



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "DOMENICO REA"
ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ENOGASTRONOMICI E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI SOCIO SANITARI: ARTI AUSILIARIE DELLE PROFESSIONI SANITARIE ODONTOTECNICO
TECNICO AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA
LICEO SCIENZE UMANE – OPZIONE ECONOMICO SOCIALE
COD. MINISTERIALE: SAIS07700L | COD. FISCALE: 94086160655 | COD. UFF. 8D4EV6
SITO WEB: www.istitutosuperioredomenicorea.edu.it



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE - "DOMENICO REA"-NOCERA INFERIORE
Prot. 0009841 del 14/05/2026
V-4 (Entrata)

Documento del Consiglio di Classe

*Ai sensi dell'articolo 10, comma 1-2 e 4 della
Ordinanza Ministeriale n. 54 del 26 marzo 2026*

ESAME DI MATURITA' A.S. 2025/2026

Classe V sez. ESE

INDIRIZZO: Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
DECLINAZIONE: Servizi di Enogastronomia e Sala e Vendita

Redatto e approvato il 12 maggio 2026

DIRIGENTE SCOLASTICA: prof.ssa Anna Maria D'Angelo

COORDINATORE: prof.ssa Ricciardi Maddalena

Sommario

1. PREMESSA	2
2. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	3
➤ <i>Riepilogo flussi</i>	3
➤ <i>Continuità/discontinuità didattica nel triennio - mutamenti nel consiglio di classe</i>	5
3. PRESENTAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	5
➤ <i>Composizione del consiglio di classe (settore cucina)</i>	5
➤ <i>Composizione del consiglio di classe (settore sala e vendita)</i>	6
4. INFORMAZIONE SULL'ISTITUTO	7
➤ <i>Contesto</i>	7
5. IL CURRICOLO D'ISTITUTO	9
➤ <i>Profilo culturale e risultati di apprendimento dei percorsi formativi</i>	10
➤ <i>Competenze trasversali</i>	11
6. PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE, PROFESSIONALE	12
➤ <i>Premessa</i>	12
➤ <i>Profilo in uscita del diplomato nello specifico indirizzo professionale</i>	12
➤ <i>Competenze area generale</i>	12
➤ <i>Competenze area di indirizzo</i>	13
➤ <i>Risultati di apprendimento del settore Enogastronomia e ospitalità alberghiera</i>	13
➤ <i>Riferimento alle attività economiche referenziate ai Codici ATECO</i>	14
7. QUADRO ORARIO	15
8. CURRICOLO DI EDUCAZIONE CIVICA	16
9. STRATEGIE PER L'INCLUSIONE	22
10. ATTIVITA' DI FORMAZIONE SCUOLA LAVORO	23
11. MODULO DI ORIENTAMENTO	24
12. ALTRE ATTIVITA' COMPLEMENTARI/INTEGRATIVE	25
13. SCELTE METODOLOGICHE E STRUMENTI	26
➤ <i>Metodologia</i>	26
➤ <i>Sussidi impiegati</i>	26
➤ <i>Spazi e strumenti</i>	27
14. LA VALUTAZIONE	28
➤ <i>Criteri di valutazione del profitto nelle discipline</i>	28
➤ <i>Criteri di valutazione dell'insegnamento trasversale di Educazione Civica</i>	28
➤ <i>Criteri di valutazione del comportamento</i>	28
➤ <i>Criteri per l'ammissione all'esame e attribuzione del credito</i>	29
➤ <i>Attribuzione del credito</i>	30
15. VERSO L'ESAME	32
➤ <i>Prove Scritte</i>	32
➤ <i>Prova orale</i>	35
➤ <i>Curriculum dello studente</i>	36
16. ELENCO ALLEGATI	37

1. PREMESSA

Il Consiglio di Classe, nella seduta del 12 maggio 2026,

VISTI

- DECRETO-LEGGE 9 settembre 2025, n. 127 *Misure urgenti per la riforma dell'esame di Stato del secondo ciclo di istruzione e per il regolare avvio dell'anno scolastico 2025/2026*;
- Art.1, lettera a-b del D. M. 13 del 29 gennaio 2026 (*Decreto di individuazione delle discipline oggetto della seconda prova scritta per l'Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione dell'anno scolastico 2025/2026 e scelta delle discipline affidate ai commissari esterni delle commissioni d'Esame*);
- l'Ordinanza ministeriale n. 54 del 26 marzo 2026 che disciplina per l'anno scolastico 2025/2026 lo svolgimento dell'Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione;
- l'Allegato A griglia valutazione colloquio 2026 dell'O.M. n.54/2026;
- il D. M. 164 del 15 giugno 2022, recante *Quadri di riferimento e griglie di valutazione per la seconda prova scritta degli esami di Stato negli Istituti professionali, ai sensi dell'art. 17, commi 5 e 6, D. Lgs. n. 62 del 2017*;
- il D. M. 328 del 22 dicembre 2022 concernente l'adozione delle *Linee guida per l'orientamento, relative alla riforma 1.4 "Riforma del sistema di orientamento", nell'ambito della Missione 4 - Componente 1- del Piano nazionale di ripresa e resilienza*;
- la Nota del Garante per la protezione dei dati personali prot. 10719 del 21 marzo 2017, *Diffusione di dati personali riferiti agli studenti nell'ambito del c.d. "documento del 15 maggio" ai sensi dell'art. 5, comma 2, del d.P.R. 23 luglio 1998, n. 323 -Indicazioni operative*;
- il *Documento di progettazione didattico-educativa* della classe, redatto per il raggiungimento dei traguardi formativi di cui al *Piano dell'Offerta Formativa* riferiti al PECUP dell'indirizzo professionale specifico;

ELABORA

il presente *Documento* destinato alla Commissione d'Esame nel quale sono esplicitati le competenze raggiunte, i contenuti disciplinari, i metodi, i mezzi, gli spazi e i tempi del percorso formativo, le iniziative svolte nell'ambito dei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento e dell'insegnamento dell'Educazione Civica, le esperienze extracurricolari, i criteri e gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti, anche in ordine alla predisposizione della seconda prova, nonché ogni altro elemento utile e significativo ai fini dello svolgimento dell'esame.

Il presente documento viene pubblicato all'Albo online dell'Istituto.

2. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe, all'inizio dell'anno era composta da 36 allievi, 5 hanno interrotto la frequenza scolastica nel corso dell'anno, non tutti gli alunni sono riusciti a frequentare in modo continuo a causa di impegni lavorativi e/o personali, raggiungendo, comunque gli obiettivi indicati.

All'interno della classe, che nel complesso ha raggiunto risultati discreti, si distinguono alcuni allievi che, grazie alle buone conoscenze e competenze di base, ad una forte motivazione allo studio, ad un metodo di studio produttivo nonché ad un atteggiamento propositivo, hanno conseguito sia durante lo scorso anno che durante l'anno in corso risultati più che apprezzabili in tutte le discipline. Per ciò che riguarda la situazione di partenza della classe nell'anno in corso, durante le prime settimane di conoscenza sono state identificate e accertate, mediante verifiche sia scritte che orali, le competenze già in possesso dei singoli corsisti, al fine del riconoscimento dei crediti relativi all'apprendimento formale, non formale e informale e della definizione dei Patti formativi individuali.

Alcuni dei corsisti, in base alla documentazione da loro prodotta, hanno avuto una riduzione delle ore di frequenza per alcune discipline, come previsto dai patti formativi. La partecipazione "in presenza" degli studenti alle attività didattiche è stata integrata anche da un'attività di partecipazione "a distanza" come previsto dalla F.A.D.. Per ciò che riguarda il metodo di insegnamento, tutti i docenti hanno valorizzato le conoscenze e le competenze che ciascun allievo possedeva già, privilegiando nelle scelte didattiche lo scambio e la condivisione, il metodo laboratoriale e quello del problem solving, la lezione partecipata e la discussione guidata. Nel complesso si ritiene che gli allievi abbiano avuto, quasi tutti, un atteggiamento aperto e disponibile nell'acquisire le conoscenze e le competenze e che, per molti, gli obiettivi siano stati raggiunti.

Si allegano le relazioni dei docenti del Consiglio di classe, in cui vengono esplicitati i contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi e i tempi del percorso formativo per le singole discipline, nonché i criteri, gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti.

➤ **Riepilogo flussi**

	2 Periodo didattico III anno/IV anno	3 Periodo didattico V anno
Totale Studenti	56	36
Totale Respinti	20	//
Totale Provenienti altra scuola/indirizzo	tutti	//
Totale ritirati	//	5
Totale trasferiti ad altra scuola	//	//

Elenco alunni

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

	Cognome	Nome	Data di nascita
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			

ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

	Cognome	Nome	Data di nascita
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			

L'elenco degli alunni con i crediti riportati nel III e IV anno è contenuto nel relativo [allegato](#).

3. PRESENTAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

➤ **Continuità/discontinuità didattica nel triennio - mutamenti nel consiglio di classe**

Materia	2 Periodo didattico III anno/IV anno	3 Periodo didattico V anno
Italiano	PETRONE PASQUALE MARIA	PETRONE PASQUALE MARIA
Storia	PETRONE PASQUALE MARIA	PETRONE PASQUALE MARIA
Matematica	PALMA LOREDANA	SERAFINO NUNZIA
Lingua Inglese	FRANGIONE PIERA	CRISCUOLO MARCO
Diritto e tecniche amministrative	RESCIGNO DONATELLA	RICCIARDI MADDALENA
Lingua Francese	LANDI DEBORAH (fino al 04 maggio 2025) Veronica Baselice (dal 05 maggio 2025 al termine delle lezioni)	RUSSOMANDO GENOVEFFA
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore Cucina	BELLO MONICA	BIANCO GIUSEPPINA
Laboratorio di servizi di Sala e vendita	NAPPO SAVERIO	NAPPO SAVERIO
Scienza e cultura dell'alimentazione	CAPPUCCIO UGO	VISCITO ROBERTA

➤ **Composizione del consiglio di classe (settore cucina)**

Area comune -discipline	totale ore sett.	Docente	Componente commissione (inserire SI o NO)
Italiano e Storia	4+1	PETRONE PASQUALE MARIA	NO
Matematica	3	SERAFINO NUNZIA	NO
Lingua Francese	2	RUSSOMANDO GENOVEFFA	NO
Scienze e cultura dell'alimentazione	3	VISCITO ROBERTA	SI
Enogastronomia settore cucina	4	BIANCO GIUSEPPINA	SI
Enogastronomia settore sala e vendita	2	NAPPO SAVERIO	NO
Diritto e tecniche amministrative	3	RICCIARDI MADDALENA	NO
Lingua Inglese	2	CRISCUOLO MARCO	NO

➤ **Composizione del consiglio di classe (settore sala e vendita)**

Area comune -discipline	totale ore sett.	Docente	Componente commissione (inserire SI o NO)
Italiano e Storia	4+1	PETRONE PASQUALE MARIA	NO
Matematica	3	SERAFINO NUNZIA	NO
Lingua Inglese	2	CRISCUOLO MARCO	NO
Scienze e cultura dell'alimentazione	3	VISCITO ROBERTA	SI
Enogastronomia settore cucina	2	BIANCO GIUSEPPINA	NO
Enogastronomia settore sala e vendita	4	NAPPO SAVERIO	SI
Diritto e tecniche amministrative	3	RICCIARDI MADDALENA	NO
Lingua Francese	2	RUSSOMANDO GENOVEFFA	NO

