

FUTURA

LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU



Ministero dell'Istruzione
e del Merito



Italiadomani
Fondo Nazionale di Ripresa e Resilienza

Istituto d'Istruzione Superiore "Aldo Moro"

Sede Centrale, Presidenza, Uff. Segreteria: Via Capone - 82016 Montesarchio (BN)

☎ 0824/833785 e Fax 0824/833597

PEC: bnis02600a@pec.istruzione.it - E-mail Istituto: bnis02600a@istruzione.it - Sito Web www.ipssctamoro.gov.it C.F. 80006750626

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE - "ALDO MORO"-MONTESARCHIO
Prot. 0004730 del 15/05/2026
V (Entrata)

Documento del Consiglio di Classe

CLASSE V B enogastronomia

INDIRIZZO

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Anno scolastico 2025-2026

<i>Indice</i>	<i>Pag.</i>
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	3
ELENCO ALUNNI	4
RAPPORTI CON LE FAMIGLIE	5
PRESENTAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	5
IL PROFILO PROFESSIONALE	8
OBIETTIVI DEL CURRICOLO	9
CONTENUTI, METODI, MEZZI, SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO	10
ATTIVITÀ LABORATORIALI	15
VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI E STRUMENTI DI VERIFICA	16
ATTIVITÀ DI FORMAZIONE SCUOLA LAVORO	20
UNITÀ DI APPRENDIMENTO EDUCAZIONE CIVICA	23
INIZIATIVE DI SOSTEGNO ALL'ESAME DI MATURITÀ- STRUTTURA DEL COLLOQUIO	25
ALLEGATI	27

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

L'istituto di Istruzione Superiore “ Aldo Moro”, situato nel comune di Montesarchio, è un istituto professionale che opera in un ampio contesto territoriale: gli allievi infatti, provengono dall'intero comprensorio della Valle Caudina e della Valle di Suessola, territori afferenti alle province di Avellino, Benevento e Caserta. Province diverse, contesti socio-economici e culturali differenti. Inoltre i nostri allievi, pertanto, sono portatori di svariati bisogni educativi: da un'utenza “debole” che si iscrive ad un professionale per soddisfare l'obbligo scolastico e, se il caso, per conseguire la qualifica regionale al terzo anno, ad una altamente motivata.

La classe V B è composta da 14 allievi, 7 maschi e 7 femmine, tutti provenienti dalla IV B tranne un'allieva non frequentante. Sono presenti due allievi con disabilità di cui uno ha seguito un percorso di programmazione semplificata, un'altra allieva ha seguito una programmazione differenziata. Per tali allievi, in considerazione delle difficoltà, si richiede la presenza dei docenti di sostegno durante lo svolgimento delle prove d'esame. Inoltre vi è un allievo DSA per il quale è stato predisposto un PDP.

La frequenza alle lezioni è stata abbastanza regolare per la maggior parte della classe, ad eccezione di alcuni studenti, la cui frequenza non è stata costante durante l'anno scolastico.

L'ambiente socio-economico e culturale di provenienza degli studenti risulta eterogeneo e mediamente sensibile agli stimoli intellettuali, seppur in alcuni casi evidenziando qualche disagio. Nel gruppo classe le attitudini, le capacità e le strumentalità di base possedute dagli alunni risultano abbastanza eterogenee; ciò ha reso necessaria una personalizzazione degli interventi per rafforzare la motivazione allo studio e migliorare le prestazioni individuali.

La classe ha saputo mantenere nel corso del Triennio un atteggiamento generalmente educato e collaborativo con i docenti, personale ATA e nelle interazioni reciproche, manifestando un impegno globalmente soddisfacente per le attività proposte. IL consiglio di classe è consapevole di dover assegnare un elaborato critico in materia di cittadinanza attiva e solidale, da trattare in sede di colloquio, qualora uno studente dovesse conseguire in sede di scrutinio finale un voto di comportamento pari a sei decimi (Art 3, co.1, lett a). L'apprendimento dei contenuti disciplinari risulta differenziato durante l'intero Triennio dato che non sempre al dialogo e alla partecipazione in classe si è accompagnato per tutti un'adeguata ed efficace applicazione a domicilio, spesso finalizzata ai soli momenti di verifica.

Per quanto riguarda la preparazione conseguita devono esser segnalati esiti abbastanza diversificati: un esiguo gruppo di allievi ha incontrato difficoltà di ordine metodologico, ha mostrato un interesse e impegno discontinui, raggiungendo, pertanto, un sufficiente apprendimento dei contenuti disciplinari.

Un secondo gruppo, ha palesato discreto interesse per le problematiche culturali e professionali affrontate e ha dato prova di studio abbastanza puntuale e continuo nel tempo, grazie al quale è riuscito a conseguire un discreto livello di preparazione, caratterizzato da una discreta conoscenza dei contenuti disciplinari e pari padronanza dei linguaggi specifici delle diverse discipline. Un terzo gruppo di alunni, infine, ha raggiunto un livello buono per capacità di partecipazione, interesse ed impegno. Nel corso del Triennio, in particolare nell'ultimo anno la composizione del Consiglio di Classe è stata modificata con l'ingresso dei proff. di: INGLESE, SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE; LAB. ENOG. SALA E VENDITA; SPAGNOLO. Il Consiglio di Classe ha cercato di stimolare la motivazione all'apprendimento con lezioni di facile comprensione, con una didattica chiara, diretta, inclusiva, arricchendole di argomenti che potessero accrescere la curiosità e suscitare interesse. Sono state attivate diverse strategie didattiche per conseguire gli obiettivi disciplinari, quali la discussione collettiva, aperta e dialogata, *cooperative learning*, esercitazioni, presentazione di un problema con discussione e ricerca della soluzione, strategie mirate a migliorare i livelli di partenza di tutti. Sono stati altresì realizzati i necessari raccordi pluridisciplinari che hanno favorito un migliore collegamento tra le varie discipline e le attività professionali.

Gli studenti durante il Triennio hanno mostrato interesse per l'ambito tecnico-professionale e per il mondo del lavoro: alcuni studenti hanno avuto modo di mettersi in evidenza per le loro abilità professionali durante gli stage formativi presso le aziende selezionate, nelle attività FSL.

Il percorso didattico- educativo ha privilegiato l'aspetto qualitativo della formazione; valorizzando i diversi stili di apprendimento; i docenti si sono coordinati per:

- a) consolidare un corretto metodo di studio;
- b) potenziare attitudini all'organizzazione logica del pensiero, alla riflessione, all'analisi e sintesi;
- c) sviluppare capacità di collegamento nell'ambito della stessa disciplina e tra discipline diverse;
- d) potenziare la capacità di giudizio critico;
- e) dotare gli allievi degli stimoli logico-operativi utili alla costruzione di una professionalità flessibile che favorisca l'inserimento nei modelli di vita del domani.

