



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS"
IGLESIAS



I.P.I.A. "G.FERRARIS" - IGLESIAS
Prot. 0005713 del 15/05/2026
V (Uscita)

ESAME DI MATURITA'

Anno Scolastico 2025/2026

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

*Redatto ai sensi dell'art.17, comma 1, del D. Lgs. 62/2017
e dell'art. 10 dell'O.M. n.54 del 26 marzo 2026*

CLASSE 5^a A

Indirizzo Enogastronomico

Il Coordinatore Prof. Pezza Pierpaolo

Approvato in data 06/05/2026

Pubblicato all'Albo Pretorio on line a far data dal 15 MAGGIO 2026

Il Dirigente Scolastico Prof.ssa Giuseppina Tartaglione



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS"
IGLESIAS



Indice dei contenuti

LE CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO

Descrizione dell'Istituto

Il profilo culturale, educativo e professionale degli istituti professionali

Quadro orario del Settore Enogastronomico – Cucina

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Variazioni del Consiglio di Classe nel triennio per la componente DOCENTE

Prospetto storico riferito al triennio

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Casi particolari riferiti al singolo allievo

Considerazioni dei singoli docenti sulla classe

Obiettivi comuni programmati all'inizio dell'anno

Quadro orario settimanale della classe

Elenco libri di testo adottati o consigliati

ESPERIENZE/TEMI SVILUPPATI NEL CORSO DELL'ANNO DAL CONSIGLIO DI CLASSE

PERCORSI PER LA FORMAZIONE SCUOLA LAVORO (FSL)

Articolazione attività FSL- Ore previste nel triennio

Competenze professionali individuate nel triennio

Competenze mediamente acquisite dagli studenti nella classe quinta

Attività proposte nel triennio

Seminari, stage, progetti e UDA: le attività svolte nel 3° anno

La qualifica professionale

Seminari, stage, progetti e UDA: le attività svolte nel 4° anno

Seminari, stage, progetti e UDA: le attività svolte nel 5° anno

EDUCAZIONE CIVICA

Esperienze di *Cittadinanza e Costituzione* riferite al 3° anno

L'insegnamento trasversale di Educazione Civica – Programmazione delle attività del 4° anno

L'insegnamento trasversale *Educazione Civica* – Programmazione delle attività del 5° anno

Valutazione delle attività

I.P.I.A. "G. FERRARIS" - IGLESIAS

Manutenzione e Assistenza Tecnica - Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Servizi Commerciali

Via Canepa – 09016 Iglesias (SU) 078140148 www.ipsiaiglesias.edu.it



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS"
IGLESIAS**

Competenze digitali acquisite

VALUTAZIONE APPRENDIMENTI

Le griglie adottate

Verifiche e valutazioni effettuate in vista dell'Esame di Maturità – Le prove INVALSI

INDICAZIONI SPECIFICHE PER LO SVOLGIMENTO DELL'ESAME DI MATURITA'

Indicazioni specifiche per la prima scritta

Indicazioni specifiche per la seconda prova scritta

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

Indicazioni specifiche per lo svolgimento del colloquio d'esame

Griglia di valutazione con descrittori e punteggio, relativi alla prima prova d'esame

Griglia di valutazione con descrittori e punteggio, relativi alla seconda prova d'esame

Griglia di valutazione della prova orale

Modello dell'elaborato della seconda prova scritta

Altri elementi utili ai fini dello svolgimento d'esame

CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO DELLE CLASSI QUINTE

Allegati relativi alle attività effettuate in preparazione all'esame di maturità



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS" IGLESIAS



LE CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO

Descrizione dell'Istituto

ANALISI DEL CONTESTO E DEI BISOGNI DEL TERRITORIO

L'IPIA "G. FERRARIS" si presenta nel territorio come una scuola di medie dimensioni, frequentata da circa 300 studenti (il numero risulta da qualche anno in costante calo) provenienti dal bacino del Sulcis Iglesiente, in particolare dai comuni di Domusnovas, Villamassargia, Siliqua, Vallermosa, Uta, Gonnessa, Portoscuso, Carbonia, Fluminimaggiore, Buggerru.

Le potenzialità turistiche del territorio sono buone per l'offerta rivolta ad un turismo lento, culturale e sportivo, grazie alle tradizioni, alle attrattive naturali e storiche e agli itinerari enogastronomici.

Lo sviluppo del settore turistico nel Sulcis-Iglesiente potrebbe trainare la domanda di operatori qualificati e di tecnici sia nei settori dei servizi dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, sia nel settore della manutenzione, dove la richiesta del mercato di figure di tecnici dotati di competenze professionali evolute nei settori ad alto valore aggiunto incontra l'offerta formativa dell'Istituto. Il Ferraris, infatti, si propone come una valida opportunità per fornire le competenze richieste dal mercato del lavoro nei settori di riferimento, dal momento che promuove l'acquisizione di competenze professionali spendibili in tempi brevi dal conseguimento del titolo, con la possibilità di avviare contatti precoci tra gli studenti e gli operatori economici delle diverse filiere produttive.

L'Istituto ha nel tempo costruito una rete di rapporti sociali e culturali con molte associazioni presenti nel territorio: Pro Loco, Gruppi Medievali, Fondazione Cammino Minerario di Santa Barbara, Casa Emmaus, Coop. S. Lorenzo, Caritas, ANFASS, ACLI e Soccorso Iglesias. Ha inoltre sviluppato proficue relazioni con l'Ente locale Comune di Iglesias e le scuole del territorio, con le forze dell'ordine, con l'ASL Sulcis (già ASL7), con le Agenzie regionali Laore ed Argea, con la R.A.S. (Assessorato Formazione Professionale), collaborazioni con associazioni di servizio e con le realtà imprenditoriali di tutto il territorio regionale che garantiscono la possibilità di stipulare convenzioni per le attività della Formazione Scuola Lavoro (ex PCTO): stage, tirocini, attività di orientamento.

La vocazione alla formazione professionale dell'Istituto si accorda con l'impegno a valorizzare lo sviluppo integrale ed armonico della persona, rispettandone l'unità psico-fisica, con azioni volte al miglioramento della sua crescita culturale e dell'autostima, attraverso la valorizzazione delle esperienze e delle abilità individuali.

Anche la presenza del corso di istruzione di II livello (ex corso serale per studenti lavoratori) rappresenta un'occasione di riqualificazione professionale importante, sia per adulti che hanno

I.P.I.A. "G. FERRARIS" - IGLESIAS

Manutenzione e Assistenza Tecnica - Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Servizi Commerciali

Via Canepa – 09016 Iglesias (SU) 078140148 www.ipsiaiglesias.edu.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS" IGLESIAS

necessità di riconvertire le proprie competenze professionali, sia come scuola della seconda opportunità per i giovani adulti NEET (giovani che non studiano, non lavorano e non seguono alcun percorso formativo) .

L'alto tasso di popolazione scolastica con caratteristiche e bisogni educativi speciali risulta da tempo una peculiarità dell'Istituto che ha consentito lo sviluppo di una buona esperienza nella cura dell'inclusione e nel valorizzare le differenze socioculturali. L'insegnamento è adeguato ai bisogni formativi di ciascuno studente attraverso l'individualizzazione e la personalizzazione dei curricula, con percorsi di recupero e potenziamento appropriati.

Il tessuto produttivo è fragile: si segnala la modesta diffusione di consorzi e/o cooperative nei settori dei servizi e dell'accoglienza turistica; la scarsa promozione delle iniziative a supporto della progettazione e creazione di impresa; il marcato pendolarismo della popolazione scolastica, aggravato dalle difficoltà nel sistema dei trasporti urbano ed extraurbano. Le risorse economiche su cui l'Istituto può contare sono di provenienza prevalentemente pubblica ed è difficile reperire fonti di finanziamento aggiuntive.

Nel triennio di vigenza del PTOF 2022-25 la scuola ha usufruito di fondi PNRR diretti e indiretti (Comune, Provincia) che hanno permesso la realizzazione di molteplici iniziative progettuali e laboratoriali e il rinnovo di attrezzature e sussidi, ma anche interventi strutturali volti al miglioramento dell'edificio principale.

(Estratto dal PTOF 2025-28 - "La scuola e il suo contesto")

L'IPIA "G. Ferraris" intende proseguire il percorso progettuale avviato negli anni passati anche nel triennio 2025-28, rispondendo ai bisogni formativi del territorio e utilizzando le risorse disponibili. La missione dell'istituto è promuovere l'educazione e la formazione degli studenti, valorizzando vocazioni, interessi e stili di apprendimento individuali. Le finalità strategiche includono l'assicurazione del successo formativo, l'innalzamento dei livelli di istruzione e competenze e la prevenzione dell'abbandono scolastico.

Per raggiungere questi obiettivi, l'Istituto si concentrerà su:

- centralità e inclusione degli alunni, personalizzazione educativa e individualizzazione dell'apprendimento
- aumento del numero di alunni con percorso di studi regolare
- equità nei risultati formativi riducendo la varianza tra classi
- miglioramento dei risultati in Italiano, Matematica e Inglese
- efficace orientamento al mondo del lavoro.

