    |
|                                     | 2.2<br>Correttezza<br>grammaticale<br>(ortografia,<br>morfologia,<br>sintassi,<br>punteggiatura) | a) Completa e particolarmente appropriata<br>b) Completa<br>c) Apprezzabile<br>d) Adeguata<br>e) <b>Accettabile</b><br>f) Parziale<br>g) Scarsa<br>h) Assente o molto gravemente lacunosa                                                                            | Ottimo<br>Distinto<br>Buono<br>Discreto<br><b>Sufficiente</b><br>Mediocre<br>Insufficiente<br>Scarso | 10<br>9<br>8<br>7<br>6<br>5<br>4<br>3 |    |
| Indicatore 3                        | 3.1<br>Ampiezza e<br>precisione delle<br>conoscenze e<br>dei riferimenti<br>culturali            | a) Puntuali e approfonditi<br>b) Appropriati<br>c) Presenti e pertinenti<br>d) Presenti ma non sempre appropriati<br>e) <b>Accennati</b><br>f) Inappropriati e/o imprecisi<br>g) Errati<br>h) Assenti                                                                | Ottimo<br>Distinto<br>Buono<br>Discreto<br><b>Sufficiente</b><br>Mediocre<br>Insufficiente<br>Scarso | 10<br>9<br>8<br>7<br>6<br>5<br>4<br>3 |    |
|                                     | 3.2<br>Espressione di<br>giudizi critici e<br>valutazioni<br>personali                           | a) Ben argomentata e originale<br>b) Evidente e ragionata<br>c) Presente e pertinente<br>d) Presente ma non sempre appropriata<br>e) <b>Accennata</b><br>f) Parziale e/o inadeguata<br>g) Lacunosa<br>h) Assente                                                     | Ottimo<br>Distinto<br>Buono<br>Discreto<br><b>Sufficiente</b><br>Mediocre<br>Insufficiente<br>Scarso | 10<br>9<br>8<br>7<br>6<br>5<br>4<br>3 |    |
| Indicatore specifico<br>Tipologia B | B.1<br>Rispetto dei<br>veicoli di                                                                | a) Approfondite e originali<br>b) Completa<br>c) Adeguata e corretta<br>d) <b>Adeguata nonostante le lacune</b>                                                                                                                                                      | Ottimo<br>Buono<br>Discreto<br><b>Sufficiente</b>                                                    | 14<br>12<br>10<br>8                   |    |

|                         |                                                                                               |                                                                                                                                                          |                                                                                          |                                    |     |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-----|
|                         | consegna                                                                                      | e) Parziale<br>f) Minima<br>g) Assente                                                                                                                   | Mediocre<br>Insufficiente<br>Scarso                                                      | 6<br>5<br>4                        |     |
|                         | B.2<br>Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato, usando connettivi pertinenti | a) Ben strutturata, appropriata<br>b) Appropriata<br>c) Presente<br>d) Accennata<br>e) Lacunosa<br>f) Scarsa<br>g) Assente                               | Ottimo<br>Buono<br>Discreto<br><b>Sufficiente</b><br>Mediocre<br>Insufficiente<br>Scarso | 14<br>12<br>10<br>9<br>7<br>6<br>4 |     |
|                         | B.3<br>Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati                          | a) Appropriati, funzionali e puntuali<br>b) Appropriati e puntuali<br>c) Adeguati al contesto<br>d) Accennati<br>e) Imprecisi<br>f) Errati<br>g) Assenti | Ottimo<br>Buono<br>Discreto<br><b>Sufficiente</b><br>Mediocre<br>Insufficiente<br>Scarso | 12<br>10<br>9<br>7<br>6<br>5<br>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.<br>Ideazione,<br>pianificazione<br>e<br>organizzazione<br>del testo                       | a) Puntuali, ben strutturate, articolate<br>b) Ben strutturate e articolate<br>c) Strutturate e ordinate<br>d) Adeguatamente strutturate<br>e) <b>Nel complesso chiare ed essenziali</b><br>f) Disordinate<br>g) Confuse e disordinate<br>h) Assenti o molto confuse | Ottimo<br>Distinto<br>Buono<br>Discreto<br><b>Sufficiente</b><br>Mediocre<br>Insufficiente<br>Scarso | 10<br>9<br>8<br>7<br>6<br>5<br>4<br>3 |    |
|                         | 1.2.<br>Coesione e<br>coerenza testuale                                                        | a) Ben coeso, coerente, puntuale e vario nell'uso dei connettivi testuali<br>b) Coeso, coerente, appropriato nell'uso dei connettivi testuali<br>c) Evidenti –Lineari<br>d) Adeguate<br>e) <b>Accettabili</b><br>f) Parziali<br>g) Confuse<br>h) Assenti             | Ottimo<br>Distinto<br>Buono<br>Discreto<br><b>Sufficiente</b><br>Mediocre<br>Insufficiente<br>Scarso | 10<br>9<br>8<br>7<br>6<br>5<br>4<br>3 |    |
| Indicatore 2            | 2.1<br>Ricchezza e<br>padronanza<br>lessicale                                                  | a) Lessico molto curato e appropriato<br>b) Lessico appropriato<br>c) Lessico abbastanza curato<br>d) Lessico adeguato<br>e) <b>Scelta lessicali accettabili</b><br>f) Lessico poco curato<br>g) Lessico generalmente inappropriato<br>h) Lessico del tutto errato   | Ottimo<br>Distinto<br>Buono<br>Discreto<br><b>Sufficiente</b><br>Mediocre<br>Insufficiente<br>Scarso | 10<br>9<br>8<br>7<br>6<br>5<br>4<br>3 |    |
|                         | 2.2<br>Correttezza<br>grammaticale<br>(ortografia, morfol<br>ogia, sintassi,<br>punteggiatura) | a) Completa e particolarmente appropriato<br>b) Completa<br>c) Apprezzabile<br>d) Adeguata<br>e) <b>Accettabile</b><br>f) Parziale<br>g) Scarso<br>h) Assente o molto gravemente lacunosa                                                                            | Ottimo<br>Distinto<br>Buono<br>Discreto<br><b>Sufficiente</b><br>Mediocre<br>Insufficiente<br>Scarso | 10<br>9<br>8<br>7<br>6<br>5<br>4<br>3 |    |
| Indicatore 3            | 3.1<br>Ampiezza e<br>precisione delle<br>conoscenze e dei<br>riferimenti<br>culturali          | a) Puntuali e approfonditi<br>b) Appropriati<br>c) Presenti e pertinenti<br>d) Presenti ma non sempre appropriati<br>e) <b>Accennati</b><br>f) Inappropriati e/o imprecisi<br>g) Errati<br>h) Assenti                                                                | Ottimo<br>Distinto<br>Buono<br>Discreto<br><b>Sufficiente</b><br>Mediocre<br>Insufficiente<br>Scarso | 10<br>9<br>8<br>7<br>6<br>5<br>4<br>3 |    |
|                         | 3.2<br>Espressione di<br>giudizi critici e<br>valutazioni<br>personali                         | a) Ben argomentata e originale<br>b) Evidente e ragionata<br>c) Presenti e pertinenti<br>d) Presenti ma non sempre appropriati<br>e) <b>Accennata</b><br>f) Parziali e/o inadeguati<br>g) Lacunosi<br>h) Assenti                                                     | Ottimo<br>Distinto<br>Buono<br>Discreto<br><b>Sufficiente</b><br>Mediocre<br>Insufficiente<br>Scarso | 10<br>9<br>8<br>7<br>6<br>5<br>4<br>3 |    |
| Indicatore<br>specifico | C.1<br>Pertinenza del<br>testo rispetto alla                                                   | a) Precise e puntali<br>b) Adeguate alla consegna<br>c) Nell'insieme apprezzabili                                                                                                                                                                                    | Ottimo<br>Buono<br>Discreto                                                                          | 14<br>12<br>10                        |    |

|                         |                                                                                                      |                                                                                                                                                             |                                                                                          |                                    |     |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-----|
| <b>Tipologia C</b>      | traccia e coerenza del titolo e dell'aricolazione in paragrafi, se richiesti                         | d) Accettabili pun con imprecisioni<br>e) Parziali<br>f) Scarse<br>g) Assenti                                                                               | <b>Sufficiente</b><br>Mediocre<br>Insufficiente<br>Scarso                                | 8<br>6<br>5<br>4                   |     |
|                         | C.2<br>Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici | a) Ben strutturato, appropriato<br>b) Appropriato<br>c) Presente<br>d) Accennato<br>e) Lacunoso<br>f) Scarso<br>g) Assente                                  | Ottimo<br>Buono<br>Discreto<br><b>Sufficiente</b><br>Mediocre<br>Insufficiente<br>Scarso | 14<br>12<br>10<br>9<br>7<br>6<br>4 |     |
|                         | C.3<br>Analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)                           | a) Appropriate, puntuali, originali<br>b) Appropriate e funzionali<br>c) Adeguate all'esposizione<br>d) Accennate<br>e) Parziali<br>f) Scarse<br>g) Assenti | Ottimo<br>Buono<br>Discreto<br><b>Sufficiente</b><br>Mediocre<br>Insufficiente<br>Scarso | 12<br>10<br>9<br>7<br>6<br>5<br>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                |