ELENCO ALUNNI

<i>COGNOME</i>	<i>NOME</i>	<i>DATA DI NASCITA</i>	<i>LUOGO DI NASCITA</i>
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			

Maschi = 7 Femmine = 7 Tot = 14

La classe, complessivamente, presenta

	Ottimo	Buono	Sufficiente	Mediocre	Insufficiente
Impegno			X		
Partecipazione al lavoro in classe		X			
Autonomia nello studio e a casa			X		
Comportamento / disciplina		X			

RAPPORTI CON LE FAMIGLIE

Si sono svolti due incontri con le famiglie: nel mese di dicembre e aprile presso i locali dell'Istituto, per informare sulla valutazione di ciascun alunno.

Le famiglie sono state costantemente aggiornate sul profitto, sulle assenze, sugli eventuali ritardi maturati dai ragazzi.

I contatti avuti sono:

Frequenti	
Scarsi	
Occasionali	X
Solo se sollecitati	X

PRESENTAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Il consiglio di classe risulta così costituito:

<i>COGNOME</i>	<i>NOME</i>	<i>MATERIA</i>
RADICE	Mario	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
DIODATO	Rosario	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
FANTASIA	Margherita	MATEMATICA
LIGUORI	Augusto	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTR. - DI SALA E VENDITA
IADANZA	Graziella	IRC
MASCIA	Americo Cosimo	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTR - CUCINA
CROCE	Giuseppina	ITALIANO/ STORIA
PISANIELLO	Mafalda	INGLESE
PISANIELLO	Debora	SPAGNOLO
PIGNATIELLO	Claudia	DIRITTO E TECNICHE AMM. DELLE STRUTTURE RICETTIVE
MANGO	Anna Maria	SOSTEGNO
MUOLLO	Fabio	SOSTEGNO

ATTIVITÀ ED INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA COMUNE
QUADRO ORARIO

DISCIPLINE	Classe di concorso	ORE ANNUE				
		1° biennio		2° biennio		5 anno
		1	2	3	4	5
Lingua e letteratura italiana	A-12	132	132	132	132	132
Lingua inglese	A-24	99	99	66	66	66
Storia	A-12		66	66	66	66
Geografia	A-12	66				
Matematica	A-26	132	132	99	99	99
Diritto ed economia	A-46	66	66			
Scienze motorie e sportive	A-48	66	66	66	66	66
RC o attività alternative		33	33	33	33	33
Totale ore		594	594	495	495	495
Attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo		462	462	561	561	561
Totale complessivo ore		1056	1056	1056	1056	1056

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO
QUADRO ORARIO

Discipline	Classe di concorso	ORE ANNUE				
		Primo biennio		Secondo biennio		5 anno
		1	2	3	4	5
Tic	A-41	33	66			
Scienze integrate (Chimica)	A-34		66			
Scienze integrate (Sc. Terra)	A-50	66				
Scienza degli alimenti	A-31	66	66			
Laboratorio di servizi enog. – settore cucina	B-20	66 *	66 *			
Laboratorio di servizi enog. – set. sala e vendita	B-21	99 *	66 *			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	B-19	66*	66*			
Seconda lingua straniera	A-24	66	66			

TOTALE		462	462			
CLASSIINSQUADRE ORE ANNUE						
		Primo Biennio				
		1	2			
Lab.Cucina*	B-20 con	66Sala	66Sala			
Lab.Sala*	B-21 con	66 Cucina	66Cucina			
TOTALE		132	132			
COMPRESENZE ORE ANNUE						
Lab.Cucina*	B-20	198	198			
TOTALE		198	198			
Discipline	Classe di concorso	ORE ANNUE				
		Primo biennio		Secondo biennio		5 anno
		1	2	3	4	5
Tic	A041	1	2	* L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici. Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore. ** Insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.		
Scienze integrate (Chimica)	A034		2			
Scienze integrate (Sc. Terra)	A050	2				
Scienza degli alimenti	A031	2	2			
Laboratorio di servizi enog. – settore cucina	B020	2 *	2 *			
Laboratorio di servizi enog. – set. sala e vendita	B021	3 *	2 *			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	B019	2*	2*			
Seconda lingua straniera	A024	66	66			
ARTICOLAZIONE: “ENOGASTRONOMIA”						
Scienza e cultura dell'alimentazione	A031			132	99	99
di cui in compresenza*	B-20			33	33	66
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	A045 A046			132	132	132
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore pasticceria	B020			264**	231**	231**
Laboratorio di servizi	B021				66**	66**

enogastronomici – settore sala e vendita					
Seconda lingua straniera	A024		99	99	132

FINALITÀ DELL'INDIRIZZO E PERCORSO SCOLASTICO

Profilo professionale

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, nei cui ambiti interviene in 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, individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Competenze specifiche:

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- Predisporre menù 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.

OBIETTIVI DEL CURRICOLO

Il Consiglio di classe, sulla scorta di quanto deliberato dal Collegio dei docenti, ha definito il percorso formativo partendo dagli obiettivi trasversali, nell'ottica di sviluppare quelle competenze.

Obiettivi trasversali

Sfera socio – affettiva

- Favorire la crescita della persona in senso civico e morale oltre che culturale
- Favorire la conoscenza e l'integrazione di culture diverse
- Creare condizioni favorevoli perché emergano personalità individuali valorizzando doti ed interessi;
- Saper essere corretti nei rapporti interpersonali e nel proprio ruolo di studente
- Saper essere aperti al confronto
- Saper rispettare le regole in tutte le situazioni
- Saper programmare le proprie attività
- Partecipare, in modo critico e propositivo alle attività proposte
- Saper lavorare in gruppo condividendo le esperienze
- Acquisire abilità tecnico operative professionalizzanti
- Gestire comunicazioni funzionali all'interno ed all'esterno della struttura di appartenenza

Sfera dell'apprendimento

In termini di conoscenza

- Conoscere i contenuti portanti di ogni singola disciplina ed i relativi linguaggi formali
- Acquisire una cultura generale aperta e flessibile e quindi saper interpretare in modo sistemico ed interdisciplinare i problemi della società post – industriale
- Acquisire un sapere professionale polifunzionale ed inter-funzionale.