Il Piano di Miglioramento (PDM), presente integralmente nell'apposita sezione del documento, include:

I.P.I.A. "G. FERRARIS" - IGLESIAS

Manutenzione e Assistenza Tecnica - Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Servizi Commerciali

Via Canepa – 09016 Iglesias (SU) 078140148 www.ipsiaiglesias.edu.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS" IGLESIAS



- progetti per favorire la predisposizione di prove parallele nelle classi seconde per ridurre la varianza
- didattica innovativa per competenze, progettazione di Unità di Apprendimento (UDA) e Compiti Autentici
- uso delle TIC (Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione) nella didattica
- collaborazione con famiglie, enti e stakeholder per attività educative e orientamento.

(Estratto dal PTOF 2025-28 – “Le scelte strategiche”)

Il profilo culturale, educativo e professionale degli istituti professionali

Il profilo educativo, culturale e professionale (PECUP) del secondo ciclo di istruzione e formazione ha come riferimento quello definito dal decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226, allegato A).

Esso è finalizzato a:

- a) la crescita educativa, culturale e professionale dei giovani, per trasformare la molteplicità delle conoscenze in un sapere unitario, dotato di senso, ricco di motivazioni;
- b) lo sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio;
- c) l'esercizio della responsabilità personale e sociale.

Il Profilo sottolinea, in continuità con il primo ciclo, la dimensione trasversale ai differenti percorsi di istruzione e di formazione frequentati dallo studente, evidenziando che le conoscenze disciplinari e interdisciplinari (il sapere) e le abilità operative apprese (il fare consapevole), nonché l'insieme delle azioni e delle relazioni interpersonali intessute (l'agire) siano la condizione per maturare le competenze che arricchiscono la personalità dello studente e lo rendono autonomo costruttore di se stesso in tutti i campi della esperienza umana, sociale e professionale.

L'indirizzo *Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera* e i traguardi formativi attesi fanno riferimento a:

- D.P.R. n. 87/10 e Linee Guida (Direttive M.I.U.R. n. 65 del 28/7/10 e n. 5 del 16/1/12).
- Decreto Interministeriale 24 maggio 2018 n°92;
- Regolamento ai sensi dell'art. 3, comma 3 D.lgs.n°61 del 13 aprile 2017
- Decreto Direttoriale n°1400 del 25 settembre 2019 (Nuove linee guida)

Il settore servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, nelle sue articolazioni e filiere di riferimento, si occupa dell'evoluzione dei bisogni e delle innovazioni in atto nel settore, della valorizzazione dell'ambiente e del territorio, dell'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'erogazione e gestione dei servizi, con un'ampia flessibilità per l'integrazione con i soggetti

I.P.I.A. "G. FERRARIS" - IGLESIAS

Manutenzione e Assistenza Tecnica - Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Servizi Commerciali

Via Canepa – 09016 Iglesias (SU) 078140148 www.ipsiaiglesias.edu.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS" IGLESIAS



pubblici e privati operanti sul territorio. Tutte le discipline presenti nel percorso ed in particolare quelle di indirizzo concorrono, in linea con le indicazioni dell'Unione Europea, ad educare all'imprenditorialità e consentono agli studenti di sviluppare una visione orientata al cambiamento, all'iniziativa, alla creatività, alla mobilità geografica e professionale, nonché all'assunzione di comportamenti socialmente responsabili, che mettano gli allievi in grado di organizzare il proprio progetto di vita e di lavoro.

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.

A conclusione del percorso quinquennale, gli studenti, nell'articolazione "Enogastronomia", 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.

Nello specifico i diplomati conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- ❖ controllare ed 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 ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Quadro orario del Settore Enogastronomico - cucina



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS"
IGLESIAS



MATERIA	CLASSE 1	CLASSE 2	CLASSE 3	CLASSE 4	CLASSE 5
<i>Lingua e letteratura italiana</i>	4	4	4	4	4
<i>Lingua Inglese</i>	3	3	3	3	3
<i>Storia</i>	1	2	2	2	2
<i>Matematica</i>	4	4	3	3	3
<i>Scienze e cultura degli Alimenti</i>	2*	2*	2+2*	2+1*	3+1*
<i>Diritto e tecniche amministrative</i>	/	/	3	4	4
<i>Diritto e Economia</i>	2	2	/	/	/
<i>Laboratorio cucina</i>	4*	4*	6+2*	6+1*	6+1*
<i>Laboratorio sala</i>			/	/	/
<i>Laboratorio accoglienza</i>	2	2	/	/	/
<i>Lingua Francese</i>	2*	1*	3	3	3
<i>Scienze integrate (Scienze della terra e biologia)</i>	2*	2*	/	/	/
<i>T.I.C.</i>	2*	2	/	/	/
<i>Geografia</i>	1	1	/	/	/
<i>Scienze motorie e sportive</i>	2	2	2	2	2
<i>Religione</i>	1	1	1	1	1
Totale	32	32	32	32	32

* presenza con ITP di indirizzo.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS"
IGLESIAS



COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE
Italiano e Storia	Paola Cacciarru
Lingua Inglese	Manuela Masili
Lingua Francese	Roberta Martinelli
Matematica	Michele Pirola
Scienze Motorie	Elisabetta Fancello
Religione	Francesco Mannu
Laboratorio servizi enogastronomici settore cucina	Luigi Belvedere
Diritto e tecniche amm.ve della struttura ricettiva	Maria Grazia Mercalli
Scienze e cultura dell'alimentazione	Gian Luca Defraia
Sostegno	Pierpaolo Pezza



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS"
IGLESIAS

Variazione del Consiglio di Classe nel triennio per la componente DOCENTE

DISCIPLINA	A.S. 2023/2024	A.S. 2024/2025	A.S. 2025/2026
Religione	F. Mannu	F. Mannu	F. Mannu
Italiano e Storia	Paola Cacciarru	Paola Cacciarru	Paola Cacciarru
Lingua Inglese	M. Masili	M. Masili	M. Masili
Lingua Francese	R. Martinelli	R. Martinelli	R. Martinelli
Scienza e cultura dell'alimentazione	G. Defraia	L. Carta	G. Defraia
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	A. Mulargia	M. G. Mercalli	M. G. Mercalli
Matematica	L. Perra	L. Perra	M. Pirola
Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore Cucina	L. Belvedere	L. Belvedere	L. Belvedere
Scienze Motorie e Sportive	E. Fancello	J. Puchaczewski	E. Fancello
Sostegno	P. Pezza	P. Pezza	P. Pezza

Prospetto storico riferito al triennio

Anno Scolastico	Alunni Iscritti	Inserimenti	Trasferimenti / abbandoni	Ammessi alla classe successiva	Note
2023/24	20(1) (2)	/	1	17	
2024/25	19(1) (2)	2	1	17	
2025/26	19(1)	2	/		(1) Con alunne/i ripetenti (2) Alunne/i cessano la frequenza scolastica



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS" IGLESIAS



PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe si compone di diciannove studenti (6 femmine e 13 maschi) diciassette ammessi dalla classe 4^a e due ripetenti della classe 5^a dell'anno scolastico precedente. Frequentano quasi regolarmente tutti gli allievi, dei quali solo quattro di loro sono residenti in città, sede dell'Istituto, gli altri sono pendolari domiciliati in differenti località del territorio del Sulcis Iglesiente.

Nel corso dell'anno di studi in argomento, non sono state rilevate problematiche disciplinari significative: gli studenti si sono mostrati sufficientemente rispettosi delle disposizioni del regolamento scolastico, per contro si denota invece un generale decremento di quella che nei primi due anni del triennio era un alto tasso di frequenza delle lezioni.

Al momento della redazione del presente documento solo 4/5 alunni hanno una percentuale di assenze potenzialmente preoccupante ai fini dell'ammissione all'esame di maturità, 2 per i quali il Cdc è a conoscenza di gravi problematiche familiari.

Data la natura stessa del percorso scolastico, caratterizzato da numerosi impegni formativi che esulano dalla stretta attività didattica curriculare - formazione scuola lavoro, orientamento in ingresso/uscita, manifestazioni gastronomiche, educazione alla salute, cittadinanza attiva e quant'altro - talvolta la classe nella sua interezza e sovente i singoli alunni, sono stati sottratti alle normali attività curriculari quotidiane, con ricadute non positive sul profitto degli stessi allievi.

Ciononostante, le valutazioni del periodo intermedio mostrano che la quasi totalità degli studenti ha conseguito risultati sufficienti o discreti, tranne alcuni per i quali si registrano voti di grave insufficienza in una o più discipline. La partecipazione alle attività proposte dai docenti in classe è stata non sempre pronta e adeguata ed in più occasioni gli alunni hanno mostrato un atteggiamento oppositivo ed hanno preso parte in modo non pienamente efficace al dialogo educativo.

Casi particolari riferiti al singolo allievo

Nella classe sono presenti otto alunni in condizione di svantaggio scolastico.

Il CdC ha predisposto i relativi documenti di programmazione ove sono indicate le misure dispensative e gli strumenti compensativi da adottare, come previsto dalla normativa vigente.