## SECONDA PROVA SCRITTA

### GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA 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          | Punteggi<br>o |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------|
| 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           | <b>3</b>      |
|                                                                                                                                        | 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                                                                                 | <b>2</b>       |               |
|                                                                                                                                        | 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              | <b>6</b>      |
|                                                                                                                                        | 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                                   | <b>3.5</b> - 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 nella                             | 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          | <b>8</b>      |
|                                                                                                                                        | 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           | <b>4.5</b> - 5 |               |

|                                                                                                                |     |                                                                                                                                                                                                                    |          |            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------|
| elaborazioni e di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi |     |                                                                                                                                                                                                                    |          |            |
|                                                                                                                | 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     | <b>3</b>   |
|                                                                                                                | 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        |            |
| <b>Punteggio totale della prova</b>                                                                            |     |                                                                                                                                                                                                                    |          | <b>/20</b> |

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

### 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.

#### 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 ricordare 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 ricordare 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 ricordare le conoscenze acquisite con difficoltà e solo se guidato. Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato.                                                 | 1.50 - 2.50 |           |
|                                                                                                                                                                                                    | III     | È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati raccordi tra le discipline. Si esprime utilizzando un lessico complessivamente corretto, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.                 | 3 - 3.50    |           |
|                                                                                                                                                                                                    | IV      | È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare articolata. Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e preciso.                              | 4 - 4.50    |           |
|                                                                                                                                                                                                    | V       | È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita. Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore. | 5           |           |
| Capacità di argomentare in modo critico e personale                                                                                                                                                | I       | Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico.                                                                                                                                           | 0.50 - 1    |           |
|                                                                                                                                                                                                    | II      | È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e/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 efficacemente i contenuti acquisiti.                                                                                                                               | 4 - 4.50    |           |
|                                                                                                                                                                                                    | V       | È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti.                                                                                                                     | 5           |           |
| Grado di maturazione personale, di autonomia e di responsabilità raggiunto al termine del percorso di studio                                                                                       | I       | Ha raggiunto un grado di maturazione molto parziale e un livello di autonomia e responsabilità incompleto.                                                                                                                                              | 0.50 - 1    |           |
|                                                                                                                                                                                                    | II      | Ha raggiunto un limitato grado di maturazione e di autonomia; necessita di guida e di supporto per gestire scelte e responsabilità.                                                                                                                     | 1.50 - 2.50 |           |
|                                                                                                                                                                                                    | III     | Ha raggiunto un apprezzabile livello di maturazione; è in grado di assumere decisioni autonome e gestire con sicurezza scelte personali.                                                                                                                | 3 - 3.50    |           |
|                                                                                                                                                                                                    | IV      | Ha raggiunto un alto grado di maturazione, autonomia e responsabilità; è capace di riflettere criticamente sulle proprie scelte e sul proprio agire.                                                                                                    | 4 - 4.50    |           |
|                                                                                                                                                                                                    | V       | Ha raggiunto un elevato grado di autonomia e maturazione personale; sa gestire responsabilità significative in modo esemplare per gli altri.                                                                                                            | 5           |           |
| Punteggio totale della prova                                                                                                                                                                       |         |                                                                                                                                                                                                                                                         |             |           |

## **SIMULAZIONE PRIMA PROVA**

**Data 21/4/2026**

**Prova di Italiano dell'Esame di Stato**

**Sessione Straordinaria**

**A.S. 2021/2022**

## **SIMULAZIONE SECONDA PROVA**

**Data 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 L**

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

Caccamo, 14 maggio 2026

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

*Prof.ssa Patrizia Graziano*

## ALLEGATO 2

### GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DELL'EDUCAZIONE CIVICA

| NUCLEI<br>TEMATICI                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | INDICATORE                      | DESCRIZIONE PER LIVELLI                                                                                                                                                                                                                                                        | VALUTAZIONE           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| <b>COSTITUZIONE:</b> Diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà.<br>Rispetto delle regole, rispetto di sé e degli altri<br><br><b>SVILUPPO SOSTENIBILE:</b><br>Educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio.<br>Educazione alla salute. Rispetto e valorizzazione dei beni pubblici<br><br><b>CITTADINANZA DIGITALE:</b><br>I mezzi e le forme di comunicazione digitale.<br>Uso responsabile degli strumenti | <b>CONOSCENZA</b>               | Lo studente conosce il significato degli argomenti trattati.<br>Sa comprendere e discutere della loro importanza e apprezzarne il valore riuscendo ad individuarli nell'ambito delle azioni di vita quotidiana                                                                 | Avanzato<br><br>9-10  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                 | Lo studente conosce il significato dei più importanti argomenti trattati. Se sollecitato ne parla anche con riferimento a situazioni di vita quotidiana.                                                                                                                       | Intermedio<br><br>7-8 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                 | Lo studente conosce le definizioni letterali dei più importanti argomenti trattati anche se non è in grado di apprezzarne pienamente l'importanza di riconoscerli nell'ambito del proprio vissuto quotidiano                                                                   | Base<br><br>6         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                 | Lo studente conosce i temi proposti in modo episodico, frammentario e non consolidato. Le nozioni e il loro riscontro nella vita quotidiana, sono recuperabili con difficoltà, con l'aiuto e il costante stimolo dei docenti                                                   | Iniziale<br><br>5-4   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>IMPEGNO E RESPONSABILITÀ</b> | Chiamato a svolgere un compito, lo studente dimostra interesse a risolvere i problemi del gruppo in cui opera, è in grado di riflettere e prendere decisioni per risolvere i conflitti, prova a cercare soluzioni idonee per raggiungere l'obiettivo che gli è stato assegnato | Avanzato<br><br>9-10  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                 | Chiamato a svolgere un compito, lo studente dimostra interesse a risolvere i problemi del gruppo in cui opera ma non è in grado di adottare decisioni efficaci per risolvere i conflitti e trovare soluzioni.                                                                  | Intermedio<br><br>7-8 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                 | Lo studente impegnato nello svolgere un compito lavora nel gruppo ma il più delle volte non partecipa costruttivamente al dialogo all'interno dello stesso, adeguandosi semplicemente alle soluzioni discusse o proposte dagli altri.                                          | Base<br><br>6         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                 | Lo studente chiamato a svolgere un compito, partecipa solo svogliatamente e in modo passivo.                                                                                                                                                                                   | Iniziale<br><br>5-4   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>PENSIERO CRITICO</b>         | Posto di fronte ad una situazione nuova, l'allievo è in grado di comprendere pienamente le ragioni e le opinioni diverse dalla sua, riuscendo ad adeguare il suo punto di vista senza perdere la coerenza con il pensiero originale.                                           | Avanzato<br><br>9-10  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                |                       |

|  |                       |                                                                                                                                                                                                                      |                   |
|--|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
|  |                       | In situazioni nuove l'allievo capisce le ragioni degli altri ma è poco disponibile ad adeguare il proprio pensiero a considerazioni e ragionamenti diversi dai propri                                                | Intermedio<br>7-8 |
|  |                       | L'allievo tende ad ignorare il punto di vista degli altri e posto in situazioni nuove riesce con difficoltà ad adeguare i propri ragionamenti e a valutare i fatti in modo oggettivo                                 | Base<br>6         |
|  |                       | L'allievo non riesce ad esprimere un proprio pensiero critico di fronte ad una situazione nuova, limitandosi al silenzio o alla ripetizione di quanto già sentito, senza dare alcun valore aggiunto al confronto.    | Iniziale<br>5-4   |
|  | <b>PARTECIPAZIONE</b> | L'allievo sa condividere con il gruppo di appartenenza azioni orientate all'interesse comune, e appare molto attivo nel coinvolgere altri soggetti                                                                   | Avanzato<br>9-10  |
|  |                       | L'allievo condivide con il gruppo di appartenenza azioni orientate all'interesse comune e si lascia coinvolgere positivamente dagli altri                                                                            | Intermedio<br>7-8 |
|  |                       | L'allievo condivide il lavoro con il gruppo di appartenenza, ma collabora solo se spronato da chi è più motivato                                                                                                     | Base<br>6         |
|  |                       | L'allievo partecipa ai lavori di gruppo con svogliatezza e solo perché costretto, non mostrando alcun interesse nella realizzazione di un progetto comune                                                            | Iniziale<br>5-4   |
|  | <b>ATTEGGIAMENTO</b>  | Lo studente adotta sempre comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di avere completa consapevolezza, che rivela nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e nelle discussioni | Avanzato<br>9-10  |
|  |                       | Lo studente adotta regolarmente comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica. Mostra consapevolezza anche attraverso riflessioni personali                                                         | Intermedio<br>7-8 |
|  |                       | Lo studente generalmente adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica, anche se, in alcuni casi, ha bisogno di essere corretto dai docenti                                                  | Base<br>6         |
|  |                       | Lo studente adotta spesso comportamenti e atteggiamenti non coerenti con l'Educazione Civica e mostra di non aver maturato un sufficiente senso civico                                                               | Iniziale<br>5-4   |

## **ALLEGATO 2**

### **CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO**

L'attribuzione del credito avviene in base alla tabella A allegata al D.lgs. 62/2017:

#### **TABELLA**

##### Attribuzione credito scolastico

| <b>Media dei voti</b> | <b>Fasce di credito<br/>III ANNO</b> | <b>Fasce di credito<br/>IV ANNO</b> | <b>Fasce di credito<br/>V ANNO</b> |
|-----------------------|--------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------|
| $M < 6$               | -                                    | -                                   | 7-8                                |
| $M=6$                 | 7-8                                  | 8-9                                 | 9-10                               |
| $6 < M \leq 7$        | 8-9                                  | 9-10                                | 10-11                              |
| $7 < M \leq 8$        | 9-10                                 | 10-11                               | 11-12                              |
| $8 < M \leq 9$        | 10-11                                | 11-12                               | 13-14                              |
| $9 < M \leq 10$       | 11-12                                | 12-13                               | 14-15                              |

Anche i percorsi F.S.L. formazione scuola-lavoro, ex PCTO contribuiscono alla definizione del credito scolastico, in quanto concorrono alla valutazione delle discipline cui afferiscono.