In termini di competenze

- Usare in modo corretto la lingua italiana ed i linguaggi specifici
- Effettuare autonomamente interconnessioni tra le tematiche oggetto di studio
- Leggere interpretare e redigere documenti
- Risolvere i problemi valutando realisticamente le soluzioni
- Riconoscere analogie e differenze in situazioni diverse
- Applicare le conoscenze a risolvere i problemi
- Lavorare in gruppo su progetti

In termini di capacità

- Saper analizzare situazioni, fatti e problemi
- Saper ricercare ed elaborare informazioni
- Saper sintetizzare e comunicare in modo corretto ed efficace
- Sapersi orientare in diversi ambiti operativi
- Saper partecipare in modo responsabile al lavoro organizzato

- Saper effettuare percorsi autonomi di approfondimento
- Saper comunicare efficacemente utilizzando la micro-lingua specifica di ciascuna disciplina

CONTENUTI, METODI, MEZZI, SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Il Consiglio di Classe, nel determinare i contenuti specifici di ogni disciplina, ha stabilito elementi di riferimento condivisi e partecipati che rimandano a:

1. Criteri di Selezione

- a. Centralità dei contenuti fondamentali delle singole discipline
- b. Riferimento continuo e costante al mondo contemporaneo e alle sue specificità
- c. Valorizzazione della formazione professionale

2. Strutturazione

- a. Impostazione modulare organizzata in blocchi tematici e per unità didattiche
- b. Rimodulazione e “curvatura” nel corso dell’anno scolastico sulla base dei bisogni e delle esigenze rilevate

3. Organizzazione

- a. Organizzazione autonoma dei contenuti disciplinari, affiancata da un’azione di raccordo tra le diverse aree omogenee e di indirizzo, al fine di creare i presupposti per successivi moduli pluri o interdisciplinari

Competenze disciplinari specifiche

Il Consiglio di Classe, consapevole che gli assi culturali caratterizzanti l’obbligo di istruzione vengono rafforzati e sviluppati dall’integrazione tra i saperi linguistici e storico-sociali e i saperi tecnico-professionali, dall’adozione di metodologie condivise, dalla valorizzazione dei diversi stili di apprendimento, nonché dallo sviluppo delle competenze chiave di cittadinanza , individua per assi culturali le competenze disciplinari specifiche.

Asse linguistico – letterario – espressiva

Italiano

- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

Inglese

- Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, al livello B2 Quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER), per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali individuando le nuove tendenze di filiera

Spagnolo

- Padroneggiare la lingua spagnola per scopi comunicativi e utilizzare gradualmente i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER);
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di *team working* più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Scienze motorie e sportive

- Affinare le capacità tecniche motorie;
- Approfondire le tecniche specifiche dell'atletica leggera e tattiche di alcuni sport di squadra;
- Rafforzare l'acquisizione di una corretta cultura sportiva.

Area scientifica

Matematica

- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni
- Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati;
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare

Area scientifico-tecnologico

Scienza e cultura dell'alimentazione

- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;

- 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;
- 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;
- correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

Laboratorio dei Servizi Enog.- Settore Cucina

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- 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;
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi

Laboratorio dei Servizi Enog.- Settore Sala e Vendita

- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- 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;

Area storico-sociale

Storia

- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento;

- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

IRC

- Apprezzare i grandi costruttori e testimoni di libertà e di coraggio;
- Riconoscere i diversi atteggiamenti e le caratteristiche di una fede matura;
- Porsi interrogativi riguardo il senso della vita e della morte, del bene e del male;
- Confrontare le diverse religioni. Riconoscere le linee fondamentali e percorso sviluppato dalla Chiesa nell'impegno per la pace, la giustizia, l'ecumenismo e il dialogo.

Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

Metodi e modalità di lavoro del Consiglio di Classe

Discipline	Lezione frontale	Lezione interattiva	Metodo induttivo	Lavoro di gruppo	Discussione guidata	Ricerca	Problem solving
IRC	X	X	X	X	X	X	X
Italiano	X	X	X	X	X	X	X
Storia	X	X	X	X	X		
Scienza e cultura dell'alimentazione	X	X		X	X	X	X
Lingua straniera (spagnolo)	X	X	X	X	X		
Matematica	X	X		X	X		X
Scienze motorie	X	X		X	X		X
Lingua straniera (Inglese)	X	X	X	X	X		X

Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive	X	X	X	X	X	X	X
Laboratorio dei Servizi enogastronomici di Sala e vendita	X	X	X	X		X	
Laboratorio dei Servizi enogastronomici di Cucina	X	X	X	X	X	X	X

Strumenti

Costituiscono l'insieme delle attrezzature tecnologiche ed informatiche di cui la scuola dispone e attraverso le quali saranno veicolati i contenuti e le informazioni. Il Consiglio di classe ha ritenuto di utilizzare i seguenti mezzi e/o strumenti

- Libri di testo e riviste specializzate
- Laboratori di informatica e multimediali
- LIM, Digital board, sussidi audiovisivi
- Visite guidate e viaggi di istruzione
- Partecipazione a progetti, conferenze e concorsi

Tempi

Le scelte operate circa la distribuzione delle ore, ai fini di un migliore rendimento didattico e i tempi destinati all'attività didattica sono esplicitati nei piani di lavoro dei singoli docenti.

Spazi

Costituiscono i luoghi in cui si è svolta l'attività didattica. Essi riguardano l'aula della classe, i laboratori di indirizzo, di informatica e la biblioteca dell'Istituto.

Metodi e modalità di lavoro del consiglio di classe

Nel processo di insegnamento-apprendimento, per il raggiungimento degli obiettivi prefissati e in relazione alle discipline interessate e alle tematiche proposte, i docenti hanno utilizzato metodologie diversificate per rendere efficace e razionale l'acquisizione di nuove conoscenze e produrre abilità e competenze.

In particolare, la linea metodologica comune è stata quella "laboratoriale":

- partire dalle situazioni reali per pervenire al possesso delle conoscenze;
- privilegiare i momenti di scoperta e successiva generalizzazione;
- verificare, durante lo svolgimento dell'attività didattica, l'adeguatezza dei metodi, delle tecniche e degli strumenti utilizzati.

I docenti hanno coinvolto il gruppo-classe con le seguenti modalità:

- lavoro collettivo (lezione frontale e dialogata, lezioni con esperti);
- lavoro di gruppo (consolidamento delle tecniche operative attraverso la collaborazione con i compagni al fine di agevolare la socializzazione);
- problem solving;

- metodo induttivo;
- simulazione;
- esercitazioni formative e sommative;
- esperienze in aziende e in stage formativi, nella consapevolezza che le esperienze di studio svolte in contesti reali rappresentano di fatto, con le altre metodologie attive, i luoghi in cui competenze, conoscenze e abilità afferenti a discipline diverse possono essere agite in maniera integrata.