A tutti gli alunni in condizioni di disagio durante l'anno scolastico in corso sono state fornite:



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS" IGLESIAS



- la possibilità di tempi più lunghi tutte le volte che è stato richiesto dalle condizioni funzionali o di contesto;
- la riduzione per numero o dimensioni delle verifiche proposte, se non è stato possibile assegnare tempi aggiuntivi;
- l'adattamento della tipologia di prova: colloquio orale anziché prova scritta, a domande chiuse anziché aperte, verifiche strutturate (domande a risposta multipla, vero/falso, testo a completamento etc.) o semi-strutturate etc.;
- il ricorso a interventi di assistenza o supporto di vario tipo, più o meno determinanti nell'esito della prestazione, secondo i casi;
- l'utilizzo dei caratteri in stampatello piuttosto che il corsivo per la redazione di testi scritti;
- l'uso di strumenti compensativi, nel senso più ampio del termine e comprendendo quindi tutto quello che è potuto servire per ridurre le difficoltà esecutive di vario tipo connesse alla disabilità, comprese quelle di memorizzazione, organizzazione ed espressione dei contenuti e delle competenze da verificare;
- Uso di strumenti informatici (PC, videoscrittura con correttore ortografico)
- sistemi di compensazione tra modalità diverse di verifica, in particolare tra scritto e orale, tra una prova strutturata e non strutturata etc., assicurandosi che un'eventuale difficoltà di svolgimento non scaturisse dalla mancata comprensione delle consegne e/o da difficoltà nell'applicazione di procedure.

Nel corso dell'intero anno scolastico sono state prese come riferimento le indicazioni inserite nei suddetti documenti (PEI e PDP) e sono state affiancate ove previste le figure di sostegno la cui presenza si ritiene, in continuità con le strategie adottate nel corso dell'anno in corso, indispensabile in sede di esame finale.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS"
IGLESIAS



Di seguito, viene riportato un giudizio sintetico, nelle diverse discipline:

Considerazioni dei singoli docenti sulla classe

Lingua e letteratura italiana/Storia	La classe V A enogastronomia, che io conosco dal terzo anno, ha sin dal principio mostrato una forte eterogeneità: la sua composizione, varia per età, provenienza, interessi disciplinari, ha sempre condizionato lo svolgimento delle attività anche per la frammentazione nella frequenza e nell'impegno. La presenza di un gruppo ristretto con comportamenti problematici, ha spesso assorbito risorse importanti e condizionato l'attività di quanti si sono distinti per maggior interesse verso le proposte didattiche. Nel triennio si è tuttavia osservata, nel complesso, un'evoluzione positiva sul piano della socializzazione e del comportamento, con miglior cura dell'aula e rispetto delle regole (consumo cibi/bevande) ma accompagnata dai limiti persistenti nell'impegno individuale, nel metodo di lavoro e nella padronanza linguistica: l'interesse verso le due discipline non sempre è stato conforme alle attese con ricadute negative sul profitto di alcuni. Ho, in ogni caso, lavorato costantemente sul metodo di studio e sul superamento della frammentazione disciplinare anche tramite un approccio multisensoriale (lettura espressiva dei testi, film e video, arte figurativa, ecc...) e materiali diversificati (libro di testo, fotocopie, lavori multimediali, cartelloni, ecc). Nel corso del tempo si sono potute riprendere modalità didattiche precedentemente sospese (lavori di gruppo, ricerche in aula di informatica, uscite) a causa della limitata capacità di autocontrollo e autonomia nel lavoro mostrati inizialmente. Nel corso dell'ultimo anno, infine, si è privilegiata l'elaborazione scritta, in considerazione delle lacune e delle difficoltà riscontrate. Le attività si sono svolte principalmente in classe, poiché il lavoro a casa è risultato costantemente molto limitato, con un conseguente impatto negativo sugli esiti. Tale situazione ha, inoltre, determinato un frequente mancato rispetto delle scadenze e la necessità di recuperare diversi argomenti, circostanza che ha spesso comportato un'estensione significativa dei tempi dedicati al recupero, protratti in alcuni casi fino agli ultimi giorni dell'anno scolastico. Il profitto complessivo è rimasto al di sotto delle aspettative rispetto al potenziale della classe e gli obiettivi sono stati raggiunti solo parzialmente, infatti alla fine del percorso i risultati cognitivi non sono del tutto soddisfacenti, poiché alcuni studenti non hanno acquisito capacità di analisi critica, limitandosi a uno studio mnemonico finalizzato alla sufficienza, la carente abitudine alla lettura autonoma non ha permesso ai
---	--



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS"
IGLESIAS

	più il superamento delle lacune lessicali e sintattiche; permangono difficoltà nell'elaborazione scritta, nella comprensione profonda e nell'argomentazione. Gli obiettivi curricolari sono stati adeguati e i contenuti fortemente ridotti, specie nell'ultimo anno, anche per i molteplici impegni della classe coincidenti con le ore disciplinari (in italiano è stato dedicato ad "altre attività" circa un quarto del monte ore: 25 a fronte delle 100 ore effettivamente svolte).
Lingua Inglese	L'entusiasmo e l'interesse dimostrati dal gruppo classe nei confronti della disciplina hanno registrato un progressivo miglioramento nel corso del triennio. In particolare, durante il quinto anno gli alunni hanno evidenziato una partecipazione più consapevole e matura, caratterizzata da atteggiamenti di disponibilità, collaborazione e maggiore rispetto delle consegne. Il comportamento complessivamente corretto e responsabile ha contribuito alla creazione di un clima sereno e costruttivo, favorevole allo svolgimento delle attività didattiche e al dialogo educativo. Tale atmosfera positiva ha favorito un coinvolgimento attivo degli studenti nelle diverse proposte formative. Grazie a queste condizioni, è stato possibile sviluppare in modo efficace il percorso programmato e raggiungere la quasi totalità degli obiettivi prefissati, sia in termini di acquisizione delle competenze disciplinari sia di crescita personale e relazionale. Una parte degli studenti ha conseguito risultati complessivamente buoni grazie al costante impegno e alla presenza di solide competenze di base. Tali alunni sono in grado di cogliere il senso globale e le idee chiave di un testo, selezionano le informazioni rilevanti e le elaborano in modo personale. Si esprimono modo adeguato al livello di prestazione richiesto, mostrando una progressiva autonomia nello studio e soprattutto nella produzione orale. Alcuni studenti più fragili, pur partendo da difficoltà iniziali, sono stati accompagnati in un percorso mirato al superamento di uno studio prevalentemente mnemonico e superficiale. Attraverso attività guidate, hanno gradualmente sviluppato un approccio più consapevole e ragionato ai contenuti disciplinari, migliorando la capacità di comprensione e di rielaborazione. Permane tuttavia un gruppo di alunni che non ha ancora raggiunto un livello sufficiente di padronanza delle abilità linguistiche fondamentali. Questi studenti incontrano difficoltà nel cogliere gli aspetti essenziali di ciò che leggono o ascoltano e faticano a produrre testi chiari, coerenti e coesi. Le loro prestazioni evidenziano un uso incerto e discontinuo dei mezzi linguistico-espressivi, che limita la piena comprensione dei contenuti e la capacità di comunicarli in modo efficace.
Lingua Francese	Nel corso del triennio il gruppo classe ha registrato un progressivo miglioramento dal punto di vista relazionale e disciplinare, che ha avuto



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS"
IGLESIAS

	riscontri positivi anche sul piano didattico. Gli alunni, a diversi livelli, hanno mostrato un atteggiamento di maggior interesse, coinvolgimento e partecipazione durante le lezioni, acquisendo, in certi casi, maggiore dimestichezza nell'uso delle strutture linguistiche e della terminologia settoriale. Tuttavia, alcuni studenti, nonostante l'impegno, manifestano ancora molte lacune e difficoltà, soprattutto nella produzione e comprensione scritta e nella produzione orale. A causa di frequenti assenze, di vari progetti che talvolta hanno sottratto la classe o solo alcuni alunni alle attività didattiche, della poca serietà e del generale impegno discontinuo dimostrati in occasione della preparazione alle verifiche, la programmazione è stata rallentata sia per consentire recuperi che per procedere con le verifiche orali, che già richiedono parecchio tempo dato il numero elevato di alunni. La maggior parte degli studenti ha raggiunto risultati soddisfacenti, anche se permangono difficoltà più o meno grandi soprattutto nella produzione scritta e orale: pochi alunni sono in grado di utilizzare correttamente le strutture linguistiche e di formulare un discorso coeso e coerente in autonomia.
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Globalmente, il giudizio sul livello di apprendimento della classe è positivo, se si considera il livello di partenza, l'elevato numero di studenti componenti la classe e la non continuità didattica rispetto agli anni scolastici precedenti. Alcuni studenti più fragili sono stati guidati al superamento di uno studio mnemonico e superficiale pervenendo, pian piano, ad un'acquisizione più ragionata e consapevole dei contenuti disciplinari. Si è scelto appositamente di sviluppare i contenuti orientandosi prevalentemente su aspetti e situazioni intrinsecamente correlate alla realtà ristorativa alberghiera, dove i ragazzi hanno mostrato maggiori capacità di fare collegamenti e problem solving. Alcuni alunni si sono distinti per possedere maggiore attitudini all'elaborazione dei contenuti professionali e scientifici in tutti gli argomenti affrontati. Questo gruppo di studenti ha raggiunto dei risultati discreti-buoni. Il restante gruppo della classe, meno assiduo nella frequenza delle lezioni, nello studio a casa e meno preparato e/o collaborativo, ha raggiunto un profitto appena sufficiente e in alcuni casi mediocre.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS"
IGLESIAS