I docenti di religione cattolica/attività alternative partecipano, a pieno titolo, alle deliberazioni del consiglio di classe relative all'attribuzione del credito scolastico.

## ***ALLEGATO 4***

### ***Assenze al 15 Maggio***

| <b>Alunno</b> | <b>Totale<br/>ore assenza</b> | <b>Totale<br/>ore svolte</b> | <b>% Assenze su<br/>ore svolte</b> | <b>Totale<br/>ore previste</b> | <b>% Assenze su<br/>ore previste</b> |
|---------------|-------------------------------|------------------------------|------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------|
|               |                               |                              |                                    |                                |                                      |
|               |                               |                              |                                    |                                |                                      |
|               |                               |                              |                                    |                                |                                      |
|               |                               |                              |                                    |                                |                                      |
|               |                               |                              |                                    |                                |                                      |
|               |                               |                              |                                    |                                |                                      |
|               |                               |                              |                                    |                                |                                      |
|               |                               |                              |                                    |                                |                                      |
|               |                               |                              |                                    |                                |                                      |
|               |                               |                              |                                    |                                |                                      |
|               |                               |                              |                                    |                                |                                      |

*Allegato 5*

***Programmi disciplinari***

**CONSUNTIVO DISCIPLINARE  
MATERIA ITALIANO  
CLASSE V SEZ. L  
IPSSEOA  
ANNO SCOLASTICO 2025/26**

**CONSUNTIVO DISCIPLINARE  
MATERIA MATEMATICA  
CLASSE V SEZ. L  
IPSSEOA  
ANNO SCOLASTICO 2025/2026  
  
DOCENTE: ARINI VITALBA**

Libro di testo utilizzato:

**MATEMATICA E PROFESSIONI - II BIENNIO E V ANNO - VOLUME IV E V ANNO + EBOOK - MATEMATICA CORSI (2 BIENNIO + 5 ANNO)**  
CEDAM 2022  
PETTARIN G FRAGNI I

Ore complessive da svolgere: 99

Ore svolte: I quadrimestre: 47

Ore svolte: II quadrimestre (fino al 15 maggio 2026): 38

## **CONTENUTI**

### Algebra: tecniche di risoluzione di equazioni e disequazioni

- Richiami e consolidamento delle principali tecniche algebriche: prodotti notevoli e scomposizione di polinomi.
- Risoluzione di equazioni di secondo grado e frazionarie.
- Studio e risoluzione di disequazioni intere e fratte di primo e secondo grado.

### Introduzione all'analisi:

- L'insieme  $\mathbb{R}$ : richiami e complementi
- Funzioni reali di variabile reale: classificazione delle funzioni, dominio, intersezione con gli assi, studio del segno e rappresentazione nel piano cartesiano;
- Proprietà delle funzioni reali di variabile reale: immagine, massimo, minimo, estremo superiore ed estremo inferiore di una funzione;  
funzioni crescenti e funzioni decrescenti; funzioni pari, funzioni dispari; funzione inversa.

### Limiti:

- Introduzione al concetto di limite: limite destro e limite sinistro; asintoti verticali e orizzontali, approccio grafico al concetto di limite
- Le funzioni continue e l'algebra dei limiti: la continuità, i limiti delle funzioni elementari; limiti di somme, prodotti e quozienti nel caso di limiti finiti; regole di calcolo nel caso in cui uno dei due limiti sia infinito; forme indeterminate; limiti di somme, prodotti e quozienti nel caso in cui qualcuno dei limiti sia infinito e non si presentino forme di indecisione.
- Forme di indecisione di funzioni algebriche: limiti di funzioni polinomiali; limiti di funzioni razionali fratte.

#### Continuità:

- Continuità in un punto, funzioni continue, punti singolari e loro classificazione;
- Asintoti verticali, asintoti orizzontali, asintoti obliqui e grafico probabile di una funzione.

N.B.

Per una disamina più dettagliata dei contenuti e delle voci relative all'attività didattica svolta, si rimanda al programma che sarà prodotto dal/dalla docente alla fine dell'anno.

### **MODALITÀ DI LAVORO**

- Lezioni frontali e dialogate
- Esercitazioni guidate in classe
- attività di recupero e potenziamento

### **STRUMENTI**

- Libri di testo
- Lim
- dispense e schemi esemplificativi e di sintesi degli argomenti
- Mappe concettuali
- Sussidi audiovisivi
- Computer e software specifici
- Documenti prodotti dal docente e caricati tramite Google Classroom

### **METODI**

- Didattica per competenze

- Problem solving
- Apprendimento graduale e guidato

### **VERIFICHE**

- verifiche scritte strutturate e semistrutturate
- Interrogazioni orali.
- Esercitazioni valutate

### **CRITERI DI VALUTAZIONE**

La valutazione degli apprendimenti, in coerenza con i criteri e le modalità definite nel Ptof d'Istituto ha tenuto conto dei seguenti elementi:

- livello di acquisizione delle conoscenze e delle abilità di base
- capacità di applicare procedure e metodi di calcolo
- correttezza e coerenza nei procedimenti risolutivi
- uso essenziale ma corretto del linguaggio matematico
- progressi compiuti rispetto ai livelli di partenza e impegno dimostrato.

LUOGO E DATA

Termini Imerese, 14/05/2025

LA DOCENTE

**Vitalba Arini**

**CONSUNTIVO DISCIPLINARE  
MATERIA FRANCESE – SECONDA LINGUA STRANIERA  
CLASSE V SEZ. L  
IPSSEOA  
ANNO SCOLASTICO 2025/2026**

**DOCENTE: Piersanti LIBERTI**

Libri di testo utilizzati:

- Ferrari S., Dubosc H., *Côté cuisine - Côté salle. Le français de l'œnogastronomie et du service*, volume unico + cd-audio mp3, Minerva Scuola, Milano 2018;
- Parodi L., Vallacco M. *En voyage. Tourisme et Soutenabilité*, volume unico + ressources pour réviser, Juvenilia Scuola, Milano 2023.

Ore complessive da svolgere: 99

Ore svolte: I quadrimestre: 38

Ore svolte: II quadrimestre (fino al 15 maggio 2026): 25

## **CONTENUTI**

### **Argomento 1:**

Unité 16 : Cuisine et santé.

### **Argomento 2:**

Unité 15 : Des cuisines variées.

### **Argomento 3:**

Unité 17 : Balade gourmande en Italie.

### **Argomento 4:**

Le Décadentisme (fotocopie fornite dal docente)

### **Argomento 5:**

**Educazione civica (fotocopie fornite dal docente)**

- De la révolution française à nos jours ;
- Les Institutions françaises.

Per una disamina più dettagliata dei contenuti e delle voci relative all'attività didattica svolta, si rimanda al programma che sarà prodotto dal/dalla docente alla fine dell'anno.

## **MODALITÀ DI LAVORO**

La valutazione finale delle studentesse e degli studenti terrà conto non solo dei risultati ottenuti nelle verifiche scritte e nei colloqui effettuati ma anche dei progressi rispetto alla situazione di partenza. Date la composizione delle commissioni dell'esame di Stato e la scelta del Consiglio di classe relativa agli insegnamenti da inserire nella seconda prova scritta dell'esame, il docente ha puntato a valorizzare le competenze nella produzione orale in un'ottica interdisciplinare.

La valutazione delle prove scritte e dei colloqui concorrerà alla valutazione finale, insieme ad altri criteri quali la partecipazione attiva e critica nella costruzione di conoscenze condivise, il comportamento rispettoso del regolamento d'Istituto e delle regole stabilite dal Consiglio di classe, l'impegno e l'interesse dimostrati durante l'intero anno scolastico, la sensibilità nei confronti di tematiche attinenti al curriculum di Educazione civica. Per l'attribuzione della valutazione nelle prove scritte e nei colloqui sono stati considerati il rispetto delle consegne, la correttezza e la proprietà linguistica (correttezza fonetica e scioltezza nell'orale; correttezza morfosintattica, proprietà lessicale nella produzione scritta e in quella orale); la conoscenza dei contenuti settoriali, lessicali, morfologico-sintattici, culturali e interculturali; la curiosità e la capacità di lavorare in autonomia e

di arricchire i contenuti proposti con spunti di riflessione critica personale in un'ottica interdisciplinare e, quando possibile, interculturale. La valutazione è stata espressa in decimi, secondo quanto previsto dalle griglie d'Istituto, in coerenza con i risultati previsti dal PECUP d'indirizzo e con quanto previsto dal Decreto interministeriale n. 92/2018 nonché dalle Linee guida.

## **STRUMENTI**

- *Touch screen TV;*
- Libri di testo in adozione.
- Video in lingua straniera;
- Siti professionali dedicati;
- Riviste professionali *online*;
- Dizionari bilingui e monolingue *online*.

## **METODI**

- Lezione frontale e partecipata di stampo socratico;
- *Brainstorming*;
- *Problem solving*;
- Attività individuali e di gruppo;
- *Jeux de rôle*;
- *Flipped classroom*;
- Consultazione e/o ascolto di materiale autentico in lingua straniera;
- Lavori di ricerca;
- Simulazioni di situazioni professionali;
- Didattica laboratoriale al fine di sviluppare le quattro abilità linguistiche fondamentali: lettura, ascolto, scrittura e parlato.

## **VERIFICHE**

- Almeno n. 2 verifiche scritte (prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a risposta aperta,

test di verifica autocorrettivi) per quadrimestre.