ATTIVITÀ LABORATORIALI

Tutte le esercitazioni previste si sono svolte regolarmente nei laboratori dell'Istituto Aldo Moro in cui ognuno ha avuto modo di mettere in pratica le conoscenze acquisite in tutto il percorso scolastico soprattutto per quanto concerne la preparazione di diversi piatti, lo studio degli alimenti e la manualità dei prodotti. Tali esercitazioni hanno evidenziato le attitudini professionali degli allievi, facendo maturare negli stessi un senso di dovere e maggiore interesse per la disciplina e i risultati ottenuti sono da considerarsi soddisfacenti.

Le esercitazioni si sono basate su attività e preparazioni innovative, come ad esempio cottura con Roner, sotto vuoto a bassa temperatura. Sono state utilizzate le postazioni Master chef per la preparazione di piatti sostenibili con ingredienti a km 0 e piatti della tradizione rivisitati.

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI E STRUMENTI DI VERIFICA

Il Consiglio di Classe nel corso dell'anno ha posto in essere le seguenti azioni:

- Rilevazione dei livelli di partenza e bisogni per impostare un'efficace azione didattica
- Elaborazione della programmazione disciplinare
- Organizzazione di interventi individualizzati (recupero o rinforzo)
- Rilevazione del grado di avanzamento degli apprendimenti nelle singole discipline e del grado di raggiungimento degli obiettivi specifici
- Rilevazione del grado di raggiungimento degli obiettivi trasversali
- Analisi collettiva dei risultati raggiunti ed eventuali ri-orientamenti del processo formativo

Iniziative di consolidamento

Nel corso dell'anno Scolastico sono stati attuati percorsi di consolidamento delle conoscenze, competenze ed abilità ai fini del superamento dell' esame di Stato per rafforzare le capacità di analisi e di sintesi.

Iniziative di potenziamento

Durante le varie attività didattiche ogni docente nella rispettiva disciplina di insegnamento ha inteso attuare iniziative di potenziamento quali lavori di gruppo, applicazioni in laboratorio, lezioni preparate e relazionate dagli alunni.

Misurazione delle verifiche

Sono state utilizzate tutte le forme delle verifiche: da quella iniziale, per la messa a punto della programmazione, quella formativa e quella sommativa.

In particolare, l'estrema varietà delle tipologie di verifica, all'interno della valutazione formativa, messa disposizione dei docenti testimonia la ricchezza dei possibili approcci vincolati al livello di sviluppo evolutivo degli allievi:

- l'osservazione occasionale o sistemica
- le prove semi-strutturate, considerate quelle più duttili ed esaustive (vanno dalle prove strutturate ai saggi brevi, dalle relazioni di laboratorio ai rapporti di ricerca, dalla riflessione parlata al colloquio orale.)
- le prove oggettive (test standardizzati elaborati da organizzazioni specializzate-prove strutturate in *items* con vero-falso, a completamento, ad abbinamento, a scelta),
- le esercitazioni scritte, individuali o di gruppo/i
- interrogazioni, conversazioni (libere, guidate)
- colloqui
- test, verifiche e prove scritte

La **valutazione sommativa** infine è quella che **svolge il compito di esprimere un giudizio complessivo sugli esiti dei processi di apprendimento nella fase intermedia e finale dell'anno** scolastico o al termine di un ciclo di studi. Il giudizio, nel quale confluiscono gli esiti delle prove finali, appositamente svolte, e i risultati delle verifiche intermedie, può scaturire dall'utilizzazione di un criterio misto, che tiene conto sia del risultato singolo messo a confronto con la media dei risultati di fatto sia quello che prende in considerazione la situazione iniziale dell'alunno e i risultati ottenuti nell'arco dell'intero anno scolastico.

Le verifiche hanno consentito l'andamento delle ipotesi progettuali e gli interventi di riequilibrio, in vista del conseguimento degli obiettivi prefissati.

GRIGLIA delle VALUTAZIONI

VOTO	Conoscenze	Competenze		Abilità
10	Complete, approfondite, ampliate e personalizzate.	Esegue compiti complessi; sa applicare con precisione contenuti e procedure in qualsiasi nuovo contesto.	Espone in modo fluido, con utilizzo di un lessico ricco, appropriato e specifico.	Sa cogliere e stabilire relazioni anche riguardo a conoscenze nuove o particolarmente complesse, esprimendo valutazioni critiche, originali e personali.
9	Complete, approfondite e ampliate	Esegue compiti complessi; sa applicare contenuti e procedure anche in contesti non usuali.	Espone in modo corretto e articolato, con utilizzo di un lessico ricco e appropriato.	Sa cogliere e stabilire relazioni nelle varie problematiche; effettua analisi e sintesi complete, coerenti e approfondite.
8	Complete e approfondite	Esegue compiti di una certa complessità, applicando con coerenza le giuste procedure.	Espone in modo corretto e articolato con proprietà di linguaggio.	Sa cogliere e stabilire relazioni nelle problematiche note; effettua analisi e sintesi complete e coerenti
7	Complete	Esegue compiti applicando adeguatamente le conoscenze acquisite negli usuali contesti.	Espone in modo corretto e lineare, con linguaggio a volte generico.	Sa cogliere e stabilire relazioni nelle problematiche note; effettua analisi e sintesi con coerenza
6	Esaurienti	Esegue semplici compiti, applicando conoscenze acquisite negli usuali contesti.	Espone in modo semplice ma corretto	Sa cogliere e stabilire relazioni riguardo in problematiche semplici ed effettua analisi e sintesi con una certa coerenza.
5	Superficiali	Applica le conoscenze acquisite solo se guidato e con qualche errore.	Espone in modo impreciso, con linguaggio a volte non efficace.	Sa effettuare analisi e sintesi parziali; tuttavia opportunamente guidato/a, riesce ad organizzare le conoscenze
4	Frammentarie	Esegue solo compiti piuttosto semplici e commette errori nell'applicazione delle procedure anche se guidato.	Espone in maniera impropria, con linguaggio povero e spesso non efficace.	Sa effettuare analisi solo parziali; ha difficoltà di sintesi e, solo se opportunamente guidato/a riesce a organizzare qualche conoscenza.
1-3	Pochissime o nessuna	Non riesce ad applicare neanche le poche conoscenze di cui è in possesso.	Espone in maniera gravemente scorretta con linguaggio molto povero ed in modo inefficace.	Manca di capacità di analisi e sintesi e non riesce ad organizzare le poche conoscenze, neanche se opportunamente guidato/a.