Diritto e Tecniche Amm.ve della Struttura Ricettiva	La classe, che segue dalla quarta, è vivace, numerosa e molto eterogenea sia per comportamento che per competenze e conoscenze. Si potrebbe dire che c'è una notevole dicotomia fra un gruppetto di alunni che ha sempre partecipato in modo costante alle lezioni, mostrando attenzione ed interesse per gli argomenti trattati, anche quando questi non erano di facile lettura e portata, e un gruppetto che, non per mancanza di capacità ma per mancanza di saper gestire le proprie risorse e comportamenti, ha mostrato un impegno scarso e risultati non sempre soddisfacenti, penalizzando anche il resto della classe con il loro atteggiamento non sempre corretto. Molte delle criticità dimostrate sono dovute alle numerose assenze, ad una discontinua frequenza e voler continuamente ricreare in aula un clima giocoso e molto leggero che li rende schivi da responsabilità di qualsiasi genere anche quella di essere prossimi all'esame. Tuttavia alcuni mostrano di saper gestire le loro competenze e anche il comportamento in classe e hanno raggiunto risultati secondo le aspettative. Le lezioni si sono svolte con regolarità attraverso casi, esempi e riflessioni personali, grazie anche ad una metodologia di studio diretta ad un ripasso continuo degli argomenti svolti, distribuzione di materiale di studio e utilizzo del libro di testo, che ha consentito di trattare diversi argomenti legati al mondo dell'economia e agli argomenti trattati in educazione civica. Le relazioni tra gli alunni e l'insegnante sono state positive e rispettose, nonostante più di una volta alcuni abbiano manifestato una scarsa conoscenza delle più elementari regole di scolarizzazione; questo non ha impedito comunque che in classe, dopo un confronto fra docenti e alunni, si creasse un clima di amicizia e armonia.
Laboratorio Servizi Enogastronomici Settore cucina	La conoscenza della classe V A Eno è avvenuta al terzo anno, la classe ha mostrato subito un andamento discontinuo, poco proficuo ed altalenante diverse lacune sia dal punto di vista teorico che pratico; con le dovute metodologie, nonostante le forti fragilità di alcuni discenti, c'è stato un lieve miglioramento, alcuni si sono distinti in modo propositivo, partecipando alle varie attività extrascolastiche. Tuttavia la situazione della classe in conclusione, mostra poco interesse nella parte teorica, ed un leggero interesse nella parte pratica.
Matematica	La classe nel corso degli studi non ha avuto continuità nell'insegnamento della matematica e questo, unito ad uno scarso interesse e ad un impegno non sempre adeguato, ha fatto sì che una buona parte degli alunni si sia trovata in difficoltà nello studio della materia. Per tale motivo, all'inizio dell'anno si è dovuto procedere ad un lungo periodo di riallineamento e consolidamento degli argomenti base e di quelli propedeutici al programma dell'ultimo anno. Per quanto attiene il comportamento disciplinare, la classe si mostra piuttosto vivace ma rispettosa sia nel rapporto con il docente sia in quello fra pari, solo un numero limitato ha mostrato un atteggiamento poco rispettoso nelle regole di civile convivenza.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS"
IGLESIAS

	Durante le lezioni spesso alcuni studenti si sono dimostrati distratti e la partecipazione alle attività proposte è risultata essere poco continua e supportata da poca concentrazione: la conduzione delle lezioni è risultata non sempre semplice a causa delle continue interruzioni necessarie a richiamare all'attenzione alcuni studenti. La partecipazione alle attività proposte risulta attiva solo per un piccolo gruppo di studenti. Come già evidenziato, un buon gruppo di studenti ha manifestato importanti lacune di base e ciò, unito a uno studio in molti casi non continuo e sistematico, ha richiesto tempi di lavoro molto più lunghi per ogni parte di programma con numerosi interventi di recupero, supporto e riallineamento che ha portato ad notevole rallentamento dell'attività didattica. Per tutti questi motivi non è stato possibile affrontare totalmente i contenuti stabiliti nella programmazione di dipartimento. I livelli raggiunti in termini di conoscenze, abilità e competenze sono mediocri o appena sufficienti nella maggior parte dei casi. Solo pochi studenti raggiungono livelli più che sufficienti, e un gruppo di studenti ha raggiunto livelli insufficienti.
Scienze motorie e sportive	La classe quinta ha dimostrato una buona partecipazione nelle attività pratiche, a fronte di un coinvolgimento più limitato in quelle teoriche. Avevo già conoscenza degli studenti dalla terza; dopo alcuni comportamenti un po' vivaci nel primo quadrimestre, la classe ha progressivamente raggiunto un atteggiamento più equilibrato e collaborativo. Una parte della classe evidenzia buone capacità di cooperazione e spirito di gruppo, mentre altri studenti mostrano ancora una certa tendenza all'individualismo.
Religione	La classe 5^A ENO è composta da 19 alunni, tutti frequentanti. Dal punto di vista disciplinare, il gruppo classe non sempre ha mantenuto un comportamento pienamente corretto e rispettoso delle regole, del materiale scolastico e del personale. In alcuni casi si sono evidenziati atteggiamenti di immaturità non del tutto adeguati a una classe quinta, sebbene tali comportamenti non riguardino l'intero gruppo. Durante le lezioni si è comunque instaurato un buon dialogo educativo: gli studenti, nel complesso, hanno mostrato maturità e senso di responsabilità nei confronti delle proposte educative, sia in ambito scolastico sia esperienziale. La frequenza alle lezioni non è stata sempre regolare per tutti, ma coloro che hanno partecipato con costanza sono riusciti a seguire efficacemente il percorso didattico.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS"
IGLESIAS

	La maggior parte degli alunni ha lavorato con impegno, contribuendo alla costruzione di un dialogo significativo che ha favorito la buona riuscita delle lezioni. Dal punto di vista didattico, il livello di apprendimento della classe risulta complessivamente positivo, con alcuni alunni che si distinguono per risultati ottimi e altri che raggiungono valutazioni buone. Gli studenti si sono dimostrati, nella maggior parte dei casi, attenti e partecipi rispetto agli argomenti trattati. Si sottolinea che i temi affrontati sono risultati particolarmente intensi, sia dal punto di vista emotivo che esperienziale, permettendo agli alunni una riflessione significativa sulla propria vita personale e sulle connessioni proposte durante le lezioni. In alcuni momenti è stato necessario sospendere l'attività per favorire tempi di ascolto e interiorizzazione. Nel complesso, la classe si presenta come un gruppo eterogeneo, che, pur con alcune criticità sul piano disciplinare, ha partecipato al percorso formativo proposto dalla disciplina di IRC.
Sostegno	Il docente di sostegno assegnato sin dal terzo anno, così come la prevalenza dei docenti facenti parte del Consiglio della classe in argomento, accompagna un gruppo numeroso e caratterizzato fin dall'inizio da una forte eterogeneità sia sul piano comportamentale che su quello degli stili di apprendimento. Nel corso del terzo anno la classe ha presentato criticità significative di natura disciplinare, che hanno richiesto un costante lavoro di mediazione, regolazione del comportamento e costruzione di un clima più funzionale all'apprendimento. La presenza di studenti con disabilità e DSA ha reso necessario un intervento didattico mirato, con strategie inclusive e personalizzate, mantenute in modo continuativo nel triennio. Il numero degli alunni con bisogni educativi speciali è rimasto pressoché costante negli anni, consentendo una progettazione educativa stabile e progressiva. La frequenza è risultata generalmente assidua in terza e quarta, mentre nel quinto anno si è osservato un calo significativo, che ha inciso sulla continuità del lavoro e sulla preparazione complessiva. Nonostante la vicinanza dell'Esame di maturità, una parte della classe tende a sottovalutare l'impegno richiesto e non attribuisce un peso adeguato alle scadenze e alle responsabilità connesse al percorso conclusivo. È stato necessario più volte richiamare l'attenzione sull'importanza dell'autonomia, della costanza nello studio e della proficua partecipazione alle attività di recupero e potenziamento. Nel complesso, il gruppo ha mostrato progressi nella gestione del comportamento e nella capacità di lavorare in modo più ordinato e collaborativo rispetto agli anni precedenti, pur permanendo differenze



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS"
IGLESIAS



	marcate nei livelli di maturità, motivazione e consapevolezza del percorso scolastico.
--	--

OBIETTIVI COMUNI PROGRAMMATI ALL'INIZIO DELL'ANNO

Come indicato nella programmazione di classe, il Consiglio ha lavorato sul conseguimento di obiettivi socio-comportamentali comuni quali:

1. Incentivare comportamenti di collaborazione e sviluppare la consapevolezza che insegnanti e alunni sono impegnati a conseguire obiettivi comuni.
2. Promuovere tutte le attività che consentano di raggiungere un migliore successo formativo.
3. Sviluppare l'autostima e la crescita della fiducia nelle proprie capacità.
4. Stimolare la motivazione allo studio.
5. Educare alla socializzazione al fine di migliorare i rapporti interpersonali, la capacità di comunicazione, di adattamento e di giudizio.
6. Imparare a convivere con le diversità come arricchimento personale.
7. Sviluppare le capacità critiche di autoconoscenza e autovalutazione.