- Almeno n. 2 verifiche orali (nella forma del colloquio) per quadrimestre.

Per gli indicatori relativi alla valutazione del profitto e della condotta e per la loro descrizione analitica si rimanda al PTOF dell'Istituto (Valutazione degli apprendimenti), nonché alle griglie eventualmente elaborate dai Dipartimenti curriculari.

## CRITERI DI VALUTAZIONE

È stata adottata la griglia di valutazione d'Istituto. La valutazione finale ha tenuto conto del livello di apprendimento, della progressione e dell'impegno dimostrato dalle studentesse e dagli studenti. Particolare importanza è stata attribuita all'interesse dimostrato e alla capacità di stabilire collegamenti interdisciplinari relativi alle tematiche di cittadinanza solidale

| Apprendimento            | Valutazione |
|--------------------------|-------------|
| gravemente insufficiente | 2-3         |
| insufficiente            | 4           |
| lievemente insufficiente | 5           |
| sufficiente              | 6           |
| discreto                 | 7           |
| buono                    | 8           |
| ottimo/eccellente        | 9/10        |

Caccamo, 14 maggio 2026

Il docente  
prof. Piersanti LIBERTI

**CONSUNTIVO DISCIPLINARE  
MATERIA  
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE  
DELLA STRUTTURA RICETTIVA  
CLASSE V SEZ. L  
IPSSEOA  
ANNO SCOLASTICO 2025/2026  
DOCENTE: Prof.ssa Paola Accorso**

**Libro di testo utilizzato:** Cammisa-Matrisciano-Micelli, *Tutto compreso. Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva* (Mondadori Education, 2018)

Ore complessive da svolgere: 99

Ore svolte: I quadrimestre: 43

Ore svolte: II quadrimestre 31

## **CONTENUTI**

### **Argomento 1: Dinamiche del mercato turistico e ristorativo, abitudini alimentari ed economia del territorio**

- Il turismo come fenomeno sociale e come attività economica; il mercato del turismo; il ruolo del turismo nell'economia
- L'attività di impresa turistica; il prodotto turistico come oggetto di produzione e di scambio; il valore del prodotto turistico come parte del PIL nazionale; il PIL come misura di ricchezza
- Indicatori macroeconomici
- L'indotto turistico; la bilancia dei pagamenti
- Le dinamiche del turismo: un cambiamento epocale
- Turismo di massa e turismo esperienziale
- Abitudini alimentari ed economia del territorio; l'industria del cibo
- Le tendenze dei consumi alimentari in Italia
- La ristorazione moderna

### **Argomento 2: Il marketing turistico territoriale**

- Introduzione al marketing
- Il marketing management e l'analisi del mercato
- L'analisi del mercato
- La segmentazione del mercato
- Il marketing: La segmentazione del mercato e i principali criteri per la classificazione della clientela
- Il marketing e le sue funzioni; i compiti del marketing management (analisi del mercato, segmentazione del mercato e individuazione del target, il posizionamento e il marketing mix, la redazione del piano di marketing)
- Il marketing turistico integrato

### **Argomento 3: La gestione strategica, il budget e il business plan**

- La gestione strategica e il business plan
- Il budget

### **Argomento 4: La normativa del settore turistico – ristorativo**

- Le fonti costituzionali in materia turistica (articoli 9 e 117 Cost.)

- La legislazione turistica: il Codice del turismo

#### **Argomento 5: I contratti delle imprese turistiche e ristorative**

- I contratti del settore turistico
- Il contratto di albergo
- Il contratto di deposito in albergo
- Il contratto di somministrazione
- Il contratto di appalto
- Il contratto d'opera
- Il contratto di catering
- Il contratto di banqueting

N.B.

Per una disamina più dettagliata dei contenuti e delle voci relative all'attività didattica svolta, si rimanda al programma che sarà prodotto dal/dalla docente alla fine dell'anno.

#### **MODALITÀ DI LAVORO**

1. Realizzazione e condivisione in anticipo di una presentazione per ogni argomento
2. Lezione frontale sull'argomento
3. Esercitazione scritta di applicazione pratica dell'argomento

#### **STRUMENTI**

- Mappe e schemi realizzati dalla docente
- Risorse digitali
- Libro di testo

#### **METODI**

- Lezione frontale
- Apprendimento cooperativo
- Attività laboratoriale

#### **VERIFICHE**

- Verifiche: elaborazione di testi scritti, verifiche orali anche con domande guida

## **CRITERI DI VALUTAZIONE**

Le **prove orali** sono state valutate sulla base dei seguenti criteri:

- conoscenza dei contenuti (da 1 a 3 punti)
- articolazione, coerenza, capacità di argomentare e di esemplificare (da 0,5 a 2,5 punti)
- proprietà lessicale (linguaggio tecnico giuridico e/o economico) (da 1 a 3 punti)
- capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro (da 0,25 a 1,5 punti).

Le **prove scritte** sono state valutate sulla base dei seguenti criteri:

- pertinenza alla traccia e conoscenza dei contenuti (da 0,25 a 3 punti)
- articolazione, coerenza, capacità di argomentare e di esemplificare (da 0,5 a 2,5 punti)
- proprietà lessicale (linguaggio tecnico giuridico e/o economico) (da 0,25 a 3 punti)
- correttezza formale (da 0,25 a 1,5 punti).

Caccamo 14/5/2026

La docente  
Paola Accorso

**CONSUNTIVO DISCIPLINARE**  
**MATERIA ITALIANO**  
**CLASSE V SEZ. L**  
**IPSSEOA**

**ANNO SCOLASTICO 2025-2026**

**DOCENTE: Butera Giuseppe Gerardo**

Libro di testo utilizzato: La mia Nuova letteratura vol.3

Ore complessive da svolgere:

Ore svolte: I quadrimestre: 52

Ore svolte: II quadrimestre (fino al 15 maggio 2025 ): 45

## **CONTENUTI**

Argomento 1: IL VERISMO

NATURALISMO E VERISMO

Luigi Capuana

Giovanni Verga

## Argomento 2: IL DECADENTISMO

Cenni Generali

## Argomento 3:

Luigi Pirandello

## Argomento 4: LERMETISMO

Salvatore Quasimodo

## Argomento 5: OLTRE IL NEOREALISMO

Leonardo Sciascia

Per una disamina più dettagliata dei contenuti e delle voci relative all'attività didattica svolta, si rimanda al programma che sarà prodotto dal/dalla docente alla fine dell'anno.

## **MODALITÀ DI LAVORO**

Si indicano sinteticamente le metodologie di lavoro più frequentemente utilizzate:

- |                                     |                          |
|-------------------------------------|--------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | lezione frontale         |
| <input checked="" type="checkbox"/> | lezione interattiva      |
| <input checked="" type="checkbox"/> | lezione multimediale     |
| <input checked="" type="checkbox"/> | cooperative learning     |
| <input type="checkbox"/>            | problem posing & solving |
| <input checked="" type="checkbox"/> | role playing             |
|                                     |                          |
| <input checked="" type="checkbox"/> | attività di gruppo       |
| <input checked="" type="checkbox"/> | attività di laboratorio  |
| <input checked="" type="checkbox"/> | esercitazioni pratiche   |
| <input checked="" type="checkbox"/> | esercitazioni grafiche   |
| <input type="checkbox"/>            | ricerca                  |
| <input checked="" type="checkbox"/> | altro                    |
| <input type="checkbox"/>            |                          |

## **STRUMENTI**

Libri di testo in adozione, laboratori e sussidi didattici, materiali e strumenti digitali, risorse didattiche reperibili online, visite didattiche ed attività integrative, interventi di esperti.

## **VERIFICHE**

Tipologia delle verifiche più frequentemente somministrate:

prove scritte strutturate

interrogazioni orali  
prove scritte semi-strutturate

## CRITERI DI VALUTAZIONE

Le griglie e i criteri di valutazione delle verifiche scritte sono parte integrante del documento del 15 Maggio

Griglia di valutazione orale

| INDICATORI                                                        | DESCRIPTORI                                                                                                                                                                                                                                                                    | Punteggi<br>Analitici | Voto sintetico |
|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|----------------|
| <b>Conoscenze</b><br><b>Competenze</b><br><b>Capacità</b>         | L'alunno non risponde ad alcun quesito                                                                                                                                                                                                                                         |                       | 2              |
| <b>Conoscenze</b><br><b>Competenze</b><br><b>Capacità</b>         | Possiede una conoscenza quasi nulla dei contenuti<br><br>L'esposizione è carente nella proprietà lessicale, nella fluidità del discorso<br><br>Non effettua alcun collegamento logico, non è in grado di effettuare né analisi né alcuna forma di rielaborazione dei contenuti | 1<br><br>1<br>1       | 3              |
| <b>Conoscenze</b><br><br><b>Competenze</b><br><br><b>Capacità</b> | La conoscenza dei contenuti è in larga misura inesatta e carente<br><br>Espone in modo scorretto, frammentario<br><br>Analisi e sintesi sono confuse, con collegamenti impropri                                                                                                | 2<br><br>1<br>1       | 4              |
| <b>Conoscenze</b><br><br><br><b>Competenze</b>                    | L'alunno possiede una conoscenza parziale e confusa dei contenuti<br><br><br>Espone in modo scorretto, poco chiaro con un lessico povero e non appropriato                                                                                                                     | 2<br><br><br>2        | 5              |