*coordinatore di classe prof.ssa Ricciardi Maddalena

**segretario del coordinatore di classe prof. Petrone Pasquale Maria

***tutor alternanza scuola-lavoro Prof. Nappo Saverio

4. INFORMAZIONE SULL'ISTITUTO

➤ **Contesto**

L'Istituto di Istruzione Superiore "Domenico Rea" è una realtà scolastica che insiste nell'Agro nocerino-sarnese, un territorio molto vasto ricco di medie e piccole imprese che operano nel settore agroalimentare di produzione agricola, di esportazione, di trasformazione, tradizioni forti di industrie conserviere, salumifici, esportazione di frutta e verdura, coltivazioni di prodotti con denominazioni controllate che sono direttamente interessate agli studenti in uscita dal nostro istituto. In tutti i Comuni sedi scolastiche dell'IIS Rea e nei Comuni limitrofi sono presenti patrimoni artistico-culturali rilevanti che offrono occasioni di crescita educativa e lavorativa per gli studenti del percorso di accoglienza turistica. Nonostante offra buone opportunità di integrazione socio-lavorative con la presenza di strutture ricettive maggiormente diffuse nelle aree turistiche, il territorio risente però dell'isolamento sociale, dell'aumento del fenomeno del lavoro sommerso, dell'incremento di fenomeni di degrado (povertà, disoccupazione, ecc.), scarsa coesione sociale ed esistenza di forme di disagio, perdita dell'identità storico culturale dell'area, della mancanza di una seria ed attenta politica progettuale che sia in grado di sfruttare a pieno le numerose e variegate potenzialità presenti. La scuola, pertanto, si adopera costantemente nel mettere in campo numerose attività di orientamento, di informazione e di integrazione al lavoro anche post-diploma, nello stipulare numerose convenzioni con gli attori del territorio ai fini della formazione professionale e delle attività di tirocini formativi, ha costituito una rete di collaborazioni in grado di garantire esperienze diversificate, corrispondenti alla varietà delle competenze che gli studenti possono sviluppare.

La scuola, quindi, come luogo dinamico di crescita, di sperimentazione, di messa in opera delle potenzialità inesprese, diventa il campo di recupero scolastico degli studenti che manifestano insofferenza e difficoltà ad inserirsi in una routine preordinata e statica ed allo stesso tempo rappresenta un punto di riferimento sociale e culturale per i giovani studenti nonché un punto di raccordo tra le competenze acquisite ed il mondo del lavoro con un'organizzazione sistemica di attività di alternanza scuola-lavoro, di stage presso aziende e di attività informative e di orientamento.

➤ **Presentazione dell'Istituto**

L'I.I.S. "Domenico Rea" rappresenta un'eccellenza educativa dell'agro nocerino - sarnese, con i suoi numerosi percorsi formativi in diverse aree: dall'enogastronomia all'accoglienza turistica, dal settore sociosanitario ai corsi serali per gli studenti adulti, un'offerta formativa arricchita a seguito dell'accorpamento con l'Istituto Pittoni di Pagani. Attualmente l'Istituto è articolato in varie sedi: una sede centrale nel Comune di Nocera Inferiore, una sede distaccata con una succursale nel Comune di Pagani ed un'altra sede distaccata nel Comune di San Valentino Torio, tutte facilmente raggiungibili da mezzi di trasporto pubblici. Anche in virtù della sua configurazione logistica l'Istituto accoglie un buon numero di studenti provenienti anche da comuni limitrofi perché punto di riferimento formativo e professionale nella realtà sociale in cui opera, capace di saper cogliere i bisogni formativi degli studenti e di realizzare progettazioni specifiche ed innovative che tengono conto della peculiarità del territorio e delle esigenze del mercato del lavoro, oggetto di interesse dell'opinione pubblica grazie ai numerosi eventi ai quali partecipa, offre spazi adeguati, laboratori attrezzati e si connota sul territorio per la sua progettualità tesa allo sviluppo di competenze, particolarmente avanzate nell'ambito tecnologico delle filiere agroalimentari. Si propone, altresì, come **POLO TECNICO PROFESSIONALE nella filiera del Food "Enogastronomia e accoglienza turistica"** grazie alle molteplici attività proposte e realizzate.

Nel corso degli anni, la scuola ha conseguito un elevato riconoscimento sociale, divenendo un punto di riferimento per la comunità territoriale. L'Istituto è frequentemente oggetto di attenzione da parte dell'opinione pubblica e della stampa locale ed è costantemente presente a eventi e manifestazioni promossi dalle Amministrazioni comunali, in virtù del suo ruolo di eccellenza nei settori enogastronomico, culturale, sanitario e del volontariato. L'Istituto è capace di saper cogliere i bisogni formativi degli studenti e realizzare progettazioni

specifiche ed innovative che tengono conto della peculiarità del territorio e delle esigenze del mercato del lavoro. La popolazione scolastica, appartenente normalmente a famiglie di status socio economico e culturale medio, matura un immediato senso di appartenenza alla comunità scolastica e partecipa con interesse alle iniziative orientate a sviluppare creatività e ad acquisire abilità pratiche da spendere immediatamente nel mondo del lavoro. La scuola ha nel tempo creato un sistema interno sinergico capace di intercettare le esigenze formative dell'utenza con un curriculum declinato, sulla base della classificazione delle attività economiche richieste dal mercato ma che consentono anche scelte universitarie o di ITS. Con particolare attenzione al recupero delle competenze e alla prevenzione della dispersione scolastica, la scuola ha adottato procedure di implementazione del curriculum mediante ore di potenziamento, percorsi di didattica orientativa e il servizio di sportello psicologico. Tali interventi si inseriscono in un più ampio quadro di azioni straordinarie volte al recupero delle competenze di base e alla riduzione dei divari territoriali, in linea con le direttive nazionali e comunitarie in materia di inclusione e coesione sociale. L'Istituto, inoltre, favorisce percorsi di rientro in formazione destinati a studenti che si siano temporaneamente allontanati dal percorso scolastico diurno, offrendo opportunità personalizzate di reinserimento e di crescita professionale. In questa direzione, sono attivi anche percorsi di istruzione per adulti nei settori enogastronomico e odontotecnico, finalizzati a promuovere la formazione continua e l'aggiornamento professionale in un'ottica di apprendimento permanente. Il REA sopperisce alle difficoltà socio-economiche e agli svantaggi delle famiglie proponendo attività didattico-laboratoriali e di orientamento, idonee all'accesso nel mondo del lavoro (POC, PNRR, progetti scolastici curricolari, alternanza scuola-lavoro, stage, Erasmus anche post diploma) fin dal I biennio e le famiglie approvano le dinamiche progettuali attuate dalla scuola come dimostrato dai questionari di autovalutazione. La presenza di alunni con cittadinanza non italiana costituisce un arricchimento sotto il profilo umano e culturale ed uno stimolo alla realizzazione di una progettualità significativa per lo sviluppo delle competenze professionali, per l'integrazione scolastica e la riduzione del disagio, per la più ampia forma di inclusione. Il pendolarismo compromette la possibilità di ampliare e migliorare i contenuti previsti dal curriculum per la difficoltà di molti studenti di frequentare le attività pomeridiane extracurricolari. Così come gli impegni lavorativi delle famiglie limita la sinergia scuola-famiglia, importante ed auspicabile soprattutto per accompagnare nel percorso quegli alunni meno motivati allo studio ed a rischio dispersione.

5. IL CURRICOLO D'ISTITUTO

➤ *Il nostro curriculum*

Il Curriculum dell'I.I.S. "Domenico Rea" si sviluppa tenendo presente i Profili Culturali, Educativi e Professionali (P.e.cu.p.) propri dell'indirizzo: Enogastronomia e ospitalità alberghiera così come da Dlgs 61/2017, D.L. 92/2018 - Regolamento- e Linee Guida 2019 raccordando i traguardi di apprendimento e di competenze attesi con:

- la realtà della popolazione scolastica; dei bisogni espressi dalle famiglie e dagli studenti in raccordo con il territorio;
- i percorsi formativi attesi dal mondo del lavoro e delle professioni e coerenti con le priorità indicate dagli Enti locali e dagli altri organismi formativi o soggetti economico-sociali.

Per il corso serale la nostra scuola ha predisposto all'interno dell'offerta formativa un progetto didattico idoneo a rispondere alle esigenze di un utente adulto che intende rientrare nel sistema formativo, articolato in **2 periodi didattici**:

- **Secondo Periodo Didattico** con due annualità (3°/4° anno) destinato agli alunni con un credito basso e medio/massimo per l'acquisizione della certificazione delle competenze e delle abilità professionalizzanti nell'ambito ENOGASTRONIMICO: SETTORE CUCINA e SALA E VENDITA e alla certificazione necessaria per l'ammissione al 3° periodo didattico;
- **Terzo Periodo Didattico** comune monoennio (5°anno) finalizzato esclusivamente all'acquisizione del diploma del diploma di istruzione professionale, in relazione all'indirizzo scelto dallo studente.

Tale percorso formativo si differenzia sensibilmente dal percorso previsti per l'utenza diurna, per le seguenti peculiarità:

- riconoscimento di crediti formali, professionali e personali¹;
- uso di metodologie didattiche specifiche per gli adulti;
- impianto modulare dell'attività didattica;
- flessibilità dei percorsi formativi.

E' da sottolineare, infatti, che il sistema di istruzione degli adulti, in coerenza con le politiche nazionali dell'apprendimento permanente così come delineate all'art.4, comma 51, Legge 92/2012, valorizza il patrimonio culturale e professionale dell'individuo a partire dalla ricostruzione della sua storia e prevede, tra l'altro, che i percorsi di istruzione siano organizzati in modo da consentire la personalizzazione del percorso sulla base di un Patto formativo individuale definito previo riconoscimento dei saperi e delle competenze formali, informali e non formali posseduti dall'adulto. Tale Patto viene definito ad esito della procedura di riconoscimento dei crediti - articolata nelle tre fasi di identificazione, valutazione, attestazione – così come definita nelle Linee guida di cui al D.L. 12 marzo 2015.