Si è lavorato inoltre sul rispetto del regolamento, il rispetto del patrimonio scolastico e delle regole di interazione all'interno del gruppo classe e con le diverse figure dell'istituzione scolastica.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS"
IGLESIAS



RISPETTO DI NORME E REGOLAMENTI	RISPETTO DEL PATRIMONIO	LAVORO IN GRUPPO
PUNTUALITA' - all'ingresso in classe - nelle giustificazioni delle assenze e dei ritardi. - nell'esecuzione dei compiti assegnati in classe - nei lavori extrascolastici - nella riconsegna dei compiti assegnati	- della classe - dei laboratori - degli spazi comuni - dell'ambiente e delle risorse naturali	- partecipare in modo propositivo al dialogo educativo, intervenendo senza sovrapposizioni e nel rispetto dei ruoli. - porsi in relazione con gli altri in modo corretto e leale, accettando le critiche, rispettando le opinioni altrui e ammettendo i propri errori. - socializzare con docenti e compagni

Il consiglio di classe ha tenuto conto delle competenze trasversali e di cittadinanza

COMPETENZE	CAPACITA'
IMPARARE AD IMPARARE	Organizzare e gestire il proprio apprendimento scegliendo e utilizzando fonti diverse, in funzione dei tempi, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio/lavoro.
PROGETTARE	Elaborare e realizzare progetti utilizzando le conoscenze apprese; definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.
COMUNICARE	Comprendere e comunicare messaggi di genere e complessità diversi.
COLLABORARE E PARTECIPARE	Interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune e alla realizzazione di attività collettive.
AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE	Partecipare attivamente e consapevolmente alla vita sociale, facendo valere i propri diritti e riconoscendo nel contempo quelli altrui, nel rispetto di regole, limiti e responsabilità.
RISOLVERE PROBLEMI	Affrontare situazioni problematiche individuando risorse adeguate, raccogliendo e valutando dati, proponendo soluzioni opportune.
INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI	Individuare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi, concetti; individuando analogie e

I.P.I.A. "G. FERRARIS" - IGLESIAS

Manutenzione e Assistenza Tecnica - Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Servizi Commerciali

Via Canepa – 09016 Iglesias (SU) 078140148 www.ipsiaiglesias.edu.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS" IGLESIAS



	differenze, cause ed effetti.
ACQUISIRE E INTERPRETARE L'INFORMAZIONE RICEVUTA	Acquisire e interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti e attraverso strumenti comunicativi differenti, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo tra fatti e opinioni.

Nell'anno scolastico **2025/26** l'Esame di Maturità conclusivo del secondo ciclo di istruzione viene configurato secondo le disposizioni normative vigenti (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).

Quadro orario settimanale 2025/26

Ora	lunedì	martedì	Mercoledì	giovedì	venerdì	sabato
1^a	SCIENZE MOTORIE	LABORATORIO CUCINA	LETTERE	LS FRANCESE	LS INGLESE	DIRITTO E TEC. AMM.VE STRUTT. RICETTIVE
2^a	SCIENZE MOTORIE	LABORATORIO CUCINA	LETTERE	LS INGLESE	SC. DEGLI ALIMENTI (1)	LS INGLESE
3^a	SC. DEGLI ALIMENTI	LABORATORIO CUCINA	DIRITTO E TEC. AMM.VE STRUTT. RICETTIVE	LETTERE	LABORATORIO CUCINA	SC. DEGLI ALIMENTI
4^a	SC. DEGLI ALIMENTI	LABORATORIO CUCINA	DIRITTO E TEC. AMM.VE STRUTT. RICETTIVE	LETTERE	MATEMATICA	LS FRANCESE
5^a	MATEMATICA	LABORATORIO CUCINA	LETTERE	SC. ECONOMICHE AZIENDALI	LETTERE	LS FRANCESE
6^a	MATEMATICA	RELIGIONE				

(1) Compresenza con docente disciplina di laboratorio.

Elenco libri di testo adottati o consigliati

I.P.I.A. "G. FERRARIS" - IGLESIAS

Manutenzione e Assistenza Tecnica - Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Servizi Commerciali

Via Canepa – 09016 Iglesias (SU) 078140148 www.ipsiaiglesias.edu.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS"
IGLESIAS



Disciplina	TITOLO
Religione	ITINERARI DI IRC, ED. ELLE DI CI
Lingua e Letteratura Italiana	SCOPRIRAI LEGGENDO 3 - MONDADORI
Storia	LA NUOVA STORIA IN 100 LEZIONI - VOL.3 ED. LA NUOVA ITALIA
Scienze e Cultura dell'Alimentazione	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, - ED. POSEIDONIA
Lingua Inglese	MASTERING COOKING ED. ELI
Lingua Francese	PASSION CHEF ET PÂTISSIER. - ED. SAN MARCO
Diritto e Tecniche Amm. della Struttura Ricettiva	TUTTO COMPRESO- PER LE SCUOLE SUPERIORI. CON E-BOOK. CON ESPANSIONE ON LINE VOL.3
Matematica	NUOVA MATEMATICA A COLORI, VOL. 4 - ED. PETRINI
Laboratorio Servizi Enogastronomici- Settore Cucina	PROTAGONISTI IN CUCINA 2, CORSO DI ENOGASTRONOMIA PER IL SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO. ED. TRECCANI GIUNTI TVP
Sc. Motorie e Sportive	PIÙ MOVIMENTO, ED. MARIETTI SCUOLA

ESPERIENZE E TEMI SVILUPPATI NEL CORSO DELL'ANNO DAL CONSIGLIO DI CLASSE

Fare riferimento a contenuti effettivamente affrontati e obiettivi effettivamente raggiunti.

Traguardi di competenza comuni a tutti gli istituti professionali	Esperienze/temi sviluppati nel corso dell'anno	Discipline implicate
Padroneggiare la lingua italiana in contesti comunicativi diversi, utilizzando registri linguistici adeguati alla situazione	Lettura, analisi e comprensione di testi di vario tipo, letterari, non letterari, (poesie, novelle, brani tratti da romanzi, saggi, articoli di giornale, canzoni, opere pittoriche, sculture e fotografie.	Italiano e storia, religione
Comunicare in una lingua straniera (francese) almeno a livello A2/B1 (QCER)	Comunicare in lingua francese in maniera sufficientemente adeguata, utilizzando la microlingua e il lessico specifico del settore enogastronomico per descrivere ricette e piatti tipici sardi a potenziali clienti stranieri e per spiegare i contenuti dei vari argomenti trattati applicati a un contesto realistico; per parlare delle intossicazioni, delle intolleranze, delle allergie alimentari e del vino; per proporre i giusti accostamenti tra piatti e vini e per comprendere ed elaborare menù legati alla tradizione sarda fornendo opportune spiegazioni al cliente straniero.	Francese



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS"
IGLESIAS



	- Uguaglianza formale e sostanziale (art. 3 della Costituzione)	
Operare in contesti professionali e interpersonali svolgendo compiti di collaborazione critica e propositiva nei gruppi di lavoro	Lavorare in gruppo: organizzare i propri spazi di lavoro avendo cura di interagire con tutto il gruppo e rispettare i vari ruoli assegnati, mostrando sempre rispetto con la brigata, con le materie prime che si utilizzano e con se stessi. Imparare ad accettare i propri difetti e i propri limiti, cercando di controllare le reazioni emotive, valorizzando le qualità migliori, mostrando sempre la disponibilità verso gli altri. Lavorare in gruppo ed imparare che l'apporto personale di ogni componente del gruppo è necessario e funzionale alla buona riuscita del lavoro; rispettare le scadenze, accogliere la prospettiva degli altri.	Lab. di cucina cucina, italiano
Utilizzare criticamente strumenti informatici e telematici per svolgere attività di studio e di approfondimento, per fare ricerca e per comunicare	Produrre e presentare lavori di ricerca e approfondimento su supporto PowerPoint Riflessioni sulle fonti di informazione, con particolare riguardo all'utilizzo dei social	Francese, italiano italiano, Religione
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.	elaborazione di menù, in condizioni fisiologiche, destinati a diversi segmenti della popolazione (bambini, adulti, anziani), secondo i principi della dieta mediterranea. Proporre al cliente adeguate alternative nel rispetto di determinati problemi alimentari (allergie e intolleranze) Modelli dietetici ecosostenibili e gluten free Predisporre menù professionali combinando esigenze e richieste del cliente con la creatività dello chef.	Cucina, Scienza degli Alimenti, Inglese, francese Diritto e tec. Amministrative Francese



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS" IGLESIAS



Progetto Formazione Scuola Lavoro - Costruiamoci il futuro

Descrizione sintetica del progetto proposto

Il progetto generale d'istituto relativo alla Formazione Scuola Lavoro (ex PCTO) risponde alle necessità di favorire il collegamento tra la scuola e il mondo del lavoro, in particolare attraverso gli stage che rappresentano un primo contatto tra studenti e aziende accoglienti. In questo modo si intende avvicinare la formazione scolastica alle competenze che vengono richieste dal mondo del lavoro, nell'ottica di un pronto inserimento al termine del ciclo scolastico. Gli studenti durante gli stage sono indirizzati per una o due settimane presso strutture ospitanti e realtà produttive del Sulcis - Iglesiente o di altre località e province del territorio regionale. Questo percorso professionalizzante è preceduto dai corsi sulla sicurezza sui luoghi di lavoro tenuti dal RSPP dell'istituto, coerentemente al D.Lgs. 81/2008.