|                   |                                                                                                                                    |     |      |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|
| <b>Capacità</b>   | Opera pochi collegamenti se guidato, con scarsa analisi e sintesi quasi inesistente                                                | 1   |      |
| <b>Conoscenze</b> | Conosce i contenuti nella loro globalità                                                                                           | 2   | 6    |
| <b>Competenze</b> | Espone i contenuti fondamentali in modo semplice, scolastico                                                                       | 2   |      |
| <b>Capacità</b>   | Analisi e sintesi sono elementari senza approfondimenti autonomi né critici                                                        | 2   |      |
| <b>Conoscenze</b> | Ha una conoscenza sostanzialmente completa dei contenuti                                                                           | 3   | 7    |
| <b>Competenze</b> | Espone in modo coerente e corretto, con un lessico quasi del tutto appropriato e specifico della disciplina                        | 2   |      |
| <b>Capacità</b>   | È capace di operare collegamenti dimostrando di avere avviato un processo di rielaborazione critica con discreta analisi e sintesi | 2   |      |
| <b>Conoscenze</b> | La conoscenza dei contenuti è buona                                                                                                | 3   | 8    |
| <b>Competenze</b> | Espone correttamente utilizzando un lessico appropriato e specifico della disciplina                                               | 3   |      |
| <b>Capacità</b>   | È capace di analizzare, sintetizzare e organizzare in modo logico e autonomo i contenuti                                           | 2   |      |
| <b>Conoscenze</b> | Conosce e comprende i temi trattati in modo critico, approfondito e personale                                                      | 3   | 9/10 |
| <b>Competenze</b> | Espone in maniera ricca, elaborata, personale con un lessico sempre appropriato e specifico della disciplina                       | 3   |      |
| <b>Capacità</b>   | È capace di rielaborare in modo critico e autonomo i contenuti, effettuando analisi approfondite e sintesi complete ed efficaci    | 3/4 |      |

LUOGO E DATA

Caccamo 14/5/2026

IL DOCENTE

*Giuseppe Gerardo Butera*

**CONSUNTIVO DISCIPLINARE  
MATERIA STORIA  
CLASSE V SEZ. L**

**IPSSEOA**

**ANNO SCOLASTICO 2025-2026**

**DOCENTE: \_Butera Giuseppe Gerardo**

Libro di testo utilizzato: LA STORIA INTORNO A NOI VOL.5

Ore complessive da svolgere:

Ore svolte: I quadrimestre: 21

Ore svolte: II quadrimestre (fino al 15 maggio \_\_21\_\_):

**CONTENUTI**

**L'ITALIA INDUSTRIALIZZATA E IMPERIALISTA**

**L'EUROPA VERSO LA GUERRA**

**LA PRIMA GUERRA MONDIALE**

## **LA PACE INSTABILE**

## **IL FASCISMO**

## **IL NAZISMO**

## **LA SECONDA GUERRA MONDIALE**

Per una disamina più dettagliata dei contenuti e delle voci relative all'attività didattica svolta, si rimanda al programma che sarà prodotto dal/dalla docente alla fine dell'anno.

## **MODALITÀ DI LAVORO**

Si indicano sinteticamente le metodologie di lavoro più frequentemente utilizzate:

- |                                     |                          |
|-------------------------------------|--------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | lezione frontale         |
| <input checked="" type="checkbox"/> | lezione interattiva      |
| <input checked="" type="checkbox"/> | lezione multimediale     |
| <input checked="" type="checkbox"/> | cooperative learning     |
| <input checked="" type="checkbox"/> | problem posing & solving |
| <input type="checkbox"/>            | role playing             |
| <input checked="" type="checkbox"/> | attività di gruppo       |
| <input checked="" type="checkbox"/> | attività di laboratorio  |
| <input checked="" type="checkbox"/> | esercitazioni pratiche   |
| <input type="checkbox"/>            | esercitazioni grafiche   |
| <input type="checkbox"/>            | ricerca                  |
| <input checked="" type="checkbox"/> | altro                    |
| <input type="checkbox"/>            |                          |

## **STRUMENTI**

Libri di testo in adozione, laboratori e sussidi didattici, materiali e strumenti digitali, risorse didattiche reperibili online, visite didattiche ed attività integrative, interventi di esperti.

## **VERIFICHE**

Tipologia delle verifiche più frequentemente somministrate:

Verifiche orali

## **CRITERI DI VALUTAZIONE**

I criteri di valutazione che si riferiscono all'apprendimento e alle competenze acquisite dagli alunni sono state fatte attraverso verifiche intermedie, periodiche e finali, in base alle linee guida ministeriali, differenziando per annualità, bisogni e caratteristiche specifiche degli studenti.

La valutazione degli studenti della scuola secondaria di secondo grado è regolata dal D.L. 62/2017 e si riferisce:

- ai risultati dell'apprendimento scolastico
- al processo formativo messo in atto
- al comportamento dell'alunno

Le valutazioni predisposte in linea con il Piano Triennale dell'Offerta Formativa, *PTOF*, con le indicazioni nazionali del MIUR per il tipo di curriculum previsto per la scuola secondaria di secondo grado degli istituti tecnici o professionali e con i piani di studio personalizzati. Le valutazioni sono state a cadenza periodica: la valutazione intermedia e periodica si è svolta all'interno e alla fine di ogni quadrimestre. In base alle [direttive del MIUR](#), abbiamo usato l'attribuzione di voti numerici espressi in decimi, dove per raggiungere la sufficienza è stato richiesto un voto pari ad almeno 6/10. La valutazione del comportamento inferiore a 6/10 non permette di accedere all'Esame di Stato conclusivo della scuola secondaria. I parametri per i criteri di valutazione sono definiti dal *Quadro europeo dei titoli e delle qualifiche*, EQF, del 2006.

La valutazione è avvenuta secondo questi tre parametri di riferimento:

- *conoscenze*;
- *abilità/capacità*;
- *competenze*;

Le griglie di valutazione.

Le griglie di valutazione sono servite a codificare le informazioni che descrivono le prestazioni degli studenti secondo alcuni obiettivi predefiniti. Le griglie sono composte da indicatori che possono essere dei parametri o degli elementi di valutazione suddivisi in descrittori delle prestazioni come livelli o punteggi acquisiti dagli studenti nel corso delle verifiche.

#### Calcolo dei crediti formativi

Durante la valutazione finale di ciascuno degli ultimi tre anni della scuola secondaria superiore, agli studenti verrà attribuito il credito scolastico. Si tratta della media dei voti finali delle singole discipline e del comportamento, tenendo conto anche della frequenza scolastica e altre attività formative. Nell'ultimo triennio gli studenti possono ottenere un credito massimo di 40 punti totali.

| INDICATORI        | DESCRITTORI                            | Punteggi<br>Analitici | Voto sintetico |
|-------------------|----------------------------------------|-----------------------|----------------|
| <b>Conoscenze</b> | L'alunno non risponde ad alcun quesito |                       | 2              |

|                                |                                                                                                                                    |   |   |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| <b>Competenze<br/>Capacità</b> |                                                                                                                                    |   |   |
| <b>Conoscenze</b>              | Possiede una conoscenza quasi nulla dei contenuti                                                                                  | 1 | 3 |
| <b>Competenze</b>              | L'esposizione è carente nella proprietà lessicale, nella fluidità del discorso                                                     | 1 |   |
| <b>Capacità</b>                | Non effettua alcun collegamento logico, non è in grado di effettuare né analisi né alcuna forma di rielaborazione dei contenuti    | 1 |   |
| <b>Conoscenze</b>              | La conoscenza dei contenuti è in larga misura inesatta e carente                                                                   | 2 | 4 |
| <b>Competenze</b>              | Espone in modo scorretto, frammentario                                                                                             | 1 |   |
| <b>Capacità</b>                | Analisi e sintesi sono confuse, con collegamenti impropri                                                                          | 1 |   |
| <b>Conoscenze</b>              | L'alunno possiede una conoscenza parziale e confusa dei contenuti                                                                  | 2 | 5 |
| <b>Competenze</b>              | Espone in modo scorretto, poco chiaro con un lessico povero e non appropriato                                                      | 2 |   |
| <b>Capacità</b>                | Opera pochi collegamenti se guidato, con scarsa analisi e sintesi quasi inesistente                                                | 1 |   |
| <b>Conoscenze</b>              | Conosce i contenuti nella loro globalità                                                                                           | 2 | 6 |
| <b>Competenze</b>              | Espone i contenuti fondamentali in modo semplice, scolastico                                                                       | 2 |   |
| <b>Capacità</b>                | Analisi e sintesi sono elementari senza approfondimenti autonomi né critici                                                        | 2 |   |
| <b>Conoscenze</b>              | Ha una conoscenza sostanzialmente completa dei contenuti                                                                           | 3 | 7 |
| <b>Competenze</b>              | Espone in modo coerente e corretto, con un lessico quasi del tutto appropriato e specifico della disciplina                        | 2 |   |
| <b>Capacità</b>                | È capace di operare collegamenti dimostrando di avere avviato un processo di rielaborazione critica con discreta analisi e sintesi | 2 |   |
| <b>Conoscenze</b>              | La conoscenza dei contenuti è buona                                                                                                | 3 | 8 |
| <b>Competenze</b>              | Espone correttamente utilizzando un lessico appropriato e specifico della disciplina                                               | 3 |   |

|                   |                                                                                                                                 |     |      |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|
| <b>Capacità</b>   | È capace di analizzare, sintetizzare e organizzare in modo logico e autonomo i contenuti                                        | 2   | 9/10 |
| <b>Conoscenze</b> | Conosce e comprende i temi trattati in modo critico, approfondito e personale                                                   | 3   |      |
| <b>Competenze</b> | Esprime in maniera ricca, elaborata, personale con un lessico sempre appropriato e specifico della disciplina                   | 3   |      |
| <b>Capacità</b>   | È capace di rielaborare in modo critico e autonomo i contenuti, effettuando analisi approfondite e sintesi complete ed efficaci | 3/4 |      |

Caccamo 14/5/2026

IL docente

*Giuseppe Gerardo Butera*

### **CONSUNTIVO DISCIPLINARE**

**MATERIA LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA**

**CLASSE V SEZ. L**

**IPSSEOA**

**ANNO SCOLASTICO 2025/26**

**DOCENTE: CANGIAMILA DAVIDE**

Libro di testo utilizzato: NUOVO CHEF CON MASTERLAB - VOLUME 5

Ore complessive da svolgere: 99

Ore svolte: I quadrimestre: 45

Ore svolte: II quadrimestre (fino al 15 maggio 2026): 33

### **CONTENUTI**

#### Argomento 1: La sicurezza alimentare

- L'igiene nella ristorazione
- L'HACCP

#### Argomento 2: Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro

- I rischi lavorativi nella ristorazione

### Argomento 3: Approvvigionamento e qualità alimentare

- La gestione dell'economato
- La qualità dei prodotti

### Argomento 4: I menu della ristorazione commerciale

- L'aspetto gastronomico dei menù
- 

### Argomento 5: Il Catering e il Banqueting

- Il Catering
- Il Banqueting

N.B.