Il Curriculum dell'I.I.S. "Domenico Rea" si sviluppa tenendo presente i Profili Culturali, Educativi e Professionali (P.e.cu.p.) propri dell'indirizzo: Enogastronomia e ospitalità alberghiera e Arti ausiliarie delle professioni sanitarie: odontotecnico così come da Dlgs 61/2017, D.L. 92/2018 -Regolamento- e Linee Guida 2019 raccordando i traguardi di apprendimento e di competenze attesi con:

- la realtà della popolazione scolastica; dei bisogni espressi dalle famiglie e dagli studenti in raccordo con il territorio;

¹Il riconoscimento di crediti permette di abbreviare, talvolta in modo significativo, l'intero ciclo di studi. Il Consiglio di Classe è l'organo collegiale che delibera l'eventuale riconoscimento dei crediti, in base alla tabella valutativa deliberata dal Collegio dei Docenti. I crediti costituiscono il riconoscimento di competenze già possedute dallo studente, acquisite in seguito a - studi compiuti e certificati da titoli conseguiti in istituti statali, o legalmente riconosciuti, nonché certificazioni europee (crediti formali); - esperienze maturate in ambito lavorativo, o in percorsi della formazione professionale, o in studi personali coerenti con le competenze previste dalla programmazione modulare (crediti professionali o personali). 2.1 RICONOSCIMENTO CREDITI FORMALI La prassi individuata per la richiesta del riconoscimento dei crediti formali e della loro determinazione è la seguente: - alla domanda di credito formale deve essere allegata idonea certificazione; - possono essere riconosciuti solamente i crediti formali derivanti da studi compiuti, e certificati, presso istituti statali o legalmente riconosciuti; - le certificazioni europee e regionali sono riconosciute come credito formale nella disciplina di riferimento per i livelli attestati. Nel caso dei crediti formali, il riconoscimento viene formalizzato dal Consiglio di Classe sulla base della documentazione presentata dallo studente. Le domande di riconoscimento dei crediti formali vanno presentate in segreteria, a cura dello studente, tenuto conto di quanto previsto dal Curriculum di Scuola. 2.2. RICONOSCIMENTO CREDITI PROFESSIONALI E PERSONALI La prassi individuata per l'accertamento di competenze acquisite con studi compatibili o in ambito lavorativo ai fini che esse costituiscano credito capitalizzabile è la seguente: A seguito di richiesta, al Consiglio di Classe spetta la verifica di accertamento ed il riconoscimento delle competenze. Le modalità di verifica oltre che la documentazione prodotta, si esplicano su deliberazione del Consiglio sottoponendo il candidato ad una o più prove, tenuto conto di quanto previsto dal Curriculum di Scuola.

- i percorsi formativi attesi dal mondo del lavoro e delle professioni e coerenti con le priorità indicate dagli Enti locali e dagli altri organismi formativi o soggetti economico-sociali.

La nostra scuola assicura

1. Percorsi didattici personalizzati;
2. Piani formativi individualizzati (PFI) che supportano lo studente durante tutta la sua carriera scolastica adattando le metodologie didattiche alle sue effettive potenzialità.
3. L'uso di strumenti multimediali e di adeguate attrezzature: Smartboard, laboratorio informatico, laboratorio linguistico, tablet.
4. pianificazione della didattica attraverso l'aggregazione delle attività e degli insegnamenti all'interno degli Assi culturali e la costruzione di modelli di Unità di Apprendimento (UDA);
5. percorso formativo interdisciplinare - UDA interdisciplinari come da **Allegato**
6. utilizzo della quota di autonomia per assicurare l'apprendimento delle competenze linguistiche: ore aggiuntive di Inglese Tecnico nel triennio e ore di potenziamento;
7. percorsi specifici di apprendimento che consentono il miglioramento dei risultati nelle prove standardizzate nazionali e determinano la riduzione della varianza tra classi al fine di garantire il diritto all'apprendimento e l'equità degli esiti;
8. interventi formativi con partner del mondo del lavoro e delle professioni per il miglioramento e l'ampliamento dell'offerta formativa e per il potenziamento dei laboratori;

➤ **Profilo culturale e risultati di apprendimento dei percorsi formativi**

Il profilo in uscita dei percorsi del settore servizi è declinato sulla base delle programmazioni a medio termine degli stakeholder della scuola (rappresentanti delle associazioni di categoria, imprese, soggetti istituzionali e Reti di scuole) che hanno dato indicazioni sulle competenze che si prevede saranno richieste dal mondo del lavoro. Il profilo in uscita è quindi innovativo e in grado di intercettare l'esigenza di figure professionali richieste dal mercato del lavoro nel prossimo decennio. Sono delineate in modo essenziale le competenze, abilità e conoscenze da acquisire che si pongono alla base della costruzione del curriculum.

L'indirizzo **“Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera”** ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore. Per rispondere alle esigenze del settore turistico e ai fabbisogni formativi degli studenti, il profilo generale è orientato e declinato nelle articolazioni: **“Enogastronomia-cucina”**, **“Servizi di sala e di vendita”**, **“Produzioni dolciarie”** e **“Accoglienza turistica”**. A garanzia della coerenza della formazione rispetto alla filiera di riferimento e di una stretta correlazione tra le articolazioni, alcune discipline (per esempio, Scienza e Cultura dell'Alimentazione) sono presenti - come filo conduttore - in tutte le aree di indirizzo delle articolazioni, seppure con un monte ore annuale di lezioni differenziato rispetto alla professionalità specifica sviluppata.

- Nell'articolazione **“Enogastronomia- settore cucina”** e **Produzioni dolciarie”** gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.
- Nell'articolazione **“Servizi di sala e di vendita”** gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

- Nell'articolazione "Accoglienza turistica" vengono acquisite le competenze per intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-alberghiere, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela. Particolare attenzione è riservata alle strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale, attraverso l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione.

L'indirizzo **"Arti ausiliarie delle professioni sanitarie: odontotecnico"** ha lo scopo di far acquisire allo studente le competenze necessarie per predisporre, nel laboratorio odontotecnico, nel rispetto della normativa vigente, apparecchi di protesi dentaria, su modelli forniti da professionisti sanitari abilitati. Lo studente è in grado di: applicare tecniche di ricostruzione impiegando in modo adeguato materiali e leghe per rendere il lavoro funzionale, apprezzabile esteticamente e duraturo nel tempo; osservare le norme giuridiche, sanitarie e commerciali che regolano l'esercizio della professione; dimostrare buona manualità e doti relazionali per interagire positivamente con i clienti; aggiornare costantemente gli strumenti di ausilio al proprio lavoro, nel rispetto delle norme giuridiche e sanitarie che regolano il settore.

➤ ***Competenze trasversali***

Il conseguimento delle competenze trasversali si realizza attraverso l'impegno dell'intero Consiglio di Classe e si concretizza in una progettazione didattica che favorisce un apprendimento "integrato", un approccio problematico e multi prospettico al sapere: la rottura della struttura ordinata delle "materie" e la scomposizione delle discipline per l'utilizzo di "contenuti" per la realizzazione del "prodotto" hanno avuto l'obiettivo di abituare gli studenti a cogliere i nessi tra i nuclei fondanti e a considerare i contenuti non come oggetti decontestualizzati, cioè trattati nei loro aspetti generali e astratti, ma come oggetti contestualizzati in situazioni e attività autentiche e reali.

L'integrazione dei saperi la si riscontra anche nella progettazione didattica complessiva che ha visto le attività curriculari ed extracurriculari, comprese quelle rientranti nei PCTO e nell'Educazione civica, dialogare in una logica sistemica in continua rimodulazione.

6. PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE, PROFESSIONALE

➤ **Premessa**

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera e partecipa a tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

Nell'articolazione "Enogastronomia", il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni "Enogastronomia" conseguono i risultati di apprendimento in termini di competenze:

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
- Esprimersi con correttezza e proprietà di linguaggio, anche in inglese e in francese, e stabilire rapporti comunicativi adeguati alla situazione.

Sapersi confrontare con la cultura degli altri popoli, avvalendosi delle occasioni di contatto e di scambi.

➤ **Profilo in uscita del diplomato nello specifico indirizzo professionale**

L'identità dell'Istituto professionale è connotata dall'integrazione tra una base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnico-operativi nel settore di servizio di riferimento.

L'offerta formativa dell'Istituto si articola in un'area di istruzione generale e in una di indirizzo:

- L'area di istruzione generale che mira non soltanto a consolidare e potenziare le competenze culturali generali, ma anche ad assicurare lo sviluppo della dimensione teorico-culturale delle conoscenze ed abilità proprie delle discipline di indirizzo per consentirne – in linea con quanto indicato nel Quadro europeo delle qualifiche dell'apprendimento permanente (EQF) – un loro utilizzo responsabile ed autonomo "in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e personale"
- L'area di indirizzo ha l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendoli in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione dei problemi.

Particolare importanza nella progettazione formativa riveste la scelta metodologica dell'alternanza scuola-lavoro, che consente pluralità di soluzioni didattiche e favorisce il collegamento con il territorio ed il mondo produttivo.

I risultati di apprendimento attesi a conclusione del percorso quinquennale, consentono agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro e/o di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica-superiore e nei percorsi universitari.

➤ **Competenze area generale**

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

4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
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
6. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
7. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
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
10. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
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
12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

➤ **Competenze area di indirizzo**

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.
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.
3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
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
5. *Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative*
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.
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*.
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.
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.
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.
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.

➤ **Risultati di apprendimento del settore Enogastronomia e ospitalità alberghiera**

A conclusione del percorso di studio gli studenti sono in grado di:

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione

- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- 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.
- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
- 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.

➤ **Riferimento alle attività economiche referenziate ai Codici ATECO**

L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza ed i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

Il relativo Profilo si presta ad una adattabilità alle esigenze territoriali in termini formativi e fa riferimento alle seguenti attività, contraddistinte dai codici ATECO adottati dall'Istituto nazionale di statistica per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico ed esplicitati a livello di Sezione e di correlate

Divisioni: **I -55 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE**
I - 56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

7. QUADRO ORARIO

Tenuto conto dell'organico assegnato al Corso Serale, il quadro orario delle discipline del corso serale è stato strutturato in 24 ore sia per il Secondo Periodo Didattico che per il Terzo Periodo Didattico. E' da evidenziare che il corso serale per adulti necessita di una serie di accorgimenti di tipo organizzativo per assicurare il recupero/approfondimento disciplinare o il recupero del monte ore previsto dal patto formativo individuale, quando il corsista, per motivi di lavoro, si è dovuto assentare. Il recupero/approfondimento delle discipline è stato svolto attraverso lezioni in presenza, utilizzando la modalità "classi aperte" o a distanza.

La fruizione a distanza, prevista nel monte ore di ogni corsista con una percentuale del 20%, rappresenta una delle principali innovazioni degli assetti organizzativi e didattici delineati nel D.P.R. 263/2012 e favorisce la personalizzazione del percorso di istruzione, sia nella possibilità di accedere a materiali didattici diversificati, sia nella misura in cui va incontro a particolari necessità dell'utenza, impossibilitata a raggiungere la sede di svolgimento delle attività didattiche per motivazioni geografiche o temporali.

Declinazione Enogastronomia Cucina Serale				
Classe di Concorso	Discipline	Periodi didattici		
		secondo		terzo
		3° anno	4° anno	5° anno
A012	Italiano	4		4
A012	Storia	1		1
A026	Matematica	3		3
AB24	Lingua e cultura straniera Inglese	2		2
A31	Scienze degli Alimenti	2		3
B020	Laboratorio Enogastronomia-Cucina	5		4
B021	Laboratorio Enogastronomia- Sala e Vendita	2		2
AA24	Lingua e cultura straniera Francese	2		2
A045	Diritto e Tecniche Amministrative	3		3
Ore Totali		24		24

Declinazione Enogastronomia Sala e Vendita Serale				
Classe di Concorso	Discipline	Periodi didattici		
		secondo		terzo
		3° anno	4° anno	5° anno
A012	Italiano	4		4
A012	Storia	1		1
A026	Matematica	3		3
AB24	Lingua e cultura straniera Inglese	2		2
A31	Scienze degli Alimenti	2		3
B020	Laboratorio Enogastronomia-Cucina	2		2
B021	Laboratorio Enogastronomia- Sala e Vendita	5		4
AA24	Lingua e cultura straniera Francese	2		2
A045	Diritto e Tecniche Amministrative	3		3
Ore Totali		24		24

8. CURRICOLO DI EDUCAZIONE CIVICA

Il profilo educativo, culturale e professionale è stato integrato con i traguardi curricolo di Educazione Civica, fissati dalla L. 92/2019 e dalle Linee Guida (All. C) di cui al D. M. 35/2020-INTEGRATO dal D.M 183 del 2024

TRAGUARDI TRAVERSALI di cui allegato C legge 92/19
1. Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.
2. Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali
3. Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro
4. Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali
5. Partecipare al dibattito culturale
6. Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate
7. Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.
8. Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità
9. Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile
10. Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie
11. Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica
12. Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile
13. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese
14. Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni

Attraverso la trasversalità dell'insegnamento di educazione civica intesa non solo come interdisciplinarietà di contenuti all'interno delle diverse annualità del curricolo scolastico, bensì come area di rafforzamento delle competenze chiave e di cittadinanza europee lo studente ha acquisito una crescita consapevole della vita civica, culturale e sociale.