Nel nostro istituto, oltre agli stage che coinvolgono tutti gli studenti delle classi del triennio del corso EOA (Enogastronomia Ospitalità Alberghiera) e MAT (Manutenzione Assistenza Tecnica), vengono programmate altre progettualità di elevato valore formativo, che assicurano un monte ore di formazione, pari a 210.

Ad inizio anno scolastico vengono redatte, da ciascun consiglio di classe, le UdA multidisciplinari con la definizione di compiti di realtà e delle uscite didattiche coerenti con le tematiche proposte, in base alla disponibilità finanziaria dell'istituto.

L'esperienza della Formazione Scuola Lavoro viene integrata attraverso la partecipazione ai vari progetti annuali che arricchiscono l'Offerta Formativa e consentono a studenti e docenti di aprirsi alle realtà regionale e nazionale.

In particolare, quest'anno scolastico coerentemente al progetto d'istituto "Percorsi di miniera e del gusto: saperi e sapori del territorio" viene consolidata la collaborazione con vari stakeholders locali in chiave innovativa.

Per il corso alberghiero verranno rinnovati dei progetti di sostenibilità alimentare-ambientale, con il coinvolgimento dei componenti della "Comunità di tutela del cibo della Sardegna Sud Occidentale", come l'agenzia regionale Laore e la mensa "Convivium di Gonnese". Lo scambio di buone pratiche avrà come obiettivo principale quello di coinvolgere gli studenti delle classi terminali dell'IPIA nella valorizzazione delle agro-biodiversità del Sulcis Iglesiente e nella realizzazione di percorsi di educazione alimentare da destinare ai bambini delle scuole primarie di Gonnese.

Grazie al coinvolgimento di società di consulenza aziendale (Mab&Co) e di imprenditori del settore industriale e alberghiero- ristorativo, le classi del triennio di entrambi i corsi, verranno

I.P.I.A. "G. FERRARIS" - IGLESIAS

Manutenzione e Assistenza Tecnica - Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Servizi Commerciali

Via Canepa – 09016 Iglesias (SU) 078140148 www.ipsiaiglesias.edu.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS" IGLESIAS

coinvolte in progetti di economia circolare e impresa simulata, propri della realtà lavorativa dei settori di riferimento.

In ultimo, in linea con i precedenti anni scolastici, la scuola garantirà ulteriori percorsi formativi come: l'organizzazione della "Fiera del libro" di Iglesias in coordinamento con l'Associazione Culturale "Argonautilus", la partecipazione al "Festival Fun_go" e al "Girotonno" di Carloforte, progetti di multilinguismo all'estero e l'orientamento in uscita con l'Università degli Studi di Cagliari.

Alunni fragili

La scuola presta da sempre particolare attenzione agli allievi fragili, con D.A. o in situazione particolare, per i quali sono previste attività inclusive e dedicate, da svolgere in ambiente protetto, anche con tutoring tra pari.

Declinazione specifica degli stage

Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Gli allievi, oltre all'impegno profuso presso le aziende ospitanti, partecipano ad attività organizzate all'interno della struttura scolastica. Tutte le iniziative sono rivolte al mantenimento di reti virtuose con le aziende e le associazioni a carattere gastronomico, socioeconomico e culturale del territorio di appartenenza. I laboratori di cucina/sala presenti presso il nostro Istituto rappresentano i luoghi di accoglienza degli stakeholder locali coinvolti nelle simulazioni. Gli allievi possono inoltre incontrare e confrontarsi con gli esperti del settore chiamati ad arricchire i momenti formativi ed informativi a loro dedicati.

(Estratto dal PTOF 2025-28 "L'offerta formativa")

Articolazione attività FSL - monte ore previste nel triennio

Il progetto di FSL (ex Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento) della classe 5^a A ENO, in coerenza con il Progetto di Istituto, prevede per un monte ore annuo così distribuito:



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS"
IGLESIAS



III anno	70 ore previste	Corsi propedeutici agli stage. Corso sicurezza sui luoghi di lavoro. Tra maggio e giugno del 2024, alla chiusura dell'anno scolastico, sono stati organizzati gli stage che hanno interessato la prevalenza degli studenti della classe. Gli stage hanno permesso di aumentare il contributo ore FSL di 50-90, a seconda dell'impegno offerto nelle strutture ospitanti.
IV anno	70 ore previste	Tra maggio e giugno del 2025, alla chiusura dell'anno scolastico, sono stati organizzati gli stage che hanno interessato la prevalenza degli studenti della classe. Gli stage hanno permesso di aumentare il contributo ore PSFL di 50-90, a seconda dell'impegno offerto nelle strutture ospitanti. Il numero complessivo di ore di FSL varia da studente a studente a seconda della partecipazione alle diverse attività proposte.
V anno	70 ore previste	Tra settembre e ottobre del 2025, alla ripresa dell'anno scolastico, la maggioranza degli studenti ha effettuato uno stage di 14-17 giorni, con un numero di ore effettive compreso da 60 a 100 ore. Gli incontri con gli stakeholders del territorio, l'orientamento in uscita, il progetto unica-orienta hanno contribuito ad un incremento medio di 40-50 ore. Le ore complessive FSL sono comprese da un minimo di 100 ad un massimo di 150 ore.
TOTALE TRIENNIO	210 ore	I candidati all'esame di maturità hanno raggiunto nell'intero triennio un numero complessivo di ore FSL, compreso tra 200 e 350.

Competenze professionali individuate nel triennio

Nel triennio il Consiglio di Classe, per programmare il percorso di FSL, ha tenuto conto del progetto generale d'Istituto ed ha recepito le indicazioni risultanti dalle riunioni del dipartimento d'ambito nelle quali - in riferimento all'Allegato 2 G del D. Lgs 13 aprile 2017, n.61 - in merito alle competenze professionali si è stabilito di sviluppare le seguenti:

Competenza n. _1_ - (dal 3° anno)

Competenza n. _2_ - (dal 5° anno)

Competenza n. _3_ - (dal 3° anno)

Competenza n. _4_ - (dal 4° anno)

Competenza n. _7_ - (dal 4° anno)

I.P.I.A. "G. FERRARIS" - IGLESIAS

Manutenzione e Assistenza Tecnica - Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Servizi Commerciali

Via Canepa – 09016 Iglesias (SU) 078140148 www.ipsiaiglesias.edu.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS"
IGLESIAS



Competenza n. _8_ - (dal 4° anno)

Competenza n. _11_ - (dal 5° anno)

Competenze mediamente acquisite in uscita dagli studenti nella classe quinta

N 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.
N 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.
N 3 - Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro:
N 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.
N 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:
N 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.
N 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.

Le attività di **STAGE IN AZIENDA** svolte nel corso del triennio hanno rappresentato un'ottima esperienza di apprendimento per gli studenti che hanno avuto la possibilità di lavorare a stretto contatto con gli operatori del settore ristorativo - alberghiero. Questo, oltre a far comprendere agli studenti la propria vocazione nel settore di riferimento, ha offerto loro l'occasione di creare opportunità di lavoro post-diploma, mediante l'estensione della rete di contatti di tipo professionale. Durante lo stage, inoltre, gli studenti hanno avuto modo di apprendere le dinamiche delle fasi di produzione e di mettere alla prova le loro capacità di integrazione e adattamento.