Per una disamina più dettagliata dei contenuti e delle voci relative all'attività didattica svolta, si rimanda al programma che sarà prodotto dal/dalla docente alla fine dell'anno.

## **MODALITÀ DI LAVORO**

Le strategie per raggiungere gli obiettivi programmati si sono fondate sul principio dell'attivo coinvolgimento dell'alunno in un'interazione comunicativa da attuarsi durante le attività didattiche sotto forma di:

- Lezioni partecipate
- Problem solving
- Esercitazioni pratiche

## **STRUMENTI**

- Libro di testo
- Documenti prodotti dal docente

## **METODI**

- Lezione frontale
- Lezione dialogata
- Esercitazioni pratiche

## **VERIFICHE**

- Prove scritte: esercizi da svolgere e domande a risposta aperta
- Colloqui orali

Prove pratiche

## **CRITERI DI VALUTAZIONE**

Per la valutazione delle prove di verifica di tipo orale si rimanda alle linee generali contenute nel PTOF

e alle griglie di valutazione adottate nella programmazione di classe, che precisano il livello di corrispondenza tra le competenze e le conoscenze conseguite dallo studente e il rispettivo voto decimale riportato. Per la valutazione delle verifiche scritte, si è fatto ricorso alla griglia allegata a ciascuno dei compiti svolti. La valutazione finale dell'allievo non è stata solo la somma aritmetica dei

risultati conteggiabili con la misurazione decimale, ma anche l'apprezzamento e la stima del rendimento formativo d'insieme, che ha consentito di valutare anche altri elementi quali il comportamento dell'allievo, la frequenza, la partecipazione attiva alle lezioni, i contributi al dialogo guidato, l'impegno, lo sforzo nell'apprendimento, la capacità di collaborare, la disponibilità alle verifiche anche non preventivamente programmate, la disponibilità ad accogliere la correzione. Il momento della valutazione finale, d'altronde, si fonda su diversi aspetti del percorso formativo dell'allievo: cognitivi, comportamentali e relazionali.

LUOGO E DATA

Caccamo, 14/05/2026

IL DOCENTE



**CONSUNTIVO DISCIPLINARE  
MATERIA LSE SALA E VENDITA  
CLASSE V SEZ. L  
IPSSEOA  
ANNO SCOLASTICO 2025/2026**

**DOCENTE: SEVERINO ROBERTO MARIO**

**LIBRO DI TESTO: LIBRO DIGITALE “MONDADORI EDUCATION” (MAITRE E BARMAN CON MASTER LAB); DISPENSE;**

Ore complessive da svolgere: **99**

Ore svolte al primo quadrimestre: **36**

Ore svolte al secondo quadrimestre (fino al 15 maggio): **35**

**CONTENUTI**

**IL BAR**

**Contenuti:**

- Le bevande alcoliche e analcoliche;
- La birra;
- I distillati e i liquori;
- L'attrezzatura per i cocktails;
- Le bevande miscelate;

- Tecniche di miscelazione;

## **L'ORGANIZZAZIONE DI UN EVENTO SPECIALE**

### **Contenuti:**

- Il catering;
- Il banqueting;
- Qual è il ruolo del banqueting manager;
- La preparazione di un evento speciale;
- Che cosa prevede il contratto di banqueting;

## **IL MENU**

### **Contenuti:**

- Le tipologie di menu;
- La valutazione strutturale;
- La composizione gastronomica;
- L'influenza del territorio;
- I criteri di composizione grafica;

## **LA PRODUZIONE VITIVINICOLA**

### **Contenuti:**

- Le fasi di produzione
- I sistemi di vinificazione
- I vini speciali
- Lo champagne
- I vini passiti
- I vini siciliani
- I vini e i marchi di qualità

## **L'ABBINAMENTO CIBO-VINO**

### **Contenuti:**

- Il sommelier
- Esami organolettici
- Le sensazioni
- Le Tecniche di abbinamento
- La degustazione

## **MODALITÀ DI LAVORO**

Le strategie per raggiungere gli obiettivi programmati si sono fondate sul principio dell'attivo coinvolgimento dell'alunno in un'interazione comunicativa da attuarsi durante le attività didattiche sotto forma di:

- Lezioni partecipate
- Problem solving

- Esercitazioni

## **STRUMENTI**

*(Attrezzature, laboratori, spazi, biblioteca, tecnologie audiovisive e/o multimediali, ecc.):*

È stato adottato il libro di testo Libro digitale “Mondadori Education” (Maitre e Barman con Master lab); si è fatto ricorso al laboratorio di cucina e sala per realizzare piatti con ingredienti del territorio, per recuperare ricette che rischiano di perdersi, e per realizzare menu per tipologie di eventi.

## **METODI**

*(lezione frontale, gruppi di lavoro, processi individualizzati, attività di recupero-sostegno e integrazione, ecc.):*

Lettura, comprensione e spiegazione dell’argomento, gli alunni sono stati invitati a prendere parte alla spiegazione con delle domande mirate alla partecipazione, allo sviluppo, e all’interesse sull’argomento trattato.

Gli obiettivi prefissati sono stati perseguiti mediante l’utilizzo delle seguenti strategie:

- Lezioni frontali
- Appunti vari del docente
- Dispense
- Sollecitazione all’uso del metodo induttivo- deduttivo
- Lavori di gruppo e ricerche
- Laboratorio di sala-bar

## **VERIFICHE**

*(prove scritte, verifiche orali, test oggettivi, prove grafiche, prove di laboratorio)*

Le verifiche sono state effettuate mediante verifiche orali, colloqui di gruppo e prove di laboratorio.

## **CRITERI DI VALUTAZIONE**

I criteri di valutazione utilizzati durante l’anno scolastico fanno riferimento ai descrittori stabiliti in sede di Dipartimento e nel PTOF dell’Istituto. Nel processo di valutazione intermedia e finale, per ogni alunno sono stati presi in esame i seguenti fattori: il comportamento, inteso come capacità di relazionarsi con gli altri nel rispetto della convivenza civile e democratica; il livello di partenza e il progresso evidenziato in relazione ad esso; i risultati delle verifiche; i lavori prodotti; gli esiti relativi alle competenze specifiche prefissate; l’interesse e la partecipazione al dialogo educativo; l’impegno e la costanza nello studio, l’autonomia, le capacità organizzative in laboratorio, il saper lavorare in team.

**CACCAMO, 14/05/2026**

## **IL DOCENTE**

*Severino Roberto Mario*

**CONSUNTIVO DISCIPLINARE  
MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE  
CLASSE V SEZ. L  
IPSSEOA  
ANNO SCOLASTICO 2025/2026**

**DOCENTE: FLAVIA QUAGLIANA**

Libro di testo utilizzato: Machado **SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE vol 5**

Ore complessive da svolgere: 99

Ore svolte: I quadrimestre: 41

Ore svolte: II quadrimestre (fino al 15 maggio \_\_\_\_): 35

## **CONTENUTI**

### Argomento 1:

- La filiera alimentare
- Le etichette alimentari
- Le frodi nella filiera alimentare
- La sicurezza alimentare nella filiera produttiva: tracciabilità e rintracciabilità
- La qualità nella filiera agroalimentare
- Le certificazioni di qualità

#### Argomento 2:

- Il sistema HACCP

#### Argomento 3:

- La contaminazione biologica degli alimenti Le malattie trasmesse dagli alimenti
- Agenti biologici e modalità di contaminazione: prioni, virus batteri, protozoi, muffe, vermi
- Fattori di crescita microbica
- Infezioni, intossicazioni, tossinfezione alimentare, toxoplasmosi, anisakidosi, teniasi

#### Argomento 4:

- La contaminazione fisico- chimica degli alimenti

#### Argomento 5:

- L'alimentazione nelle diverse fasi della vita:
- la dieta nell'età evolutiva,
- la dieta dell'adulto
- la dieta in gravidanza
- la dieta nell'allattamento
- la dieta nella terza età
- la dieta dello sportivo

#### Argomento 6:

Diete e stili alimentari: dieta mediterranea, diete vegetariane

#### Argomento 7:

Allergie e intolleranze alimentari: intolleranza al lattosio, celiachia

#### Argomento 8:

L'alimentazione nella ristorazione collettiva

La mensa scolastica

#### Argomento 9:

Le malattie cardiovascolari, l'ipertensione arteriosa

Le malattie metaboliche : il diabete mellito

N.B.