Il Collegio ha definito il curricolo verticale di Educazione Civica che comprende un monte ore annuale di 33 ore sia sul biennio sia sul triennio e lo sviluppo nel quinquennio delle seguenti tematiche:

- Costituzione, istituzione dello Stato italiano, dell'U.E. e degli organismi internazionali
- Storia della bandiera italiana e dell'inno nazionale

- Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile
- Educazione alla cittadinanza digitale
- Elementi fondamentali di diritto con particolare riguardo al diritto del lavoro
- Educazione ambientale, sviluppo eco-sostenibile
- Educazione alla legalità e al contrasto delle mafie
- Educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni
- Formazione di base in materia di protezione civile
- Educazione stradale, educazione alla salute e al benessere.

Nel presente Documento sono state riportate le competenze del Curricolo di Educazione Civica, osservabili e coerenti con il percorso formativo effettivamente svolto dalla classe nel corso del triennio, tenuto conto della ricaduta diretta sulle competenze chiave di cittadinanza e sulle competenze professionali delle discipline coinvolte.

➤ **Nucleo concettuale: Costituzione**

Competenza n. 2 <i>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.</i>	
Obiettivi di apprendimento	Contenuti
Individuare le principali realtà economiche del territorio e le formazioni sociali e politiche, le forme di regolamentazione e di partecipazione (Partiti, Sindacati, Associazioni, organismi del terzo settore...). Analizzare le previsioni costituzionali di valorizzazione e tutela del lavoro e di particolari categorie di lavoratori individuando le principali norme presenti nell'ordinamento (tutela delle lavoratrici madri, tutela della sicurezza sul lavoro...) e spiegandone il senso. Individuare e commentare nel testo le norme a tutela della libertà di opinione. Analizzare le norme a tutela della libertà di iniziativa economica privata e della proprietà privata, anche considerando la nuova normativa della Carta dei diritti fondamentali dell'Unione europea che la collega al valore della libertà.	<i>La partecipazione alla vita democratica dello Stato attraverso le organizzazioni politiche e sindacali.</i> <i>Il principio lavorista nella Costituzione, la tutela delle lavoratrici, le norme sulla sicurezza sul lavoro.</i> <i>Iniziativa pubblica ed iniziativa privata.</i>
Individuare nel testo della Costituzione la regolamentazione dei rapporti tra Stato ed Autonomie regionali e locali, con particolare riguardo ai concetti di autonomia e sussidiarietà. Individuare le forme di partecipazione dei cittadini al funzionamento delle regioni e delle autonomie locali e alla gestione dei servizi.	<i>Approfondimento sul Titolo V della Costituzione con le relative modifiche recenti.</i>
Individuare, attraverso il testo costituzionale, il principio della sovranità popolare quale elemento caratterizzante il concetto di democrazia e la sua portata; i poteri dello Stato e gli Organismi che li detengono, le loro funzioni e le forme della loro elezione o formazione. Conoscere il meccanismo di formazione delle leggi, i casi di ricorso al referendum e le relative modalità di indizione, nonché la possibilità che le leggi dello Stato e delle Regioni siano dichiarate incostituzionali, sperimentando ed esercitando forme di partecipazione e di rappresentanza nella scuola, e nella comunità.	<i>Il principio della democrazia diretta e rappresentativa.</i> <i>La sovranità del popolo e i poteri dello Stato. Gli organi costituzionali</i> <i>L'iter legislativo</i>

Individuare la presenza delle Istituzioni e della normativa dell'Unione Europea e di Organismi internazionali nella vita sociale, culturale, economica, politica del nostro Paese, le relazioni tra istituzioni nazionali ed europee, anche alla luce del dettato costituzionale sui rapporti internazionali. Rintracciare le origini e le ragioni storico-politiche della costituzione degli Organismi sovranazionali e internazionali, con particolare riferimento al significato dell'appartenenza all'Unione europea, al suo processo di formazione, ai valori comuni su cui essa si fonda.	<i>Nascita e sviluppo dell'Unione Europea</i> <i>Organizzazioni Internazionali europee</i>
Individuare, attraverso l'analisi comparata della Costituzione italiana, della Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione europea, delle Carte Internazionali delle Nazioni Unite e di altri Organismi Internazionali (es. COE), i principi comuni di responsabilità, libertà, solidarietà, tutela dei diritti umani, della salute, della proprietà privata, della difesa dei beni culturali e artistici, degli animali e dell'ambiente. Rintracciare Organizzazioni e norme a livello nazionale e internazionale che ne occupano. Partecipare indirettamente o direttamente con azioni alla propria portata.	<i>Organizzazioni internazionali mondiali</i> <i>ONU NATO OMS UNESCO</i>

Competenza n. 4	
<i>Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela della salute e del benessere psicofisico.</i>	
<i>Obiettivi di apprendimento</i>	<i>Contenuti</i>
Individuare gli effetti dannosi derivanti dall'assunzione di sostanze illecite (ogni tipologia di droga, comprese le droghe sintetiche) o di comportamenti che inducono dipendenza (oltre alle droghe, il fumo, l'alcool, il doping, l'uso patologico del web, il gaming, il gioco d'azzardo), anche attraverso l'informazione delle evidenze scientifiche; adottare conseguentemente condotte a tutela della propria e altrui salute. Riconoscere l'importanza della prevenzione contro ogni tossicodipendenza e assumere comportamenti che promuovano la salute e il benessere fisico e psicologico della persona. Conoscere le forme di criminalità legate al traffico stupefacenti. Conoscere i disturbi alimentari e adottare comportamenti salutari e stili di vita positivi, anche attraverso una corretta alimentazione, una costante attività fisica e una pratica sportiva (cfr. articolo 33, comma 7 della Costituzione). Partecipare a esperienze di volontariato nella assistenza sanitaria e sociale.	<i>Art. 32 cost.</i> <i>Problematiche delle dipendenze</i> <i>Le cinque dipendenze secondo l'OMS</i> <i>I disturbi alimentari e i comportamenti adeguati per una vita salutare.</i>

➤ ***Nucleo Concettuale: Sviluppo economico e sostenibilità***

Competenza n. 5	
<i>Comprendere l'importanza della crescita economica. Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela dell'ambiente, degli ecosistemi e delle risorse naturali per uno sviluppo economico rispettoso dell'ambiente.</i>	
<i>Obiettivi di apprendimento</i>	<i>Contenuti</i>
Conoscere in modo approfondito le condizioni che favoriscono la crescita economica. Comprenderne gli effetti anche ai fini del miglioramento	

della qualità della vita e della lotta alla povertà. Comprendere l'impatto positivo che la cultura del lavoro, della responsabilità individuale e dell'impegno hanno sullo sviluppo economico. Individuare i vari contributi che le peculiarità dei territori possono dare allo sviluppo economico delle rispettive comunità. Conoscere le parti principali dell'ambiente naturale (geosfera, biosfera, idrosfera, criosfera e atmosfera), e analizzare le politiche di sviluppo economico sostenibile messe in campo a livello locale e globale, nell'ottica della tutela della biodiversità e dei diversi ecosistemi, come richiamato dall'articolo 9 della Costituzione. Individuare e attuare azioni di riduzione dell'impatto ecologico, anche grazie al progresso scientifico e tecnologico, nei comportamenti quotidiani dei singoli e delle comunità. Individuare nel proprio stile di vita modelli sostenibili di consumo, con un focus specifico su acqua ed energia.	<i>Agenda 2030: lo sviluppo sostenibile</i> <i>La green economy</i> <i>Le fonti di energia alternativa nell'agire quotidiano</i> <i>Impostare stili di vita ecosostenibili</i> <i>Consumi e produzione responsabile</i> <i>La lotta al cambiamento climatico</i>
Conoscere la situazione economica e sociale in Italia, nell'Unione europea e più in generale nei Paesi extraeuropei, anche attraverso l'analisi di dati e in una prospettiva storica. Analizzare le diverse politiche economiche e sociali dei vari Stati europei. Analizzare, mediante opportuni strumenti critici desunti dalle discipline di studio, la sostenibilità del proprio ambiente di vita per soddisfare i propri bisogni (ad es. cibo, abbigliamento, consumi, energia, trasporto, acqua, sicurezza, smaltimento rifiuti, integrazione degli spazi verdi, riduzione del rischio catastrofi, accessibilità...). Identificare misure e strategie per modificare il proprio stile di vita per un minor impatto ambientale.	<i>Le politiche economiche nazionali</i> <i>Obiettivi di un'economia sostenibile globalizzata</i> <i>Le interrelazioni europee in tema di economia sostenibile</i>
Comprendere i principi dell'economia circolare e il significato di "impatto ecologico" per la valutazione del consumo umano delle risorse naturali rispetto alla capacità del territorio. Ideare e realizzare progetti e azioni di tutela, salvaguardia e promozione del patrimonio ambientale, artistico, culturale, materiale e immateriale e delle specificità turistiche e agroalimentari dei vari territori.	<i>Le norme per la tutela del patrimonio ambientale, artistico, culturale (casi studio)</i>
Competenza n. 6 Acquisire la consapevolezza delle situazioni di rischio del proprio territorio, delle potenzialità e dei limiti dello sviluppo e degli effetti delle attività umane sull'ambiente. Adottare comportamenti responsabili verso l'ambiente.	
Obiettivi di apprendimento	Contenuti
Analizzare le varie situazioni di rischio nel proprio territorio (rischio sismico, idrogeologico, ecc.) attraverso l'osservazione e l'analisi di dati forniti da soggetti istituzionali. Adottare comportamenti corretti e solidali in situazioni di emergenza in collaborazione con la Protezione civile e con altri soggetti istituzionali del territorio.	<i>Cause del dissesto idrogeologico.</i> <i>Norme comportamentali di base in caso di emergenza</i>