Si riporta la tabella riassuntiva delle verifiche e delle singole discipline.

Discipline	Colloquio			Prove strutturate						Prove semistruzzurate			Prove non strutturate		
	Interventi brevi	Verifiche orali	Discussione guidata	Test V/F	Test Risposta aperta	Test a scelta multipla	Esercizi	Problemi	Prove scritto-grafiche	Analisi e commento testo	Saggio breve	Articolo di giornale	Produzioni scritte	Riassunto	Relazione tecnica
IRC	X	X	X	X	X	X						X			
Italiano	X	X	X							X	X		X	X	
Storia	X	X	X		X	X									
Scienza e cultura dell'alimentazione	X	X	X	X	X	X	X		X				X		
Lingua straniera (spagnolo)	X	X	X	X	X	X	X								
Matematica	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Scienze Motorie	X	X	X	X		X									
Lingua straniera (Inglese)	X	X	X		X		X			X			X	X	
Diritto e tecniche ammst.e della struttura ricettiva	X	X	X	X	X	X	X								
Laboratorio dei Servizi enogastron. - Sala e vendita	X	X	X						X						
Laboratorio dei Servizi enogastron. - cucina	X	X	X		X		X						X		X

GRIGLIA DI COMPORTAMENTO

VOTO	DESCRIPTORI
10	Sempre corretto ed educato, rispettoso dei compagni dei docenti, del personale della scuola e delle regole del vivere civile, collaborativo. Rispetta responsabilmente il materiale scolastico messo a disposizione e le strutture della scuola Segue con attenzione il dialogo educativo; si propone con interventi pertinenti; si impegna costantemente e costruttivamente favorendo il lavoro in classe. Frequenta in modo assiduo ed è sempre puntuale alle lezioni. Non si sottrae mai alle verifiche, si impegna con costanza, regolare e seria partecipazione, nessun ritardo (tranne documentati). Rispetta costantemente le norme del Regolamento d'Istituto, attivandosi anche presso i compagni perché le seguano e assume in modo autonomo e propositivo la responsabilità dei propri doveri di alunno nei diversi contesti educativi.
9	Corretto ed educato, rispettoso dei compagni, dei docenti, del personale scolastico e delle regole del vivere civile; è spesso collaborativo. Rispetta il materiale scolastico messo a disposizione e le strutture della scuola. Segue con attenzione le tematiche proposte, proponendosi; si impegna con costanza; regolare partecipazione nella maggior parte delle discipline e nei confronti di altri interventi educativi. Frequenta con regolarità ed è sempre puntuale alle lezioni; non si sottrae alle verifiche; giustificazioni portate il giorno del rientro dall'assenza e autorizzazioni in data stabilita. Rispetta le norme del Regolamento d'Istituto e assume la responsabilità dei propri doveri di alunno nei diversi contesti educativi.
8	Corretto ed educato, rispetta i compagni, i docenti, il personale scolastico e le norme del vivere civile. Segue con attenzione le tematiche proposte, anche se a volte in modo settoriale; discreta partecipazione nella maggior parte delle discipline e nei confronti di altri interventi educativi. Frequenta con regolarità e rispetta quasi sempre gli orari; frequenza abbastanza regolare. Rispetta sostanzialmente le norme del Regolamento d'Istituto.
7	Sostanzialmente corretto, anche se a volte deve essere richiamato all'ordine; collabora solo se sollecitato. Non sempre utilizza correttamente le strutture scolastiche ma comunque non dimentica il rispetto dei ruoli. Segue con attenzione ma in modo settoriale le tematiche proposte; l'impegno è a volte discontinuo; il coinvolgimento è alterno; discreta partecipazione al dialogo educativo. Frequenta in modo alquanto regolare e quasi sempre rispetta gli orari. Osserva per lo più, le norme del Regolamento d'Istituto e assume solo in parte la responsabilità dei propri doveri di alunno nei diversi contesti educativi.
6	Rileva scarsa attenzione e partecipazione all'attività scolastica, mantenendosi ai margini di essa. Partecipazione alterna per la maggior parte delle discipline e verso altri interventi. E' poco attento alle strutture scolastiche e dimentica spesso il rispetto dei ruoli. Frequenta in modo non sempre regolare e, spesso non è puntuale nel rispettare gli orari; limitate astensioni collettive ed immotivate dalle lezioni. Frequenti inadempienze formalizzate nel rispetto del regolamento dell'Istituto, soprattutto per quanto riguarda alcune norme (es. uso del cellulare) e, in genere, non assume le responsabilità dei propri doveri di alunno nei diversi contesti educativi
5	Mantiene un comportamento non adeguato all'ambiente scolastico; non conosce o non rispetta le regole della normale convivenza civile; non controlla le proprie reazioni e non tiene conto dei suggerimenti e delle richieste; disturba in modo significativo lo svolgimento dell'attività scolastica; rapporti non corretti e manifestazioni gravi e frequenti di disturbo dell'attività didattica (richiami verbali, note e rapporti sul registro) non solo all'interno della scuola ma anche con l'invio di messaggi su rete, offensivi e lesivi della dignità dei compagni, dell'istituzione scolastica e dei propri rappresentanti. Utilizza in modo irresponsabile

	il materiale didattico e non rispetta i ruoli. Mostra un palese disinteresse per l'attività didattica in genere e scarsa considerazione per il lavoro svolto in classe. Frequenta in modo discontinuo ed è raramente puntuale; numerose astensioni collettive ed immotivate dalle lezioni. Non rispetta le norme del Regolamento d'Istituto e non si assume le proprie responsabilità.
--	---

ATTIVITÀ DI FORMAZIONE SCUOLA LAVORO (ex PCTO)

Nota terminologica obbligatoria- art 1, co 6, D.L. 127/2025 conv. L. 164/2025: le attività già denominate “ PCTO” sono ufficialmente ri-denominate “attività di formazione scuola-lavoro”. Tale denominazione è adottata sistematicamente in tutto il presente documento.

La classe ha partecipato nel corso del triennio a varie attività di FSL che hanno consentito non solo di superare l'idea di disgiunzione tra momento formativo ed operativo, ma ha permesso di raggiungere l'obiettivo di accrescere la motivazione allo studio e di guidare gli studenti nella scoperta delle vocazioni personali, degli interessi e degli stili di apprendimento individuali, arricchendo la formazione scolastica con l'acquisizione di competenze maturate “sul campo”. Tale condizione ha garantito un vantaggio competitivo rispetto a quanti circoscrivono la propria formazione al solo contesto teorico, offrendo nuovi stimoli all'apprendimento e valore aggiunto alla formazione della persona.