Per gli allievi con svantaggio scolastico presenti in classe, se necessitate, sono state previste, nel corso del Triennio, attività dedicate in situazioni ed ambienti protetti, monitorate dai docenti tutor in collaborazione con quelli di sostegno

Attività proposte nel triennio

Seminari, stage, progetti e UDA: le attività svolte nel 3° anno (a.s. 2023-24)

I.P.I.A. "G. FERRARIS" - IGLESIAS

Manutenzione e Assistenza Tecnica - Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Servizi Commerciali

Via Canepa – 09016 Iglesias (SU) 078140148 www.ipsiaiglesias.edu.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS"
IGLESIAS

Titolo e descrizione nel percorso	Ente partner e soggetti coinvolti	Durata	Descrizione delle attività svolte	Competenze specifiche e trasversali acquisite	Riflessioni sull'esperienza
IL FUTURO INIZIA OGGI.	Il Fondo Sociale Europeo di domani in Sardegna				
PARTECIPAZIONE ALLA VISIONE DEL FILM "C'È ANCORA DOMANI".		Evento giornaliero	Visione del film preceduta e seguita da considerazioni condivise sul tema in argomento.		
CORSO SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	Formatore responsabile RSPP e SSLL dell'IPIA FERRARIS	8 ORE	Lezioni partecipate e simulazione. Test finale	Sapersi comportare in sicurezza in una cucina generica.	L'attestato conseguito con il corso ha validità di 5 anni dal momento del conseguimento, potrà quindi essere utilizzato anche in ambito lavorativo dopo il diploma.
ACCOGLIENZA IN INGRESSO "OPEN DAY"	Commissione orientamento in ingresso	4 ore	illustrazione attività laboratoriali	Soft skills e consolidamento competenze professionali	permette agli studenti dell'alberghiero di fare da tutor agli studenti in uscita dalle scuole secondarie di primo grado.
STAGE IN AZIENDA	tutor scolastici, tutor aziendali e strutture ospitanti	Due settimane	svolgimento delle diverse mansioni assegnate proprie del settore di riferimento professionale	consolidamento delle competenze professionalizzanti e life skills	L'esperienza vissuta aiuta lo studente a prendere consapevolezza dei propri limiti e attitudini professionali. Contribuisce, inoltre, a comprendere, se il settore di riferimento da lui scelto gli permette di esprimere a pieno le proprie vocazioni personali-professionali attraverso un processo di autovalutazione.

I.P.I.A. "G. FERRARIS" - IGLESIAS

Manutenzione e Assistenza Tecnica - Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Servizi Commerciali

Via Canepa – 09016 Iglesias (SU) 078140148 www.ipsiaiglesias.edu.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS" IGLESIAS



CENTENARIO ISTITUTO. ASPRONI		Evento giornaliero			
ORIENTAMENTO IN INGRESSO (NEI LUOGHI DI RESIDENZA DEGLI ALUNNI PARTECIPANTI)		Evento giornaliero			
TEST AMMISSIONE CORSO DI INGLESE		Evento giornaliero			

Stage in azienda

Lo stage ha rappresentato una valida prerogativa per avviare gli studenti alla realtà del mondo del lavoro, avendo essi avuto la possibilità di lavorare a stretto contatto con gli operatori del settore ristorativo- alberghiero. Per gli alunni coinvolti, lo stage è servito per scoprire le dinamiche delle fasi di produzione e migliorare le capacità di adattamento e di lavoro in gruppo.

Diverse strutture locali e non hanno accolto gli studenti nell'attività di stage, con le quali la scuola ha stipulato le dovute convenzioni, tra queste a Buggerru il ristorante "La Baia", il ristorante/pizzeria "Su Delegau" di Fluminimaggiore, a Domusnovas il ristorante/pizzeria "Temptation", ad Iglesias il Laboratorio artigianale di pasticceria "Torte in Mente" e i ristoranti "Su Funnagu", "Alex Pub" ed il bar/risto "Caffè Torino", a Carbonia i ristoranti "La Lanterna", "Sa Forredda" e l'hotel ristorante "Lu Hotel", a Gonnese il B&B ristorante "S'Anninia", il ristorante "Antica Ostaria" di Cagliari ed infine, a Villamassargia, il Ristorante Pub Paninoteca "Chili Pepper".

Seminari, stage, progetti e UDA: Le attività svolte nel 4° anno (a.s. 2024-25)

Titolo e descrizione nel percorso	Ente partner e soggetti coinvolti	Durata	Descrizione delle attività svolte	Competenze specifiche e trasversali acquisite	Riflessioni sull'esperienza
ATTIVITÀ DI FSL: STAGE ALL'ESTERO (MALTA)	referente scuola FSL all'estero	15 GIORNI	L'organizzazione dello stage si è concentrata sull'insegnamento linguaggio business english e su visite aziendali relative al settore di riferimento.	consolidamento delle competenze linguistiche, e life skills.	Risulta evidente la ricaduta che ha avuto questo progetto, non solo come competenze linguistiche ma anche come

I.P.I.A. "G. FERRARIS" - IGLESIAS

Manutenzione e Assistenza Tecnica - Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Servizi Commerciali

Via Canepa – 09016 Iglesias (SU) 078140148 www.ipsiaiglesias.edu.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS"
IGLESIAS



			Inoltre, gli studenti hanno partecipato a visite e attività culturali.		crescita personale, sociale e professionale. Al termine dello stage è stata rilasciata una certificazione linguistica con il livello acquisito.
PARTECIPAZIONE ALL'EVENTO ENOGASTRONOMICO FUN-GO	esperti micologi e del settore ristorativo. Amministrazione comunale, associazioni	3 giornate	Evento enogastronomico, preparazione di pasti a base di funghi	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione dei prodotti enogastronomici promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche	Questa esperienza culinaria ha permesso ai ragazzi di lavorare con chef stellati provenienti da diverse località italiane.
FORMAZIONE TECNICA GENERALE SULL'HACCP	Insegnanti interni di alimentazione e cucina	4 ore	Formazione tecnica generale in classe e in laboratorio (misure preventive, monitoraggio, CCP)	Assumere consapevolezza sul corretto comportamento igienico da mettere in pratica in cucina, nei diversi reparti.	Richiami generali ad inizio anno scolastico sulle misure preventive igienico sanitarie di carattere generale. Avere una
PROGETTO "ORIENTAMENTO ALL'ISTRUZIONE UNIVERSITARIA O EQUIVALENTE". UNICA ORIENTA	IPIA FERRARIS-Università degli Studi di Cagliari	Moduli sperimentali di 10-20 ore	Rafforzamento delle conoscenze e competenze a livello A2 – Lingua inglese	Orientamento e potenziamento delle competenze in uscita	Si sono raggiunti dei risultati in linea con quanto programmato e con le finalità del Progetto,

I.P.I.A. "G. FERRARIS" - IGLESIAS

Manutenzione e Assistenza Tecnica - Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Servizi Commerciali

Via Canepa – 09016 Iglesias (SU) 078140148 www.ipsiaiglesias.edu.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS"
IGLESIAS

					considerando le lacune pregresse.
UDA: PIATTO RICCO MI CI FICCO_CEREALI LEGUMI & PASTA	Si è cercato di coinvolgere tutte le materie in un'ottica interdisciplinare	Secondo periodo didattico: pentamestre	Gli studenti hanno trattato, nelle diverse discipline di carattere tecnico- scientifico e umanistico, alcuni degli obiettivi previsti nell'agenda 2030, con metodologia laboratoriale	Creare negli studenti un pensiero critico e autoriflessivo sul ruolo individuale nella costruzione di un futuro equo e sostenibile (es. ridurre gli sprechi alimentari, le scelte a tavola ecosostenibili, forme di turismo ecosostenibile, etc), partendo dalla comprensione di come il cambiamento climatico sia diventato un fenomeno antropogenico.	Le attività proposte sono state accompagnate da riflessioni in classe, sviluppo di cartelloni in lingua inglese e francese e video tecnico-scientifici riferiti al tema.
ATTIVITÀ DI CONTRASTO AL BULLISMO E CYBERBULLISMO - VISIONE DEL FILM "IL RAGAZZO DAI PANTALONI ROSA"		Evento giornaliero preceduto da adeguata formazione dei partecipanti.			
PARTECIPAZIONE ALL'EVENTO "OPEN DAY" DI ORIENTAMENTO IN INGRESSO.	Commissione orientamento in ingresso	Evento giornaliero	illustrazione attività laboratoriali del settore professionale	soft skills e consolidamento delle competenze professionali	permette agli studenti dell'alberghiero di fare da tutor agli studenti in uscita dalle scuole secondarie di primo grado.
PARTECIPAZIONE AL PROGETTO "BOULANGERIE"	esperti dell'industria dolciaria	Evento giornaliero	Presentazione del modulo e sviluppo pratico dei lieviti e paste da colazione	Conoscenze nel mondo gastronomico della boulangerie	Esperienza che arricchisce il bagaglio culturale e professionale nell'ambito della boulangeria nazionale e internazionale

I.P.I.A. "G. FERRARIS" - IGLESIAS

Manutenzione e Assistenza Tecnica - Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Servizi Commerciali

Via Canepa – 09016 Iglesias (SU) 078140148 www.ipsiaiglesias.edu.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS" IGLESIAS