Conoscere le diverse risorse energetiche, rinnovabili e non rinnovabili e i relativi impatti ambientali, sanitari, di sicurezza, anche energetica. Analizzare il proprio utilizzo energetico e individuare e applicare misure e strategie per aumentare l'efficienza e la sufficienza energetiche nella propria sfera personale.	<i>Le risorse energetiche alternative e le fonti energetiche rinnovabili</i>
Analizzare le problematiche ambientali e climatiche e le diverse politiche dei vari Stati europei. Adottare scelte e comportamenti che riducano il consumo di materiali e che ne favoriscano il riciclo per una efficace gestione delle risorse. Promuovere azioni volte alla prevenzione dei disastri ambientali causati dall'uomo e del dissesto idrogeologico.	<i>Focus sulla necessità di utilizzare materiali riciclabili a basso impatto ambientale</i>
Competenza n. 7 <i>Maturare scelte e condotte di tutela dei beni materiali e immateriali.</i>	
Obiettivi di apprendimento	Contenuti
Analizzare le normative sulla tutela dei beni paesaggistici, artistici e culturali italiani, europei e mondiali, per garantirne la protezione e la conservazione anche per fini di pubblica fruizione. Individuare progetti e azioni di salvaguardia e promozione del patrimonio ambientale, artistico e culturale del proprioterritorio, anche attraverso tecnologie digitali e realtà virtuali. Mettere in atto comportamenti a livello diretto (partecipazione pubblica, volontariato, ricerca) o indiretto (sostegno alle azioni di salvaguardia, diffusione dei temi in discussione, ecc.) a tutela dei beni pubblici.	<i>Il turismo tra autonomia e centralismo</i> <i>L'organizzazione turistica internazionale</i> <i>La legislazione turistica regionale</i> <i>I beni culturali, un patrimonio da conservare, il turismo sostenibile</i>
Competenza n. 8 <i>Maturare scelte e condotte di tutela del risparmio e assicurativa nonché di pianificazione di percorsi previdenziali e di utilizzo responsabile delle risorse finanziarie. Riconoscere il valore dell'impresa e dell'iniziativa economica privata.</i>	
Obiettivi di apprendimento	Contenuti
Analizzare forme, funzioni (unità di conto, valore di scambio, fondo di valore) e modalità d'impiego (pagamenti, prestiti, investimenti...) delle diverse monete reali e virtuali, nazionali e locali, esaminandone potenzialità e rischi. Analizzare le variazioni del valore del denaro nel tempo (inflazione e tasso di interesse) e le variazioni del prezzo di un bene nel tempo e nello spazio in base ai fattori di domanda e offerta. Analizzare il ruolo di banche, assicurazioni e intermediari finanziari e le possibilità di finanziamento e investimento per valutarne opportunità e rischi. Riconoscere il valore dell'impresa individuale e incoraggiare l'iniziativa economica privata.	<i>Differenza tra economia e Finanza</i> <i>Le principali operazioni di borsa</i> <i>I principali prodotti finanziari</i> <i>Inflazione, deflazione e stagflazione</i> <i>il ruolo di banche, assicurazioni e intermediari finanziari</i>
Conoscere le forme di accantonamento, investimento, risparmio e le funzioni degli istituti di credito e degli operatori finanziari. Amministrare le proprie risorse economiche nel rispetto di leggi e regole, tenendo conto delle opportunità e dei rischi delle diverse forme di investimento, anche al fine di valorizzare e tutelare il patrimonio privato.	<i>Cosa si intende per accantonamento, investimento, risparmio</i> <i>Differenza tra azione ed</i>

Individuare responsabilmente i propri bisogni e aspirazioni, in base alle proprie disponibilità economiche, stabilire priorità e pianificare le spese, attuando strategie e strumenti di tutela e valorizzazione del proprio patrimonio.	<i>obbligazione</i> <i>Strategie e strumenti di tutela e valorizzazione del proprio patrimonio.</i>
Competenza n. 9 <i>Maturare scelte e condotte di contrasto alla illegalità.</i>	
Obiettivi di apprendimento	Contenuti
Analizzare la diffusione a livello territoriale delle varie forme di criminalità, in particolare di quelle contro la persona e i beni pubblici e privati. Analizzare, altresì, la diffusione della criminalità organizzata, i fattori storici e di contesto che possono avere favorito la nascita delle mafie e la loro successiva diffusione nonché riflettere sulle misure di contrasto alle varie mafie. Analizzare infine gli effetti della criminalità sullo sviluppo socio-economico e sulla libertà e sicurezza delle persone. Sviluppare il senso del rispetto delle persone, delle libertà individuali, della proprietà privata, dei beni pubblici in quanto beni di tutti i cittadini. Sviluppare il senso di rispetto dei beni scolastici.	<i>La criminalità organizzata. sviluppo e diffusione.</i> <i>Le forme di contrasto alla criminalità organizzata</i> <i>“lo stato... nello Stato”</i> <i>Gli eroi dell’antimafia</i> <i>I beni dello Stato sono beni di tutti</i>

➤ **Nucleo Concettuale: Cittadinanza digitale**

Competenza n. 11 <i>Individuare forme di comunicazione digitale adeguate, adottando e rispettando le regole comportamentali proprie di ciascun contesto comunicativo.</i>	
Obiettivi di apprendimento	Contenuti
Conoscere e applicare criticamente le norme comportamentali e le regole di corretto utilizzo degli strumenti e l’interazione con gli ambienti digitali, comprendendone le potenzialità per una comunicazione costruttiva ed efficace.	<i>Come comunicare correttamente ed in autotutela nel WEB: contenuti, contesti, destinatari</i>
Utilizzare servizi digitali adeguati ai diversi contesti, collaborando in rete e partecipando attivamente e responsabilmente alla vita della comunità.	<i>Il diritto di accedere ad Internet e il digital divide</i>
Tenere conto delle diversità culturali e generazionali che caratterizzano le persone che accedono agli ambienti virtuali, adeguando di conseguenza le strategie di comunicazione.	<i>Il diritto all’oblio e all’obiezione del digital</i>
Competenza n. 12 <i>Gestire l’identità digitale e i dati della rete, salvaguardando la propria e altrui sicurezza negli ambienti digitali, evitando minacce per la salute e il benessere fisico e psicologico di sé e degli altri.</i>	
Obiettivi di apprendimento	Contenuti
Analizzare le problematiche connesse alla gestione delle identità digitali, ai diritti del cittadino digitale e alle politiche sulla tutela della riservatezza e sulla protezione dei dati personali riferite ai servizi digitali. Favorire il passaggio da consumatori passivi a consumatori critici e protagonisti responsabili.	<i>La privacy online</i> <i>La deindicizzazione: Google Spain e caso Streisand</i>

Conoscere e applicare le misure di sicurezza, protezione, tutela della riservatezza. Proteggere i dispositivi e i contenuti e comprendere i rischi e le minacce presenti negli ambienti digitali.	<i>La protezione dei dati Come proteggere il proprio smathphone</i>
Proteggere sé e gli altri da eventuali danni e minacce all'identità, ai dati e alla reputazione in ambienti digitali, adottando comportamenti e misure di sicurezza adeguati.	<i>I cookie e La profilazione dei dati personali</i>
Utilizzare e condividere informazioni personali proteggendo se stessi e gli altri dai danni.	<i>Le recenti normative di tutela della privacy</i>
Conoscere l'importanza del "Regolamento sulla privacy" (Privacy Policy) che i servizi digitali predispongono per informare gli utenti sull'utilizzo dei dati personali raccolti.	<i>La tutela della privacy nel mondo virtuale</i>
Adottare soluzioni e strategie per proteggere sé stessi e gli altri dai rischi per la salute e minacce al benessere psico-fisico quando si utilizzano le tecnologie digitali, anche legati a bullismo e cyberbullismo, utilizzando responsabilmente le tecnologie per il benessere e l'inclusione sociale.	<i>Bullismo e Cyberbullismo Difendersi dal cyberbullismo</i>
Individuare e spiegare gli impatti ambientali delle tecnologie digitali e del loro utilizzo.	<i>Ludopatie e Hikikomori</i>
Assumersi la responsabilità dei contenuti che si pubblicano nei social media, rispetto alla attendibilità delle informazioni, alla sicurezza dei dati e alla tutela dell'integrità, della riservatezza e del benessere delle persone.	<i>Le fake news e i danni che possono arrecare: normative e sanzioni.</i>

Sulla base di tali tematiche il consiglio di classe ha definito le UDA di Educazione civica contenuto nell'[allegato UDA di Ed. civica](#).

9. STRATEGIE PER L'INCLUSIONE

In coerenza con il P.I., l'inclusione rappresenta una priorità essenziale dell'Istituto, fondata su una corresponsabilità educativa diffusa e condivisa. L'obiettivo primario è garantire il successo formativo per "tutti e per ciascuno", valorizzando la diversità. In quest'ottica, la presenza di alunni con cittadinanza non italiana è considerata una risorsa di arricchimento umano e culturale, oltre che uno stimolo per lo sviluppo di competenze professionali mirate all'integrazione e alla riduzione del disagio scolastico.

Il processo inclusivo richiede il coinvolgimento attivo di tutto il consiglio di classe nella modulazione degli obiettivi di apprendimento e nella progettazione di interventi personalizzati, calibrati sugli stili cognitivi e sulle attitudini dei singoli alunni. Per favorire l'integrazione degli studenti più fragili, sono state privilegiate le seguenti strategie:

- Apprendimento Cooperativo e Peer Tutoring: per promuovere la collaborazione e il sostegno tra pari.
- Didattica Laboratoriale: per porre l'accento sull'esperienza pratica e sull'operatività.
- Scaffolding: tecniche di sostegno mirato per guidare lo studente verso l'autonomia.
- Problem Posing & Solving: per stimolare un approccio critico e riflessivo alle discipline.
- Compiti di Realtà: per contestualizzare lo studio e incrementare la motivazione intrinseca.

Per gli alunni con Disturbi Specifici dell'Apprendimento (DSA) e altri Bisogni Educativi Speciali (BES), sono stati adottati gli strumenti compensativi e le misure dispensative definiti nei rispettivi Piani Didattici Personalizzati (PDP), quali:

- Tempi aggiuntivi per le prove di verifica;
- Utilizzo di mappe concettuali e schemi;
- Supporti tecnologici (PC, calcolatrice, software specifici).

[Allegati: PDP dell'alunna \(DSA-BES\).](#)

10. ATTIVITA' DI FORMAZIONE SCUOLA LAVORO

La progettazione di una offerta formativa sostenibile in riferimento alla legislazione nazionale e regionale, all'interesse manifestato dalla domanda dei giovani e alla connotazione del mercato del lavoro, rappresenta il punto focale per la definizione dei percorsi orientativi e professionalizzanti finalizzati a rafforzare il profilo formativo in uscita e dare valore aggiunto alla formazione della persona.

Il "Domenico Rea" è, da anni, tra gli istituti più impegnati nel garantire percorsi di Alternanza Scuola Lavoro, oggi denominati Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento, ai propri studenti avvalendosi della collaborazione con strutture ricettive e ristorative di eccellente livello situate sul territorio.

Ciò rappresenta un concreto intervento volto alla valorizzazione delle potenzialità dei giovani. Lo staff impiegato in tali strutture assicura ai nostri studenti un'ottima preparazione tecnico-professionale ed offre loro la possibilità di acquisire nuove conoscenze operando sul campo e mettendo in pratica i contenuti teorici appresi a scuola.