Per una disamina più dettagliata dei contenuti e delle voci relative all'attività didattica svolta, si rimanda al programma che sarà prodotto dal/dalla docente alla fine dell'anno.

### **MODALITÀ DI LAVORO**

Durante il corso dell'anno qualche alunno ha mostrato una bassa partecipazione alle attività didattiche, una scarsa motivazione all'apprendimento, un metodo di studio non adeguato e lacune pregresse. Il docente, pertanto, si è attivato per cercare di colmare le lacune pregresse e per trovare

le strategie di insegnamento/apprendimento ritenute più adeguate. La programmazione didattica si è basata su una struttura modulare che ha consentito di lavorare in modo organizzato, ma nello stesso tempo flessibile. I contenuti disciplinari sono stati selezionati tenendo conto dei programmi curriculari di altre discipline di indirizzo.

## **STRUMENTI**

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti: libri di testo, materiale fornito dal docente .

## **METODI**

Sono state privilegiate le seguenti metodologie: lezione frontale, lezione partecipata, esercitazioni, simulazioni, brainstorming .

## **VERIFICHE**

I livelli di partenza sono stati accertati mediante discussioni dal posto. Come strumento per la verifica formativa e sommativa sono state utilizzate le verifiche orali, volte ad accertare la conoscenza dei contenuti, la correttezza e la chiarezza espositiva, le abilità e le competenze raggiunte.

## **CRITERI DI VALUTAZIONE**

I criteri di valutazione utilizzati durante l'anno scolastico fanno riferimento ai descrittori stabiliti nel PTOF dell'Istituto. Per la valutazione finale, per ogni alunno si è tenuto conto del comportamento, inteso come capacità di relazionarsi con gli altri nel rispetto della convivenza civile e democratica; il livello di partenza e il progresso evidenziato, l'interesse e la partecipazione al dialogo educativo, l'impegno e la costanza nello studio, l'autonomia, le capacità organizzative.

Caccamo 14/05/2026

LA DOCENTE

Flavia Quagliana

**CONSUNTIVO DISCIPLINARE**  
**MATERIA Lab. dei servizi di Accoglienza turistica**  
**CLASSE V SEZ. L**  
**IPSSEOA**  
**ANNO SCOLASTICO 2025/26**

**DOCENTE: Prof. Umberto Gargano**

Libro di testo utilizzato: Benvenuti Compact - Pearson

Ore complessive da svolgere: 3

Ore svolte: I quadrimestre: 46

Ore svolte: II quadrimestre (fino al 15 maggio 2026): 26

**CONTENUTI**

Organizzazione e reparti dell'albergo:

- La Room division;
- Front Office e Housekeeping;
- Figure professionali del Front Office e dell'Housekeeping;

Ciclo cliente in albergo:

- Fase Ante, la prenotazione, la caparra;
- Waiting-list e overbooking
- Fase IN (check-in, live-in);
- Fase Out (check-out, post check-out);

#### Il marketing:

- Il marketing e il turismo;
- Le fasi del marketing: marketing analitico;
- Il marketing strategico
- Il marketing operativo e il marketing mix (9P e 6C)
- Strategie di comunicazione e web marketing;
- Digital marketing e web marketing.

#### La qualità in hotel:

- Caratteristiche della qualità;
- La qualità totale in albergo;
- La certificazione di qualità e di sostenibilità ambientale;
- La qualità del servizio alberghiero e l'ospitalità italiana.

### **MODALITÀ DI LAVORO**

- Cooperative learning
- Visite didattiche guidate, in presenza o virtuali
- Attività laboratoriale
- Role play
- Problem solving
- Spiegazione per esempi

### **STRUMENTI**

- Libri di testo e relative risorse digitali
- Materiali didattici digitali selezionati e/o prodotti dai docenti
- Computer, LIM, software didattici e multimediali, Internet
- Google Classroom
- Presentazioni multimediali
- Codice civile
- Internet per eventuali ricerche
- Laboratorio multimediale

## **METODI**

- Lezione frontale
- Lezione partecipata
- Lezione interattiva

## **VERIFICHE**

- Componenti, relazioni, sintesi
- Prove strutturate non strutturate e semi-strutturate
- colloqui orali
- simulazioni ed esperienze in situazione
- Interventi in discussioni
- Dialogo
- Conversazioni spontanee e guidate su argomenti di studio e non

## **CRITERI DI VALUTAZIONE**

La valutazione del processo formativo nel suo complesso deve tenere conto non soltanto dell'esito formale di tutte le verifiche ma anche di altri parametri valutativi, che vanno costantemente monitorati durante tutto l'anno, quali, ad esempio:

- il miglioramento registrato da ogni alunno rispetto ai propri livelli di partenza;
- le sue capacità di ascolto e di attenzione;
- l'impegno e la partecipazione attiva durante le lezioni;
- la puntualità nel sottoporsi alle verifiche;
- la frequenza scolastica.

Inoltre si farà riferimento alla griglia di valutazione allegata.

Caccamo 14/5/2026

IL DOCENTE



**CONSUNTIVO DISCIPLINARE**  
**MATERIA Religione**  
**CLASSE V SEZ. L**  
**IPSSEOA**  
**ANNO SCOLASTICO 2025/2026**

**DOCENTE: Prof. Giuseppe Cirrincione**

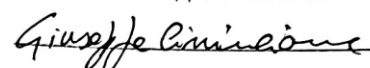
|                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Finalità</b> | <p>L’Insegnamento della Religione Cattolica concorre al raggiungimento delle finalità della scuola in modo originale e specifico, favorendo la maturazione dell’alunno nella dimensione della sua sensibilità e cultura religiosa, attraverso la riflessione sui contenuti della religione cattolica e sul più ampio fenomeno dell’esperienza religiosa dell’uomo, utilizzando metodologie e strumenti propri della scuola. E’ specifico della disciplina insegnare un sapere organico e strutturato riferito principalmente ai principi del cattolicesimo, i quali orientano alla ricerca dei significati e dei valori dell’esistenza e aiutano gli alunni a comprendere come la dimensione religiosa e la dimensione culturale, proprie della vita e della storia umana, siano intimamente connesse e complementari, capaci per loro natura di contribuire allo sviluppo della libertà, della responsabilità, della solidarietà e della convivenza democratica. Per questo l’IRC è rivolto a tutti, prescindendo dalle personali convinzioni ideologiche e di fede. Scegliere di avvalersi dell’IRC, da parte degli alunni e delle famiglie, non significa dichiararsi credenti ma essere interessati e impegnati a conoscere e a confrontarsi con la religione cattolica che riveste grande valore per la storia, la cultura e la vita del nostro Paese per l’attuale progresso civile e democratico. L’IRC concorre a promuovere, insieme alle altre discipline, il pieno sviluppo della personalità degli alunni, rendendoli capaci di essere persone disponibili, aperte, capaci di relazioni sociali costruttive, pronti alla collaborazione e alla solidarietà in una società democratica. In particolare gli alunni saranno aiutati a conseguire un certo grado di conoscenza di sé e di comprensione del Mondo, a stabilire rapporti di cooperazione, a costruire una personalità coerente, aperta ad ulteriori esperienze, dotata di autonomia di giudizio e</p> |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                 | consapevole della funzione sociale del proprio impegno scolastico oggi e di quello professionale domani.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Obiettivi didattici</b>                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere le fonti del cristianesimo e le sue verità fondamentali.</li> <li>• Saper riconoscere il contributo della fede in Cristo e della tradizione della Chiesa al progetto culturale e sociale del popolo italiano, dell'Europa e dell'intera umanità.</li> <li>• Saper essere: Saper elaborare e giustificare, secondo l'età, le proprie scelte di vita in rapporto alla conoscenza della religione cristiana e dei suoi valori.</li> <li>• Saper fare: Saper esporre, documentare e confrontare criticamente i contenuti del cattolicesimo con quelli di altre confessioni cristiane, religioni non cristiane e altri sistemi di significato.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Argomenti e/o moduli effettivamente svolti</b> (dettagliati) | <ul style="list-style-type: none"> <li>• I grandi interrogativi di senso dell'uomo che suscitano risposte filosofico-religiose (settembre).</li> <li>• La religiosità come fenomeno trans-temporale e trans-culturale ( ottobre).</li> <li>• Il significato dell'amore umano e l'impegno per una promozione della giustizia e della verità (novembre).</li> <li>• I grandi temi della bioetica moderna: L'eutanasia, l'aborto, l'eugenetica (novembre-dicembre)</li> <li>• Il fondamentalismo religioso e il terrorismo ( gennaio).</li> <li>• Il mistero della sofferenza (febbraio).</li> <li>• La rivoluzione russa ed il passaggio dall'ateismo teorico all'ateismo di stato ( marzo).</li> <li>• La libertà umana, le libertà individuali e la costituzione nel periodo storico che stiamo vivendo (Aprile).</li> <li>• La follia della guerra, prendendo spunto dalle parole di papa Benedetto XV che definì la prima guerra mondiale: "un'inutile strage"( maggio).</li> </ul> |
| <b>Modalità di svolgimento</b>                                  | Lezione frontale, visione di brevi filmati, discussione e rielaborazione dei temi trattati                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Mezzi utilizzati</b>                                         | Libro di testo, dibattito in classe                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Tempi</b>                                                    | I e II quadrimestre, 1 ora settimanale                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Tipologia di verifiche scritte effettuate</b>                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Verifiche</b>                                                | Le verifiche sono state effettuate attraverso conversazioni individuali e di gruppo. La valutazione ha tenuto conto delle verifiche cognitive ed operative, nonché delle osservazioni sistematiche, che hanno evidenziato la progressione dell'apprendimento ed il livello globale di maturazione                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|                                                                 |                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                 |                                                                                   |
| <b>Modalità di svolgimento di approfondimenti e recuperi</b>    |                                                                                   |
| <b>Osservazioni sul comportamento scolastico degli studenti</b> | Tutti gli studenti hanno mostrato interesse e partecipazione al dialogo educativo |
| <b>Attività che possono costituire credito scolastico</b>       | Nessuna                                                                           |

Caccamo 14/5/2026

Prof. Giuseppe Cirrincione



**CONSUNTIVO DISCIPLINARE  
MATERIA  
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE  
CLASSE V SEZ. L  
IPSSEOA  
ANNO SCOLASTICO 2025/2026**

**Docente: prof.ssa Sabrina Scarcella**

Libro di testo utilizzato: Più Movimento.