Il percorso di formazione scuola-lavoro ha consentito di ampliare il processo e i luoghi dell'apprendimento coinvolgendo in tale processo, oltre agli studenti e ai docenti, anche le strutture aziendali che hanno ospitato gli alunni nel percorso di alternanza. In tal senso l'esperienza è divenuta un sostegno all'orientamento, alle scelte future e alla motivazione allo studio, elementi fondamentali del successo scolastico.

Gli **obiettivi** che la FSL ha consentito di raggiungere sono:

- arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici con competenze spendibili nel mondo del lavoro;
- favorire l'orientamento dei giovani per valorizzare le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento;
- creare un'occasione di confronto tra le nozioni apprese con lo studio delle discipline scolastiche e l'esperienza lavorativa;
- sviluppare la capacità di trasformare in teoria quanto appreso nell'esperienza lavorativa;
- realizzare un organico collegamento tra scuola e mondo del lavoro;
- sviluppare e favorire la socializzazione in un ambiente nuovo;
- promuovere il senso di responsabilità rafforzare il rispetto delle regole;
- sviluppare le principali caratteristiche e le dinamiche che sono alla base del lavoro in azienda (fare squadra, relazioni interpersonali, rapporti gerarchici, fattori che determinano il successo);
- rendere gli studenti consapevoli che la propria realizzazione nel mondo del lavoro è legata anche alle conoscenze, alle competenze e alle capacità acquisite durante il percorso scolastico.

ATTIVITA DI FSL

PERCORSO	COMPETENZE	FINALITA'	STAGE
Il tecnico della ristorazione interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla preparazione dei pasti con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di vari tipologie di piatti e pietanze secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.	• Competenze tecnico-professionali • Conoscere i principi nutritivi e di conservazione degli alimenti. • Conoscere le principali modificazioni organolettiche e nutrizionali che avvengono durante la cottura. • Conoscere le modalità di esecuzione del lavoro del reparto. • Approfondire la conoscenza delle lingue straniere. • Conoscere gli elementi essenziali sull'igiene e sulle sicurezza nell'ambiente di lavoro. • Competenze Procedurali • Essere in grado di eseguire autonomamente la preparazione di piatti caldi e freddi • Essere in grado di valutare l'acquisizione dei prodotti alimentari • Essere in grado di	• Favorire e rafforzare la motivazione allo studio • Integrare e consolidare le competenze acquisite nelle altre discipline curriculari • Avvicinare il mondo della scuola e dell'impresa concepiti come attori di un unico processo che favorisca la crescita e lo sviluppo della personalità e della competenza professionale dei giovani • Socializzare e sviluppare caratteristiche dinamiche alla base del lavoro in azienda (lavoro di squadra, relazioni interpersonali, rispetto di ruoli e gerarchia, strategie aziendali e valori distintivi, ecc.) • Rendere consapevoli i giovani del profondo legame tra la propria realizzazione futura come persone e come professionisti e le competenze acquisite durante la propria vita scolastica • Arricchire la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro	CORSO SULLA SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO D.LGS 81/2008 CORSO DI ALIMENTARISTA D.LGS 193/2007 ATTIVITA' LABORATORIALI INTERNE ATTIVITA' DI OPEN DAY OSSERVAZIONI ATTIVITA' IN COLLABORAZIONE CON L'UNIMOL SULLE BUONE PRATICHE E L'IGIENE ALIMENTARE "GOOD MANUFACTURING" PON PCTO ESTERO: SIVIGLIA ATTIVITA' ED USCITE SUL TERRITORIO MANIFESTAZIONI ED EVENTI PROMOZIONALI DEI PRODOTTI LOCALI PERCORSO DI "FORMAZIONE PROFESSIONALE NEI SERVIZI ALBERGHIERI A

	partecipare all'elaborazione di menù giornalieri e rotativi • Essere in grado di svolgere le proprie funzioni specifiche all'interno della brigata di cucina • Essere in grado di partecipare alle operazioni di manutenzione degli utensili e delle attrezzature di cucina	• Migliorare la comunicazione a tutti i suoi livelli e abituare i giovani all'ascolto attivo • Sollecitare capacità critiche e di problem solving • Acquisire la capacità di essere flessibili nel comportamento e nella gestione delle relazioni • Favorire lo sviluppo ed il potenziamento di autoanalisi ed analisi rispetto all'ambiente in cui si opera • Favorire lo sviluppo delle capacità di gestire l'ascolto attivo, di utilizzare diversi canali, livelli e stili di comunicazione • Usare in modo appropriato le forme linguistiche rispondenti alle necessità del contesto comunicativo (relazione di ruolo, luogo, tempo e registro)	BORDO DI UNA NAVE DA CROCIERA" CORSO DI FORMAZIONE BLS-D/USO DEL DEFIBRILLATORE "RIANIMIAMO LA SCUOLA" ORIENTAMENTO CON UNIVERSITA' E CON IFTS ORIENTAMENTO CON ENTI E AZIENDE DEL MONDO DEL LAVORO GARE E CONCORSI SETTORIALI
--	---	--	---