La scuola ha elaborato, quindi, un progetto di PCTO da inserire nel Piano dell'Offerta Formativa sulla base delle seguenti indicazioni:

- ✓ Si definiscono le competenze attese dall'esperienza di PCTO, in termini di orientamento e di agevole inserimento dei giovani nel mondo del lavoro;
- ✓ Viene progettato con la struttura ospitante il percorso da realizzare, coerente con le competenze, abilità e conoscenze da acquisire;
- ✓ Si concordano i periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro, programmando lo sviluppo di quelle conoscenze necessarie per orientarsi, comprendere e trarre il massimo beneficio dal nuovo ambiente di studio;
- ✓ Si sensibilizzano e orientano gli studenti a riflettere sulle loro attese relative all'esperienza lavorativa;
- ✓ Gli studenti vengono formati/informati sulla "sicurezza negli ambienti di lavoro" (L.107/2015);
- ✓ Si stimolano gli studenti all'osservazione delle dinamiche organizzative e dei rapporti tra soggetti nell'impresa o nell'ente ospitante;
- ✓ Si invitano i giovani a condividere e rielaborare in aula quanto sperimentato fuori dall'aula;
- ✓ Si invita a documentare l'esperienza realizzata (anche attraverso l'utilizzo delle tecnologie);
- ✓ Vengono disseminati i risultati dell'esperienza.

Nel corso del triennio, la classe, sulla base del Progetto d'Istituto, ha svolto un percorso articolato in attività di formazione fatta in classe con i docenti, un'attività di stage presso aziende, partecipazione ad attività di eventi e laboratori in contest.

La tabella riepilogativa delle attività FSL ex PCTO, attuale F.S.L. e degli stage effettuati dagli alunni della classe è contenuta nell'allegato Tabella della attività Formazione Scuola Lavoro (EX PCTO).

11. MODULO DI ORIENTAMENTO

L'orientamento inteso nella più articolata varietà dei suoi significati (scolastico, universitario, alle professioni, al lavoro) è collocato dalle nuove normative ministeriali all'interno del processo formativo, come dimensione essenziale dei curricula e degli insegnamenti. In una prospettiva che, di conseguenza, richiama e coinvolge direttamente tutti i docenti. Orientare non significa soltanto mettere in grado gli studenti di scegliere la scuola successiva o lo sbocco lavorativo più adatto, bensì assume il senso più impegnativo di aiutare i ragazzi a conoscere se stessi, a capire il mondo che li circonda e la società in cui vivono, per tracciare in modo autonomo e intenzionale un proprio percorso di vita. Pertanto le attività orientative sono diventate oggetto di lavoro di tutti i docenti, che le collegano e le integrano con i curricula disciplinari. Tutti gli insegnamenti possono fornire ai ragazzi occasioni per conoscere meglio se stessi e le proprie potenzialità, se fanno riferimento ad un comune processo educativo, se cioè aiutano l'individuo a riconoscere e a "tirar fuori" (e-ducere= educare) le attitudini che possiede, facendole interagire con i contenuti di cui ciascuna è portatrice, al fine di produrre un apprendimento significativo. L'attività didattica in ottica orientativa è organizzata a partire dalle esperienze degli studenti, con il superamento della sola dimensione trasmissiva delle conoscenze e con la valorizzazione della didattica laboratoriale, di tempi e spazi flessibili, e delle opportunità offerte dall'esercizio dell'autonomia, pertanto esige:

- "un più forte accento sullo sviluppo delle competenze di base e di quelle trasversali (responsabilità, spirito di iniziativa, motivazione e creatività, fondamentali anche per promuovere l'imprenditorialità giovanile);
- l'apprendimento delle lingue straniere;
- l'innalzamento dei livelli di apprendimento in ambito lavorativo e la costituzione di sistemi di istruzione e formazione professionale di eccellenza;
- la permeabilità delle qualifiche e il riconoscimento delle competenze acquisite al di fuori dei percorsi dell'istruzione e formazione professionale;
- un crescente utilizzo delle tecnologie digitali, per facilitare l'apprendimento attraverso risorse educative aperte e collaborative;
- la presenza di docenti formati e motivati;
- una più stretta integrazione fra l'istruzione, la formazione professionale, l'istruzione superiore, l'università e le imprese.

Con il D.M. 328 del 22 dicembre 2022 e successive integrazioni, sono state emanate le Linee guida per l'orientamento: percorso avviato già dal 1997 ma che ha avuto impulso più recente grazie ai finanziamenti del PNRR. Con tali risorse è stato nominato un docente tutor con il compito di affiancare gli studenti nell'acquisizione di competenze trasversali - inclusa la capacità di riconoscere il proprio valore e le proprie potenzialità - utili per compiere scelte consapevoli e informate per il proprio futuro formativo e/o professionale.

Il Consiglio di classe ha inoltre progettato un percorso di orientamento di 30 ore, come di seguito descritto, finalizzato a diminuire il disallineamento (mismatch) tra formazione e lavoro, e pensato con l'obiettivo di integrare:

- un orientamento di tipo informativo, per mettere a fuoco le conoscenze sul lavoro del futuro e sulle possibilità dei percorsi formativi successivi, allo scopo di riconoscere le proprie inclinazioni;
- un orientamento di tipo formativo, al fine di aumentare il potere e il controllo sulla propria vita e sulle proprie scelte (Empowerment) attraverso lo sviluppo di soft skills;
- l'apprendimento in contesti non formali e informali.

Allegato modulo Orientamento Formativo

12. ALTRE ATTIVITA' COMPLEMENTARI/INTEGRATIVE

Attività di Educazione alla Salute e alla sostenibilità

Finalità:

- educare alla salute e alla ecosostenibilità;
 - potenziare la consapevolezza individuale sui temi della responsabilità collettiva per migliorare la salute della comunità;
 - formare cittadini responsabili e attivi per promuovere la partecipazione alla vita civica, culturale e sociale e favorire l'adozione di stili di vita sostenibili.
-
- In data 24/11/2025 **Partecipazione Cena di solidarietà**

 - In data 12/12/2025 **Corso di sicurezza**

 - In data 05/02/2026 **Open day con CPIA**

13. SCELTE METODOLOGICHE E STRUMENTI

Convinti dell'importanza che il coinvolgimento attivo degli alunni riveste nel processo di apprendimento, i docenti, nel porgere i contenuti delle proprie discipline, hanno utilizzato ora il metodo induttivo ora quello deduttivo, servendosi non solo di lezioni frontali, conversazioni e dibattiti guidati, volti a favorire gli interventi e la riflessione critica, ma anche di ogni altra strategia utile a suscitare interesse, il gusto della ricerca e il desiderio di ampliare le proprie conoscenze. Tutti i docenti hanno privilegiato una fattiva collaborazione con gli studenti, privilegiando uno studio non esclusivamente rivolto a far acquisire contenuti e conoscenze specifiche, ma teso ad una globale crescita, culturale ed umana, facendo, così, convergere le finalità e gli obiettivi di tutte le discipline verso un unico processo educativo e didattico.

➤ **Metodologia**

Per ciò che concerne le metodologie e le tecniche utilizzate, ogni docente ha articolato il proprio lavoro ricorrendo alle seguenti strategie:

- Stimolare la partecipazione e l'interesse;
- Promuovere processi graduali e costanti di autocorrezione ed autovalutazione;
- Valorizzare la specificità dei differenti stili di apprendimento;
- Fornire indicazioni circa il metodo di studio più efficaci;
- Usare con flessibilità i sussidi multimediali;
- Incoraggiare e sottolineare i progressi conseguiti;
- Esplicitare chiaramente gli obiettivi di ogni attività proposta;
- Formulare chiaramente le consegne;

In particolare, il Consiglio di Classe ha utilizzato le seguenti metodologie:

- Lezioni frontali;
- Discussioni guidate / Brainstorming
- Didattica laboratoriale / Problem solving
- Lavori individuali e di gruppo;
- Ricerche e relazioni;
- Momenti di studio e di dibattito;
- Discussioni guidate.

Fonte principale e punto di riferimento costante nello studio di tutte le discipline sono stati i libri di testo; agli studenti è stata lasciata la facoltà di attingere le proprie conoscenze anche da altri fonti, purché valide, per l'organizzazione dei contenuti e l'efficacia della trattazione; si è fatto, inoltre, ricorso a riviste di settore, dispense utili ad integrare la conoscenza di nuclei tematici di maggiore interesse o per rispondere alla curiosità degli alunni più motivati.

➤ **Sussidi impiegati**

I docenti hanno utilizzato:

- Libri di testo;
- Mappe concettuali;
- Dispense stampate e digitali;
- LIM
- Laboratori didattici;
- Laboratorio di enogastronomia e pasticceria;
- Sussidi audiovisivi;
- Dizionari;
- Il lettore CD;
- I video registratori per la proiezione di filmati.
- Articoli di giornali specializzati, saggi, materiale multimediale. (Vedi piano di lavoro presentato dai docenti ad inizio anno)

Gli Spazi di Apprendimento consentono di educare i ragazzi ad un uso consapevole e costruttivo delle nuove tecnologie, inserendole all'interno dell'ambiente di lavoro quotidiano, di attuare una didattica innovativa, di consentire approcci formativi di tipo collaborativo, simulazioni di attività laboratoriali.

➤ **Spazi e strumenti**

L'ambiente di apprendimento è stato concepito come "spazio d'azione" e, pertanto, rilevante nel percorso di costruzione di conoscenze e abilità sono stati:

- Laboratori ad indirizzo professionale
- Laboratori Multimediali
- Laboratori linguistici
- Laboratori scientifici e matematico/scientifico
- Biblioteca
- Aula Magna

Numerosi sono gli strumenti adeguatamente utilizzati per rispondere alle esigenze di apprendimento degli alunni.

- LIM
- Tablet
- Impianti audio
- Computer portatili
- Videoproiettori
- Stampanti

Questi sussidi rappresentano, infatti, efficaci mediatori didattici utili per favorire il *Learning by doing*.

14. LA VALUTAZIONE

➤ **Criteri di valutazione del profitto nelle discipline**

I **criteri di valutazione** seguiti nelle singole discipline, sono stati stabiliti nei singoli Dipartimenti ad inizio anno scolastico ed approvati dal Collegio dei Docenti.

Nelle loro valutazioni, i Consigli di Classe, hanno tenuto presente tutti i dati delle verifiche e delle osservazioni condotte, segnalando in modo chiaro:

- Grado di conseguimento degli obiettivi specifici, anche in relazione agli individuali livelli di partenza e ad eventuali condizionamenti;
- Metodo di studio e progressione di apprendimento;
- Partecipazione alla lezione (frequenza, disponibilità al dialogo educativo, interesse);
- Risultanze della partecipazione a corsi e attività con cui l'Istituto ha ampliato o potenziato anche in forma integrata la propria offerta formativa;
- Personalità e maturità dell'allievo nella sua evoluzione scolastica;
- Capacità dello studente di ovviare, con uno studio autonomo, entro le date di svolgimento delle prove d'esame ai difetti di preparazione eventualmente ancora presenti, così da affrontare con ragionevole probabilità di successo lo stesso.

➤ **Criteri di valutazione dell'insegnamento trasversale di Educazione Civica**

La valutazione del percorso di Educazione Civica avviene sia *in itinere* che alla fine del percorso stesso e fa riferimento agli obiettivi di apprendimento conseguiti e alle competenze individuate dal Collegio ed inserite nel curriculum di Istituto.

A tal fine, i docenti rilevano con strumenti collegialmente stabiliti:

- l'interesse degli allievi verso le attività proposte;
- la capacità di attenzione dimostrata;
- l'autonomia nel promuovere iniziative;
- la maturazione registrata in rapporto alle situazioni di compiti fondamentali, quali la dignità della persona, l'identità, l'appartenenza, la relazione e l'inclusione, nonché la partecipazione alla vita pubblica;
- la capacità di portare a termine i compiti.