Autori: G. Fiorini, S. Bocchi, S. Coretti, E. Chiesa. Editore: Marietti Scuola.

Ore complessive da svolgere: n° 66

Ore svolte: I quadrimestre: n° 30

Ore svolte: II quadrimestre (fino al 15 maggio 2025): n°14

**CONTENUTI**

Argomento 1:

Obiettivi didattici.

In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di conoscenze, competenze, capacità/esiti di formazione obiettivi disciplinari generali:

- Consolidamento delle capacità condizionali: forza - resistenza - velocità attraverso la pratica del ping-pong.
- Consolidamento della mobilità articolare e dell'elasticità muscolare.
- Consolidamento delle capacità coordinative generali (apprendimento motorio, controllo motorio, adattamento e trasformazione) e speciali (equilibrio, organizzazione spazio-temporale, anticipazione motoria) attraverso la pratica del ping-pong.
- Acquisizione, precisione ed interiorizzazione di nuovi schemi motori.
- Precisione ed automatizzazione dei gesti sportivi per un miglioramento della prestazione.
- Apprendimento di abilità e gesti specifici della disciplina sportiva del ping-pong.
- Conoscenza, comprensione dei contenuti.
- Rielaborazione personale dei contenuti.
- Applicazione dei contenuti ai riscontri pratico-operativi.
- Capacità di analisi e di sintesi.
- Uso del linguaggio specifico della disciplina.

Argomento 2:

Obiettivi Affettivi:

- Consolidamento del carattere, sviluppo della socialità e del senso civico.
- Realizzazione dei compiti assegnati.
- Adottare criteri e norme di comportamento corretti e adeguati
- Valutare le proprie opinioni ed eventualmente correggerle nel rispetto di sé e degli altri.
- Evitare eccessi e risolvere conflitti.
- Rispetto delle regole e collaborazione di

gruppo. N.B.

Per una disamina più dettagliata dei contenuti e delle voci relative all'attività didattica svolta, si rimanda al programma che sarà prodotto dal/dalla docente alla fine dell'anno.

## **MODALITÀ DI LAVORO**

Gli allievi hanno effettuato, nel corso dell'anno scolastico, attività in forma di percorso strutturato in successione di stazioni, attività in forma di circuito strutturato in serie di stazioni. Le esercitazioni, individuali e di gruppo, in una vasta gamma di combinazioni anche complesse, hanno rispettato il

principio della non eccessiva ripetitività, dell'aumento graduale dell'intensità e della durata del carico di lavoro. La maggiore propensione degli allievi verso l'attività sportiva ha consentito loro di affinare la tecnica, di strutturare nuovi schemi motori e soprattutto di raggiungere e consolidare determinate mete educative e formative dando il meglio di sé in un consapevole impegno personale, lealtà sportiva, controllo emotivo, rispetto delle opinioni altrui e delle capacità decisionali.

## STRUMENTI

Strumenti: Libro di Testo, Sussidi audio-video.

Strutture: Spazi esterni a disposizione nell'istituto.

## METODI

I metodi privilegiati sono stati quelli analitico, globale e individuale. Il metodo analitico è stato applicato per acquisire nuove abilità motorie, quello globale per migliorare le capacità fisiologiche, alcuni casi i due metodi sono stati inscindibili. Le attività proposte hanno rispettato, sia nei contenuti che nella forma, le esigenze bio-tipologiche individuali. E' stato opportuno procedere stimolando la componente motivazionale che ha consentito di incrementare i risultati organizzando le attività secondo i criteri di polivalenza e multilateralità e tenendo conto che ogni procedura educativa, per essere tale, deve consentire all'organismo di adattarsi agli stimoli; ciò è stato possibile rispettando i principi di continuità, gradualità, progressività dei carichi che hanno consentito di realizzare gli apprendimenti. E' stato necessario inoltre tenere presente l'analisi della situazione di partenza di ciascuno alunno quale valutazione delle condizioni di sviluppo dei requisiti di base su cui sono state impostate le attività.

## VERIFICHE

Prove pratiche.

## CRITERI DI VALUTAZIONE

E' stato necessario tenere presente l'analisi della situazione di partenza di ciascuno alunno quale valutazione delle condizioni di sviluppo dei requisiti di base su cui sono state impostate le attività.

Le valutazioni si sono basate sull'osservazione sistematica durante lo svolgimento delle lezioni.

Caccamo 14/05/2026

LA DOCENTE  
Sabrina Scarcella

**CONSUNTIVO DISCIPLINARE  
LINGUA INGLESE  
CLASSE V SEZ. L  
IPSSEOA  
ANNO SCOLASTICO 2025/2026**

**DOCENTE: AGOSTINO MANTIA**

**LIBRI DI TESTO:** AA.VV. - DAILY SPECIALS

AA.VV. - A NEW JOURNEY

Ore complessive da svolgere: **66**

Ore svolte al primo quadrimestre: **23**

Ore svolte al secondo quadrimestre (fino al 15 maggio): **22**

**CONTENUTI**

- **Food Contamination**
- Physical contamination
- Chemical contamination
- Microbial contamination
- **Catering for special occasions**
- Banquets and buffets
- Job description of events
- **Types of Beers**
- Characteristics and food matching
- **Wines**
- Characteristics and food matching
- **Tourism**
- Food and winery excursion and tasting

## **MODALITÀ DI LAVORO**

Dalle risultanze delle verifiche scritte ed orali effettuate durante l'anno scolastico e dall'osservazione dell'andamento didattico disciplinare ho potuto riscontrare che per quanto riguarda le conoscenze e le competenze comunicative la classe mostra di avere delle discrete conoscenze e discrete abilità e strategie comunicative. Solo alcuni alunni mostrano ancora delle difficoltà. Per questo motivo si è cercato di motivare gli alunni ad esprimersi in lingua durante la lezione, prendendo spunto da argomenti di vita quotidiani ed affini agli interessi di giovani della loro età. Rispetto al primo quadrimestre ho potuto riscontrare che gli alunni hanno avuto un miglioramento sia nell'atteggiamento nei confronti della disciplina, ma anche nella partecipazione in classe che è stata attiva e proficua. Alcuni hanno confermato le buone capacità espresse, mentre un numero di alunni mostra ancora di avere ancora delle difficoltà. Gli alunni hanno avuto continuità nello studio e nella partecipazione alle attività didattiche proposte. Di seguito gli obiettivi realizzati:

- approfondimento dei linguaggi settoriali
- capacità di tradurre dalla lingua inglese testi di carattere tecnico
- orientarsi nella comprensione di testi riguardanti argomenti di indirizzo specifico
  - possedere una conoscenza della cultura e della civiltà del mondo anglosassone

Dopo avere concluso il corso di studi, si evince che gli alunni mostrano partecipazione ed interesse al dialogo didattico educativo. Alcuni alunni hanno delle discrete conoscenze delle strutture grammaticali anche se si riscontrano delle difficoltà nelle competenze comunicative, che non permettono loro di usare la lingua inglese in maniera adeguata al contesto. Quasi tutti gli alunni hanno raggiunto gli obiettivi prefissati in sede di programmazione.

## **STRUMENTI**

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti: libri di testo, materiale fornito dal docente, mappe, schemi, piattaforma digitale Classroom, Internet.

## **METODI**

Per favorire l'apprendimento sono state privilegiate le seguenti metodologie: lezione frontale, lezione partecipata, esercitazioni, lavori di gruppo, simulazioni, brainstorming, peer tutoring.

## **VERIFICHE**

I livelli di partenza sono stati accertati mediante sondaggi dal posto. Gli strumenti per la verifica formativa e sommativa utilizzati sono stati i seguenti: verifiche orali e verifiche scritte (prove strutturate, prove semi-strutturate e prove a risposta aperta).

Sia le verifiche orali che le verifiche scritte sono state due per quadrimestre.

Tutte le verifiche sono sempre state dirette ad accertare la conoscenza dei contenuti, la correttezza e la chiarezza espositiva, le abilità e le competenze raggiunte.

## **CRITERI DI VALUTAZIONE**

I criteri di valutazione utilizzati durante l'anno scolastico fanno riferimento ai descrittori stabiliti in sede di Dipartimento e nel PTOF dell'Istituto. Nel processo di valutazione intermedia e finale, per ogni alunno sono stati presi in esame i seguenti fattori: il comportamento, inteso come capacità di relazionarsi con gli altri nel rispetto della

convivenza civile e democratica; il livello di partenza e il progresso evidenziato in relazione ad esso; i risultati delle verifiche; i lavori prodotti; gli esiti relativi alle competenze specifiche prefissate; l'interesse e la partecipazione al dialogo educativo; l'impegno e la costanza nello studio, l'autonomia, le capacità organizzative.

**CACCAMO, 15/05/2026**

**IL DOCENTE**

*Agostino Mantia*