UNITA'DI APPRENDIMENTO Ed. CIVICA CLASSE V B/ENOG.		
Denominazione	IL FUTURO A TAVOLA: UN VIAGGIO IN EUROPA TRA CULTURA, SOSTENIBILITA' E SICUREZZA ALIMENTARE	
Compito-prodotto	Realizzazione di un prodotto/progetto: creazione di un menu sostenibile rispettando le normative sulla sicurezza alimentare, al fine di valorizzare le competenze civiche e la partecipazione attiva all'interno della comunità scolastica	
Obiettivo0	Formare dei professionisti dell'ospitalità consapevoli del loro ruolo nella promozione di un'Europa unita e sostenibile, in grado di valorizzare le tradizioni culinarie e di rispondere alle esigenze di un mercato turistico sempre più globale e attento alla qualità e alla sostenibilità.	
Competenze	• Comprendere il ruolo dell'Unione Europea nel settore alimentare e turistico • Comprendere le dinamiche del mercato del lavoro europeo • Acquisire I valori europei di solidarietà, inclusione e sostenibilità • Sviluppo del senso di responsabilità sociale e ambientale • Sviluppo di competenze interculturali. • Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione. • Esporre dati,eventi,trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosi in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione. • Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. • Comprendere, esprimere e interpretare concetti, pensieri, sentimenti, fatti e opinioni-in forma sia orale sia scritta. • Saper leggere e comprendere un testo relativo all'esame evidenziando le parti essenziali e più importanti. • Saper relazionare oralmente sul contenuto. • Collegare relazioni tecniche e documentare le attività individuale e di gruppo relative a situazioni professionali. • Cogliere le tendenze in atto in questo mercato nelle diverse aree di riferimento geografico. • Riconoscere le caratteristiche essenziali del mercato del lavoro per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.	
Abilità	Prendere provvedimenti immediati ed effettivi per sradicare il lavoro forzato, porre fine alla schiavitù moderna e alla tratta di essere umani e garantire la proibizione ed eliminazione delle peggiori forme di lavoro minore. Proteggere il diritto al lavoro e promuovere un ambiente lavorativo sano e sicuro per tutti i lavoratori,inclusi gli immigrati, in particolare le donne e i precari. Promuovere comportamenti che stimolino la partecipazione solidale degli alunni. Ridurre la quota di giovani disoccupati e al di fuori di ogni ciclo di studio o di formazione. Utilizzare gli strumenti di partecipazione democratica.	
	Conoscenze	La Costituzione come coscienza ed etica individuale nell'ambito del diritto al lavoro. Il funzionamento del mercato del lavoro. I diritti dei lavoratori. Le nuove forme di lavoro. Lo sfruttamento del lavoro. I servizi per la ricerca attiva del lavoro:i centri per l'impiego Conoscere le normative europee in materia di sicurezza alimentare, igiene e qualità,
Utenti destinatari	Tutti gli alunni della classe	
Prerequisiti	Nessuno	
Tempi e Articolazione		
	STORIA	4
	L'evoluzione della cucina europea nel tempo, le grandi rotte commerciali e gli scambi culturali, il ruolo del cibo nelle identità nazionali.	
	DTA	3
	Normative europee in materia di sicurezza alimentare, etichettatura, contratti di lavoro nel settore	

	alberghiero	
	ITALIANO	5
	Il patrimonio gastronomico europeo: aspetti culturali ed educativi Analisi di testi letterari e ricette legate alla tradizione culinaria italiana ed europea, scrittura di recensioni e articoli per i social e giornalino scolastico	
	INGLESE	3
	The Mediterranean Diet and Food Pyramid	
	SPAGNOLO	3
	La alimentaciòn saludable. La dieta mediterranea. Platos tipicos de la cocina espanola	
	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	6
	-La Dieta Mediterranea: un patrimonio da tutelare e promuovere -L'impatto dell'agricoltura biologica e sostenibile sul futuro dell'alimentazione -La sicurezza alimentare: sfide e prospettive future	
	LABORATORIO CUCINA	6
	I prodotti tipici europei, le denominazioni di origine controllata, le indicazioni geografiche protette. Preparazione di Piatti tipici europei.	
	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	3
	L'attività fisica e l'alimentazione, l'importanza di una dieta per gli sportivi.	
Esperienze attivate	Lavoro di Gruppo Role-playing	
Metodologia	Ricerca individuale e di gruppo Didattica laboratoriale Analisi di casi Partecipazione ad incontri, con esperti e testimoni, visione di film, e relativa stesura di relazione di approfondimento/auto-riflessione Visione di Film Apprendimento cooperativo in piccoli gruppi Brainstorming.	
Strumenti	Computer Foto camera e videocamera digitali Libri di testo e materiali informativi degli esperti Internet Dispense fornite dal docente	
Valutazione	PARTECIPAZIONE: Valutazione dell'impegno e dell'interesse dimostrato durante l'attività. PROGETTO: Valutazione della creatività, della fattibilità e dell'impatto del progetto realizzato.	

Struttura del colloquio d'esame – Art. 22, O.M. 26 marzo 2026, n. 0000054 (NOVITÀ)

A. Struttura colloquio integralmente rinnovata: La struttura del colloquio per l'a.s. 2025-2026 è ridefinita dall'Art. 22 O.M. 2026 e si differenzia sostanzialmente dall'ordinanza precedente. Le cinque fasi descritte di seguito sono obbligatorie e devono svolgersi nell'ordine indicato. La commissione si attiene a quanto previsto dal presente documento ai sensi dell'Art. 10, co. 4, O.M. 2026.

Fase	Denominazione	Contenuto e riferimenti normativi
Fase 1	Riflessione personale del candidato	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 (D.M. 9 gennaio 2026, n. 2 – art. 1, co. 30, L. 107/2015). Non si tratta di un'interrogazione ma di un'apertura autonoma del candidato, che può fare riferimento alle proprie esperienze formative, al percorso di studi e al proprio capolavoro (elemento caratterizzante degli istituti professionali del vigente ordinamento ai sensi del D.Lgs. 61/2017), quale testimonianza delle competenze tecnico-professionali maturate nel quinquennio.
Fase 2	Domande sulle quattro discipline – D.M. 29 gennaio 2026, n. 13	La commissione propone domande e approfondimenti sulle QUATTRO DISCIPLINE individuate dal D.M. 13/2026 per l'a.s. 2025-2026 (non più scelta libera della commissione), al fine di verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri di ciascuna disciplina e la capacità di raccordare criticamente le conoscenze. Le quattro discipline per la classe 5 [^] A Enogastronomia sono: – ITALIANO (commissario ESTERNO) – INGLESE (commissario ESTERNO) – SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE (commissario INTERNO) – LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA (commissario INTERNO)
Fase 3	Relazione / lavoro multimediale sulle attività di formazione scuola-lavoro	Il candidato analizza criticamente e correla al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una BREVE RELAZIONE O UN LAVORO MULTIMEDIALE, le esperienze svolte nell'ambito delle attività di formazione scuola-lavoro svolte nel triennio, con riferimento al complesso del percorso effettuato (Art. 22, co. 2, O.M. 2026).
Fase 4	Verifica delle competenze di Educazione Civica	Il colloquio verifica le competenze di Educazione Civica ai sensi della L. 92/2019 e delle Linee guida di cui al D.M. 7 settembre 2024, n. 183, come definite nel curriculum d'istituto e declinate nelle attività indicate al paragrafo 12 del presente documento (UDA «Il futuro a tavola»). La commissione si avvale dei risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica ivi indicati.
Fase 5	Discussione degli elaborati delle prove scritte	Viene effettuata la discussione degli elaborati relativi alle prove scritte sostenute dal candidato (prima e seconda prova scritta).
Fase 6 (eventuale)	Elaborato critico – comportamento 6/10	AI SENSI DELL'ART. 3, CO. 1, LETT. A), SUB IV) O.M. 2026 E DELL'ART. 13, CO. 2, LETT. D), D.LGS. 62/2017: qualora un candidato interno consegua in sede di scrutinio finale un voto di comportamento pari a sei decimi, il Consiglio di Classe è TENUTO ad assegnargli un elaborato critico in materia di cittadinanza attiva e solidale, da trattare in sede di colloquio. La tematica è definita dal Consiglio di Classe nel corso dello scrutinio finale. L'assegnazione è comunicata al candidato entro il giorno successivo allo scrutinio tramite comunicazione nell'area riservata del registro elettronico (art. 3, co. 1, lett. a), sub iv) O.M. 2026). Il Consiglio di Classe è consapevole di tale obbligo e provvederà, ove necessario, nei termini tassativi sopra indicati.