➤ **Criteri di valutazione del comportamento**

La valutazione del comportamento degli alunni ha le seguenti finalità:

- Verificare la capacità dell'alunno di rispettare il complesso delle disposizioni che disciplinano la vita dell'istituto (finalità comportamentali)
- Diffondere la consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno dell'istituto, dando significato e valenza educativa anche al voto inferiore a 6/10 (finalità educative)
- Accertare i livelli di apprendimento e di consapevolezza raggiunti con specifico riferimento alla cultura e ai valori della cittadinanza e della convivenza civile (finalità didattiche)
- La valutazione del comportamento degli alunni viene attribuita dall'intero Consiglio di classe in base ai seguenti criteri, riferimento comune a tutte le classi dell'Istituto:

La valutazione del comportamento degli alunni viene attribuita dall'intero Consiglio di classe in base ai seguenti criteri deliberati dal Collegio docenti e comuni a tutte le classi dell'Istituto:

- Rispetto, nello spirito e nella lettera, del Patto Educativo di corresponsabilità e dell'intero Regolamento di Istituto
- Frequenza e puntualità
- Rispetto degli impegni scolastici
- Partecipazione alle lezioni e alle attività dell'istituto
- Collaborazione costruttiva, consapevole dei ruoli, propositiva con compagni, docenti e personale scolastico tutto

Ai fini della valutazione del comportamento dello studente, **il consiglio di classe tiene conto dell'insieme dei comportamenti** dallo stesso posti in essere durante il corso dell'anno. In particolare, **non può riferirsi ad un singolo episodio** e deve tenere in debita evidenza e considerazione i progressi e miglioramenti realizzati dallo studente nel corso dell'anno.

INDICATORI	VOTI
• Consapevolezza del valore del rispetto delle norme che regolano la vita dell'Istituto e costituiscono la base dell'agire democratico e civile e rispetto delle medesime (POF, Patto Educativo di Corresponsabilità, Regolamento di Istituto) • Rispetto degli altri dell'istituzione scolastica • Frequenza assidua e buon rispetto della puntualità • Svolgimento serio e puntuale delle consegne scolastiche • Interesse e partecipazione motivata e propositiva alle lezioni e alle attività della scuola • Ruolo positivo e collaborativo nel gruppo classe e con i docenti	9/10
• Rispetto delle norme che regolano la vita e le attività dell'Istituto • Rispetto degli altri e dell'istituzione scolastica • Frequenza regolare e buon rispetto della puntualità • Svolgimento costante delle consegne scolastiche • Interesse e partecipazione attiva alle elezioni • Equilibrio dei rapporti interpersonali • Ruolo positivo e collaborativo nel gruppo classe e con i docenti	8
• Inosservanze episodiche non gravi delle norme che regolano la vita e l'attività dell'istituto, pur in un quadro generale di regolare integrazione nelle dinamiche d'aula e collettive • Frequenza abbastanza regolare, ma con entrate e/o uscite fuori orario • Interesse non sempre costante e partecipativo alla lezione • Tendenza a distrarsi o a disturbare talvolta durante lo svolgimento delle lezioni, pur senza episodi gravi di mancato rispetto • Svolgimento discontinue delle consegne scolastiche • Comportamento talvolta non disponibile e collaborativo nei confronti dei docenti, dei compagni e della comunità scolastica, pur in un quadro generale di sostanziale rispetto.	7
• Inosservanze, episodicamente anche gravi, delle norme che regolano la vita e le attività dell' istituto • Frequenza non regolare e ridotto rispetto della puntualità; reiterati episodi di entrate e/o uscite fuori orario • Partecipazione scarsa alle lezioni o interesse fortemente selettivo, con disattenzione per alcune discipline • Svolgimento irregolare delle consegne scolastiche • Tendenza a disturbare reiteratamente l'attività didattica/formativa (d'aula, integrativa ecc..) • Rapporti non sempre corretti e costruttivi con gli altri	6
La valutazione del comportamento con voto inferiore a sei decimi in sede di scrutinio intermedio o finale è decisa dal Consiglio di Classe nei confronti dell'alunno cui siano state precedentemente irrogate sanzioni disciplinari che comportino l'allontanamento temporaneo dello studente dalla comunità scolastica e al quale si possa attribuire la responsabilità nei contesti di cui al comma 1 dell'articolo 2 del decreto-legge, dei comportamenti: a) previsti dai commi 9 e 9-bis dell'articolo 4 del decreto del Presidente della Repubblica 24 giugno 1998, n. 249, e successive modificazioni; b) che violino i doveri di cui ai commi 1, 2 e 5 dell'articolo 3 del decreto del Presidente della Repubblica 24 giugno 1998, n. 249, e successive modificazioni.	<6

➤ **Criteri per l'ammissione all'esame e attribuzione del credito**

Come previsto dall'O.M. n. 54 del 26 marzo 2026 sono ammessi a sostenere l'Esame di Maturità tutti gli studenti che hanno frequentato l'ultimo anno di corso dei percorsi di istruzione secondaria di secondo grado presso le istituzioni scolastiche statali e paritarie in possesso dei seguenti requisiti:

- frequenza per almeno tre quarti del monte ore annuale personalizzato, fermo restando quanto previsto dall'articolo 14, comma 7, del decreto del Presidente della Repubblica 22 giugno 2009, n. 122, e s.m.i.;
- partecipazione, durante l'ultimo anno di corso, alle prove predisposte dall'INVALSI;
- svolgimento delle attività di formazione scuola-lavoro secondo quanto previsto dall'indirizzo di studio;
- votazione non inferiore ai sei decimi in ciascuna disciplina o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto secondo l'ordinamento vigente e un voto di comportamento non inferiore a sei decimi.

Nel caso di valutazione del comportamento pari a sei decimi, ai sensi dell'art. 13, co. 2, lettera d), secondo periodo del d. lgs. 62/2017, il consiglio di classe assegna un elaborato critico in materia di cittadinanza attiva e solidale da trattare in sede di colloquio dell'esame di maturità.

Nel caso di votazione inferiore a sei decimi in una disciplina o in un gruppo di discipline, il consiglio di classe può deliberare, con adeguata motivazione, l'ammissione all'esame di maturità.

Nel caso di valutazione del comportamento inferiore a sei decimi, il consiglio di classe delibera la non ammissione all'esame di maturità.

➤ **Attribuzione del credito**

Nei percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo e nel terzo periodo didattico fino a un massimo di quaranta punti. In particolare, per quanto riguarda il credito maturato nel secondo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quarto anno, di cui alla tabella all'allegato A del d. lgs. 62/2017, moltiplicando per due il punteggio ivi previsto, in misura comunque non superiore a venticinque punti; per quanto riguarda, invece, il credito maturato nel terzo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quinto anno di cui alla citata tabella.

TABELLA A prevista dal D.lgs. n.62/17

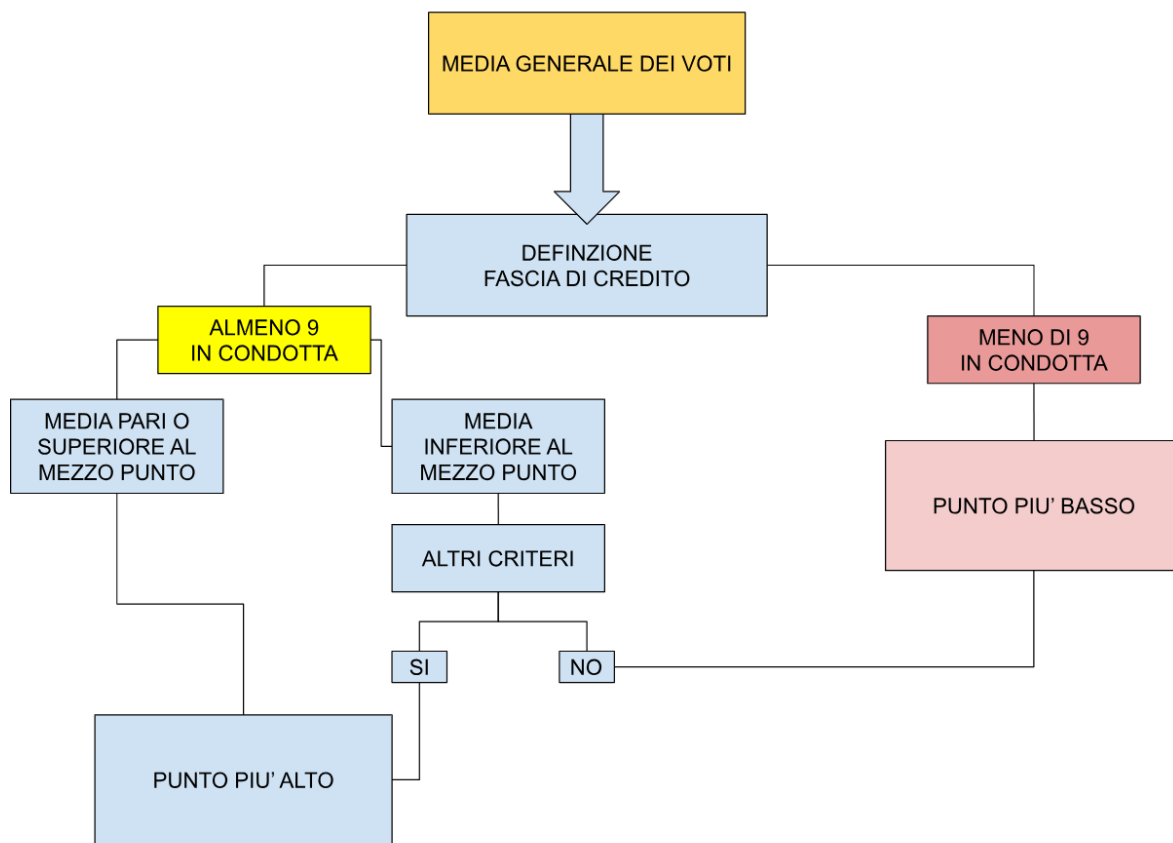
Media dei voti	Fasce di credito III anno	Fasce di credito IV anno	Fasce di credito V anno
M<6	-	-	7-8
M=6	7-8	8-9	9-10
6<M≤7	8-9	9-10	10-11
7<M≤8	9-10	10-11	11-12
8<M≤9	10-11	11-12	13-14
9<M≤10	11-12	12-13	14-15

Ai sensi dell'art. 15, co. 2 *bis*, del d.lgs. 62/2017 il punteggio più alto nell'ambito della fascia di attribuzione del credito scolastico spettante sulla base della media dei voti riportata nello scrutinio finale può essere attribuito **se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi**, così come esplicitato all'art.11 dell'art.11 dell'O.M. n.54 del 26/3/2026.

Ricorrendo la pre-condizione del 9 in condotta, gli altri elementi tenuti in considerazione per l'assegnazione più alta della banda di oscillazione di riferimento sono i seguenti:

- Media dei voti con cifra decimale pari o superiore a cinque ($\geq 0,50$) con arrotondamento per eccesso;
ovvero
- Media dei voti con cifra decimale inferiore a cinque ($< 0,50$) purché vi sia stata partecipazione con interesse ed impegno ad attività integrative e/o complementari e ritenute dal Consiglio di classe rilevanti per il percorso dell'allievo, prevista dal PTOF:
 - l'area comune: partecipazione ad attività complementari ed integrative extracurricolari realizzate come ampliamento dell'offerta formativa;
 - l'area di indirizzo: partecipazione ad attività laboratoriali in contest professionalizzanti.

PROCESSO DI ASSEGNAZIONE PUNTEGGIO



15. VERSO L'ESAME

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto attività didattiche incentrate sulla trasversalità al fine di favorire nello studente la capacità di operare collegamenti interdisciplinari e di esplicitare le proprie conoscenze in una visione unitaria e globale.

Considerato il profilo d'uscita dell'Istituto e la vocazione professionalizzante, si è cercato di guidare gli alunni ad una contestualizzazione degli argomenti oggetto di studio, calando cioè le conoscenze acquisite nel tessuto culturale, economico e sociale in cui essi stessi vivono e operano.

La classe, ha svolto le Prove Invalsi di Italiano, Matematica e Inglese il 10, 11 e 12 marzo 2025.

➤ **Prove Scritte**

Prima prova scritta

Ai sensi dell'art. 17, comma 3, del d.lgs. 62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato.

Allegato - Griglie di correzione Prima prova scritta

Seconda prova scritta

Per gli Istituti professionali, la seconda prova ha per oggetto una disciplina caratterizzante il corso di studio ed è intesa ad accertare le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo. Come specificato nel D.M. 15 giugno 2022, n. 164, negli Istituti Professionali per i Percorsi dell'Istruzione degli adulti Il Ministero individua la/le disciplina/e oggetto di seconda prova tra quelle caratterizzanti (che erano state identificate dal dm 10/2015). Nei quadri di riferimento adottati con dm 769/2018 sono contenuti i nuclei tematici fondamentali per ciascuna disciplina caratterizzante. La seconda prova d'esame è costituita da due parti (ferma restando l'unicità della prova): la prima è predisposta dal Ministero mentre la seconda è predisposta dalla Commissione d'esame. La prima parte nazionale è una prova a sé stante; gli studenti cominciano a svolgerla appena viene trasmessa, nel frattempo la commissione predispone la seconda parte, che viene svolta di seguito alla prima, ed eventualmente può essere svolta anche il giorno successivo. Tutte le prime parti sono tarate non solo su indirizzi, articolazioni, opzioni, ma anche su singole "curvature", benché queste non rientrino negli ordinamenti.

Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Maturità

**ISTITUTI PROFESSIONALI
SETTORE SERVIZI
INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E DI VENDITA**

Caratteristiche della prova d'esame

La prova richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione nell'esame delle dinamiche e delle tendenze di sviluppo dell'enogastronomia e del turismo; dall'altro, il conseguimento di competenze professionali nell'elaborazione dei prodotti e nella gestione dei processi e dei servizi.

La prova viene, pertanto, predisposta secondo una delle seguenti tipologie:

TIPOLOGIA A

Definizione, analisi e la elaborazione di un tema relativo al percorso professionale, con riferimento ai risultati di apprendimento espressi in termini di competenze, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

TIPOLOGIA B

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

TIPOLOGIA C

Elaborazione di un progetto finalizzato all'innovazione della filiera di produzione e/o alla promozione del settore professionale.

Nel caso in cui la scelta del D.M. emanato annualmente ai sensi dell'art. 17, comma 7 del D. Lgs. 62/2017 ricada su una prova concernente più discipline, la traccia sarà predisposta in modo da proporre temi, situazioni problematiche e progetti che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, abilità e competenze attese dal PECUP dell'indirizzo e afferenti ai diversi ambiti disciplinari.

La seconda parte della prova è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'Istituto.

La durata della prova è prevista di 6 ore, se trattasi solo di un elaborato scritto; fino a un massimo di 12 ore, se è prevista una prova scritta con integrazione laboratoriale. In quest'ultimo caso, ferma restando l'unicità della prova, la Commissione d'Esame, tenuto conto delle dotazioni logistiche e delle esigenze organizzative dell'Istituto, può riservarsi la possibilità di far svolgere la prova in due giorni per una eventuale integrazione di tipo laboratoriale, fornendo ai candidati le specifiche consegne all'inizio di ciascuna giornata d'esame. Pertanto, la Commissione può disporre la durata della prova scritta in 4 ore, tenuto presente che per l'integrazione laboratoriale del giorno successivo, al fine di garantire l'esecuzione individuale e la presenza dell'intera Commissione, si debba adottare un modello organizzativo "per turni" della durata massima di 8 ore.

Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'Esame di Stato D.M. n. 769 del 2018 per l'articolazione Enogastronomia Cucina

La prova richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione nell'esame delle dinamiche e delle tendenze di sviluppo dell'enogastronomia e del turismo; dall'altro, il conseguimento di competenze professionali nell'elaborazione dei prodotti e nella gestione dei processi e dei servizi.

Il D.M. n. 769 del 2018 indica per la disciplina SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE oggetto della seconda prova il seguente quadro di riferimento:

Nuclei tematici fondamentali

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.

5. Valorizzazione del “*Made in Italy*”, come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.
6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.
7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.
8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del “customer care”; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

Obiettivi della prova

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

I NUCLEI sono:

TRASVERSALI alle aeree professionali di indirizzo.

APERTI ai diversi percorsi in cui il profilo dell’indirizzo può essere declinato a cura delle scuole, con un **APPROCCIO AGGREGANTE E TRASVERSALE** alle 11 competenze di indirizzo e NON ai singoli insegnamenti.

Ciascun nucleo si propone di:

- intercettare i campi di competenze che si ritrovano nei diversi percorsi formativi;
- rappresentare le competenze professionali che tutti i diplomati devono possedere in uscita dai percorsi dell’indirizzo di studio.

La commissione integrerà gli indicatori con la relativa declinazione dei descrittori.

La commissione d’esame dispone di un massimo venti punti per la valutazione di ciascuna delle prove.

Griglia di valutazione per l’attribuzione dei punteggi della Seconda Prova (la seguente griglia sarà declinata negli allegati)

Indicatore <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i> Il punteggio riportato è già in decimi come previsto dall'O.M. 65 del 13 marzo 2022	Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	6
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	8
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	3

Per quanto riguarda la seconda prova scritta affidata al commissario interno di Alimentazione sono state somministrate SPECIFICARE QUANTE prove simulate sulla disciplina individuata dall'O.M. n. 54 del 26 marzo 2026 quale seconda prova di Alimentazione.

Prima simulazione :19/03/2026

Seconda simulazione 07/05/2026

Allegato Prove simulate della seconda prova scritta e griglia di correzione

➤ Prova orale

Il colloquio ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento del colloquio la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente e della studentessa di cui all'articolo 1, comma 30, della legge 13 luglio 2015, n. 107. Il colloquio si svolge sulle quattro discipline individuate ai sensi dell'articolo 1, comma 1, lettera b), del d.m. 13/2026, al fine di verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri di ciascuna disciplina, la capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite e di argomentare in modo critico e personale, nonché il grado di *maturazione personale, di autonomia e di responsabilità raggiunto al termine del percorso di studio* anche tenuto conto dell'impegno dimostrato nell'ambito scolastico e *in altre attività coerenti con il percorso di studio*, nonché del grado di responsabilità o dell'impegno evidenziati in *azioni particolarmente meritevoli* – documentate nel Curriculum della studentessa e dello studente - in una prospettiva di sviluppo integrale della persona.

Il colloquio ha inizio con una breve riflessione del candidato sul proprio percorso scolastico e personale, anche alla luce delle informazioni contenute nel Curriculum della studentessa e dello studente, prosegue con la proposta di domande e approfondimenti sulle quattro discipline di cui all'art. 1, co.1, lettera b), del d.m. 13/2026.

La simulazione del colloquio ha, pertanto, previsto la presentazione e l'analisi di un'esperienza personale collegata al percorso di studio o di un'azione particolarmente meritevole inserita nel *curriculum*, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale che può prendere spunto anche da un'attività svolta nell'ambito della formazione scuola-lavoro, a partire dalla quale gli studenti hanno illustrato il percorso di analisi, le scelte operative e le soluzioni tecniche individuate. A seguire, si è svolto un colloquio pluridisciplinare, finalizzato a valorizzare la capacità di stabilire collegamenti con le quattro discipline dell'area generale e dell'area di indirizzo individuate ai sensi dell'articolo 1, comma 1, lettera b), del d.m. 13/2026.

La Commissione dispone di venti punti per la valutazione del colloquio, procede all'attribuzione del punteggio del colloquio sostenuto da ciascun candidato nello stesso giorno nel quale il colloquio viene espletato.

Il punteggio è attribuito dall'intera commissione, compreso il presidente, secondo la griglia di valutazione di cui all'allegato A.

Nei percorsi di secondo livello dell'istruzione per adulti, il colloquio si svolge secondo le modalità sopra richiamate, con le seguenti precisazioni:

a) i candidati, il cui percorso di studio personalizzato (PSP), definito nell'ambito del patto formativo individuale (PFI), prevede, nel terzo periodo didattico, l'esonero dalla frequenza di unità di apprendimento (UDA) riconducibili a intere discipline, possono – a richiesta – essere esonerati dall'esame su tali discipline nell'ambito del colloquio.

b) per i candidati che non hanno svolto le attività di formazione scuola-lavoro, il colloquio valorizza il patrimonio culturale della persona a partire dalla sua storia professionale e individuale, quale emerge dal patto formativo individuale, e favorisce una rilettura biografica del percorso anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.

➤ **Curriculum dello studente**

Il curriculum dello studente è un documento atto a fornire tutte le informazioni utili sullo studente e sarà tenuto in considerazione nello svolgimento del colloquio. Si divide in tre parti (Istruzione e Formazione, Certificazioni, Attività Extrascolastiche), ed è stato compilato in formato digitale, attraverso la pagina web dedicata predisposta dal Ministero dell'Istruzione, curriculumstudente.istruzione.it.

Il Curriculum raccoglie le esperienze svolte nel percorso formativo da ciascun discente, dalle certificazioni linguistiche alle attività extrascolastiche quali ad esempio quelle culturali, sportive, artistiche e di volontariato affinché possano essere valorizzate all'interno dello stesso Esame e nel corso del colloquio.

16. ELENCO ALLEGATI

È costituito dal Consiglio di classe un FASCICOLO RISERVATO alla Commissione d'Esame, non pubblicato e rappresentato dagli Allegati al presente Documento che saranno raccolti dal coordinatore di classe in sede di scrutinio finale:

- Elenco degli alunni con crediti
- UDA Interdisciplinari
- UDA di Educazione Civica
- PDP alunni BES
- Modulo di orientamento
- Tabella delle attività FORMAZIONE SCUOLA LAVORO
- Griglie di correzione della prima prova scritta
- Griglie di correzione della seconda prova
- Prove simulate della prima prova scritta
- Prove simulate della seconda prova scritta
- Griglia colloquio
- Schede discipline

CONSIGLIO DI CLASSE

Docente	Materia	Firma
BIANCO GIUSEPPINA	LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETTORE CUCINA	
CRISCUOLO MARCO	LINGUA INGLESE	
NAPPO SAVERIO	LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SALA BAR	
PETRONE PASQUALE MARIA	ITALIANO E STORIA	
RICCIARDI MADDALENA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	
RUSSOMANDO GENOVEFFA	LINGUA FRANCESE	
SERAFINO NUNZIA	MATEMATICA	
VISCITO ROBERTA	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	

Nocera Inferiore, 12 maggio 2026

Il Dirigente Scolastico

Anna Maria D'Angelo