B: Seconda prova scritta – modalità di svolgimento

Art. 20, cc. 3-6, O.M. 26 marzo 2026, n. 0000054 – Istituti professionali vigente ordinamento (D.M. 15 giugno 2022, n. 164): La seconda prova scritta si svolge IN UN UNICO GIORNO con a disposizione dei candidati 6 (sei) ore. La prova integrata si articola in una parte ministeriale («cornice nazionale generale di riferimento») e in tre tracce elaborate dalla commissione, tra le quali viene sorteggiata quella che i candidati svolgono. La simulazione della seconda prova svolta nel corso dell'anno scolastico è stata strutturata secondo tali modalità.

C. Simulazioni effettuate

Nel corso dell'anno scolastico 2025-2026 sono state effettuate simulazioni delle prove scritte e del colloquio in conformità con le modalità previste dall'O.M. 26 marzo 2026, n. 0000054. Per le simulazioni del colloquio il Consiglio di Classe ha applicato la struttura prevista dall'Art. 22 O.M. 2026: i candidati hanno avviato il colloquio con la riflessione personale sul proprio percorso scolastico, con facoltà di richiamare il proprio capolavoro quale documentazione delle competenze tecnico-professionali maturate nel quinquennio. Il coordinatore di classe ha curato in itinere la formazione e l'aggiornamento dei candidati sulle novità introdotte dall'O.M. 2026.

Durante l'intero anno scolastico gli studenti hanno avuto accesso ai laboratori con connessione internet e a risorse informatiche, al fine di prepararsi all'eventuale presentazione multimediale prevista nella Fase 3 del colloquio.

CANDIDATO CON DSA – MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELL'ESAME DI MATURITÀ

Riferimento normativo: Art. 25, O.M. 26 marzo 2026, n. 0000054 – Art. 20, co. 12, D.Lgs. 62/2017 – L. 8 ottobre 2010, n. 170 – D.M. 12 luglio 2011, n. 5669 e relative Linee guida.

Nella classe 5[^]B Enogastronomia è presente un alunno con Disturbo Specifico dell'Apprendimento (DSA), certificato ai sensi della L. 170/2010, per il quale il Consiglio di Classe ha predisposto un Piano Didattico Personalizzato (PDP).

Aspetto	Disposizioni del Consiglio di Classe
Anno scolastico 2025-2026 – misure adottate	Per l' alunno con DSA sono stati adottati, nelle verifiche scritte e nelle interrogazioni orali, gli strumenti compensativi e le misure dispensative previsti dal rispettivo PDP (tra cui, ove applicabile: tempi aggiuntivi nelle verifiche in classe, utilizzo di strumenti tecnologici, formulari, mappe concettuali, lettura dei testi da parte dell'insegnante).
Tipologia di percorso per l'esame di maturità	Il candidato con DSA segue un PERCORSO DIDATTICO ORDINARIO ai sensi dell'art. 20, co. 12, del D.Lgs. 62/2017 e dell'art. 25, co. 2, dell'O.M. 2026. Non è prevista prova differenziata. Il candidato consegnerà il diploma di maturità.
Prima prova scritta (6 ore) – tempi	Il Consiglio di Classe delibera che la durata ordinaria della prima prova scritta (6 ore) è da ritenersi ADEGUATA allo svolgimento della prova, avuto riguardo alle caratteristiche individuali della certificazione e all'esperienza maturata nel corso dell'anno scolastico. Il Consiglio di Classe NON dispone la concessione di tempo aggiuntivo per la prima prova scritta.
Seconda prova scritta – strumenti e tempi	La commissione, sulla base del PDP e degli elementi conoscitivi forniti dal Consiglio di Classe, individua le modalità di svolgimento ai sensi dell'art. 25, co. 2, O.M. 2026. Il candidato potrà avvalersi degli strumenti compensativi previsti dal rispettivo PDP. Si invita la commissione a consultare il PDP per la specifica individuazione degli strumenti.
Colloquio	Il colloquio si svolge in forma ordinaria, secondo la struttura in cinque fasi

	descritta al par. 14, sez. B, del presente documento. La commissione terrà conto del percorso didattico effettivamente svolto in coerenza con il presente documento e con il PDP.
Diploma	Nel diploma non viene fatta menzione dell'impiego degli strumenti compensativi, ai sensi dell'art. 25, co. 2, ultimo periodo, O.M. 2026.

ALLEGATI:

- ✓ Griglia prima prova scritta: Italiano
- ✓ Griglia seconda prova scritta: Scienza e cultura dell'alimentazione/cucina
- ✓ Griglia colloquio orale
- ✓ Programmi svolti e relazioni
- ✓ Griglia di attribuzione del credito
- ✓ Documentazione di formazione Scuola lavoro
- ✓ PEI
- ✓ PDP

IL CONSIGLIO DELLA CLASSE QUINTA SEZ. B INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA

DISCIPLINA	DOCENTE	FIRMA DEL DOCENTE
<i>Italiano e storia</i>	CROCE Giuseppina	
<i>Matematica</i>	FANTASIA Margherita	
<i>Inglese</i>	PISANIELLO Mafalda	
<i>Scienze motorie e sportive</i>	RADICE Mario	
<i>I.R.C</i>	IADANZA Graziella	
<i>Spagnolo</i>	PISANIELLO Debora	
<i>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</i>	PIGNATIELLO Claudia	
<i>Laboratorio dei Servizi enogast. - Cucina</i>	MASCIA Americo Cosimo	
<i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i>	DIODATO Rosario	
<i>Laboratorio dei Servizi enogast. - Sala e vendita</i>	LIGUORI Augusto	
<i>Sostegno</i>	MUOLLO Fabio	
<i>Sostegno</i>	MANGO Anna Maria	

Montesarchio, 15/05/2026

Il Coordinatore della Classe

Prof.ssa Mafalda Pisaniello

Il Dirigente Scolastico
Dott.ssa Rosa Tangredi