PARTECIPAZIONE AL PROGETTO "LA FARINA NEL SACCO 2.0"	esperti dell'industria dolciaria	Evento giornaliero	Presentazione del modulo e sviluppo pratico di diverse tipologie di sfarinati	Conoscenze del settore di riferimento	Esperienza che arricchisce il bagaglio culturale e professionale nell'ambito della lavorazione degli sfarinati per la produzione di diverse tipologie di prodotti da forno.
PARTECIPAZIONE AL GRUPPO SPORTIVO "TORNEO INTERSCOLASTICO CALCIO A CINQUE"		Campionati sportivi studenteschi calcio a 5 cat Juniores			
JOB SKILL SOS ITS SARDEGNA PROGETTO SOS ITS PRESSO FIERA CAMPIONARIA CAGLIARI	its academy	Evento giornaliero	presentazione dell'offerta formativa degli ITS Academy	Prendere consapevolezza sulla formazione e sugli sbocchi lavorativi di percorsi di alta profilo professionale	L'esperienza ha suscitato interesse, ma è risultata ancora slegata alle reali esigenze post diploma degli studenti del sulcis Iglesiente

La qualifica professionale

La qualifica professionale conferisce un riconoscimento ufficiale di valore nel mercato del lavoro e nella propria formazione successiva. E' fondamentale nel settore dell'istruzione e della formazione professionale. Una commissione formata da commissari esterni, commissari interni (ITP) e Presidente di commissione valuta, da un punto di vista tecnico professionale, la/le prova/e somministrata/e agli studenti. L'esame di qualifica è stato sostenuto dalla maggioranza degli studenti della classe, nell'a.s.2024-25. Si è trattata di una prova multipla, pratica e orale, attraverso la quale realizzare un menù, dagli antipasti al dessert, nel rispetto delle condizioni operative prescritte dalla commissione. Nella seconda parte bisognava descrivere le fasi di preparazione e le caratteristiche merceologiche degli ingredienti utilizzati. Dall'esito degli scrutini finali sono stati rilevati risultati pienamente soddisfacenti, rispetto alle aspettative iniziali e al livello di preparazione effettivo del gruppo classe.

Stage in azienda

I.P.I.A. "G. FERRARIS" - IGLESIAS

Manutenzione e Assistenza Tecnica - Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Servizi Commerciali

Via Canepa – 09016 Iglesias (SU) 078140148 www.ipsiaiglesias.edu.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS" IGLESIAS



Lo stage ha rappresentato un'ottima esperienza di apprendimento per gli studenti che hanno avuto la possibilità di lavorare nuovamente a stretto contatto con gli operatori del settore ristorativo- alberghiero. Alcuni componenti della classe hanno personalmente preso contatto con le strutture ristorative e/o alberghiere nella ricerca in autonomia delle possibilità di svolgere l'apprendistato lavorativo. Per gli studenti coinvolti, lo stage è servito per rinforzare con competenza le dinamiche delle fasi di produzione e migliorare le capacità di adattamento e di lavoro in gruppo.

Diverse strutture locali e non (con prevalenza di strutture turistiche del comprensorio del cagliaritano) hanno accolto gli studenti nell'attività di stage, con le quali la scuola ha stipulato le dovute convenzioni tra queste nell'area di Buggerru hotel ristorante "La Baia", a Gonnese il B&B ristorante "S'Anninia", ad Iglesias i ristoranti "Ninu Bistrò", "Gazebo Medioevale" e "Su Funnagu", nella zona ad alto flusso turistico della città metropolitana di Cagliari il "Falkensteiner Hotel & Residence" di Capo Boi, il "Garden Beach" di Castiadas, il "Cormoran Resort", il "Tanka Village Resort", i camping "La Sorgente" e "Spiaggia del riso" di Villasimius e quant'altro.

Seminari, stage, progetti e UDA: le attività svolte nel 5° anno (a.s. 2025-26).

Titolo e descrizione nel percorso	Ente partner e soggetti coinvolti	Durata	Descrizione delle attività svolte	Competenze specifiche e trasversali acquisite	Riflessioni sull'esperienza
STAGE FORMATIVO IN AZIENDA Settembre/Ottobre	Aziende locali e fuori territorio operanti nel settore dell'enogastronomia e ricettività	2 settimane	svolgimento delle diverse mansioni assegnate proprie del settore di riferimento professionale	consolidamento delle competenze professionalizzanti e life skills	L'esperienza vissuta aiuta lo studente a prendere consapevolezza dei propri limiti e attitudini professionali. Contribuisce, inoltre, a comprendere, se il settore di riferimento da lui scelto gli permette di esprimere a pieno le proprie vocazioni personali-professionali attraverso un processo di autovalutazione.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS" IGLESIAS



VIDEOCONFERENZA CON LO CHEF STELLATO GIORGIO LOCATELLI A TEMA 3^ EDIZIONE FUN-GO					
INCONTRO CON L'ESPERTO DI PSICOLOGIA DELLE PROFESSIONI E GIORNALISTA F.B. FADDA		2 ore			
3^ EDIZIONE IGLESIAS FUN_GO RASSEGNA GASTRONOMICA	amministrazione comunale di Iglesias, esperti micologi e del settore ristorativo	3 giorni	Evento enogastronomico, preparazione di pasti a base di funghi	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione dei prodotti enogastronomici promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche	Questa esperienza culinaria ha permesso ai ragazzi di lavorare con chef stellati provenienti da diverse località italiane.
INCONTRO/CONFEREN ZA SULL'IMPORTANZA DELLA DONAZIONE DEL SANGUE con lezioni tenute dal sig. Luigi Mascia, presidente dell'Associazione Onlus "VdS".	presidente Volontari della Solidarietà	2 ore	Descrizione del ruolo dell'associazione e l'importanza della donazione del sangue	Acquisizione di un senso di responsabilità civica e solidale.	Gli studenti che si sono resi disponibili alla donazione si sono recati al centro raccolta accompagnati da un docente per effettuare la donazione. Possibilità di accedere a delle borse di studio
PROGETTO RISPETTO		1 ora	Seminario in video conferenza sul rispetto- violenza di gener collegamento con la polizia postale		
"LE MANI IN TASCA"		Giornaliero	Evento/incontro classi quinte a seguire la giornata internazionale contro la violenza sulle donne.		

I.P.I.A. "G. FERRARIS" - IGLESIAS

Manutenzione e Assistenza Tecnica - Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Servizi Commerciali

Via Canepa – 09016 Iglesias (SU) 078140148 www.ipsiaiglesias.edu.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS"
IGLESIAS

MAB&CO: IL LAVORO IN TEAM	referenti Mab&Co e imprenditori del settore di riferimento	2 ore per incontro	Primo Incontro in plenaria MAB&Co: Il lavoro in team, la leadership, la crescita personale, l'uso dei social, la costruzione di un brand. Secondo Incontro: La comunicazione efficace nel mondo imprenditoriale, simulazione del colloquio di lavoro, studio caso aziendale.	Consolidamento delle competenze trasversali	Feedback positivo tra esperti della comunicazione e del settore professionale con gli studenti. Dibattito coinvolgente con spunti di riflessione concreti sul mondo del lavoro
ORIENTAMENTO IN INGRESSO "Open Day"		Giornaliero			
ORIENTAMENTO IN USCITA. OPEN DAY UNICA	Università	Giornaliero	venerdì 20 febbraio – Cittadella Universitaria Monserrato	Prendere consapevolezza sulle opportunità di studio post- diploma.	La programmazio ne delle attività seminariali e laboratoriali organizzate dall'Ateneo di Cagliari hanno permesso agli studenti di orientarsi nelle diverse Facoltà in base ai propri talenti e alle proprie vocazioni.
CORSO DI PASTICCERIA "IL PANE È UN ATTO UMANO" -		Giornaliero	24 febbraio		



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS"
IGLESIAS

PERCORSI DI MINIERA E DEL GUSTO: SAPERI E SAPORI DEL TERRITORIO	Si è cercato di coinvolgere tutte le materie in un'ottica interdisciplinare	Secondo quadrimestre	Presentazione della struttura dell'UDA alla classe. Didattica incentrata sulle abitudini alimentari dei lavoratori del settore minerario.	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione, commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.	Le attività pianificate mirano a: consolidare la conoscenza dell'identità culturale da parte degli studenti della classe terminale, che saranno presto proiettati nel mondo del lavoro (orientamento in uscita); superare l'approccio nozionistico e la lezione tradizionale.
90° ANNIVERSARIO DELLA MORTE DELL'ING. GIORGIO ASPRONI.		2 giornate	Partecipazione alla predisposizione e del buffet di degustazione in occasione della celebrazione.		



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS"
IGLESIAS



INCONTRO IN CLASSE CON IL REFERENTE DELLA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA "ALMA"	referente Alma	h. 08:50 - 10:00.	È stato presentato il corso di cucina e pasticceria.	Aprire gli orizzonti sulle scelte future in ambito professionale post diploma, di alta formazione specialistica (orientamento in uscita).	Il referente ha presentato il corso stimolando gli studenti ha una riflessione su come con la determinazione, la passione, il talento e il sacrificio o si possano raggiungere traguardi ambiziosi ed un importante successo formativo.
UdA "PERCORSI DI MINIERA E DEL GUSTO: SAPERI E SAPORI DEL TERRITORIO"	ITP Lab. Cucina "S'Olivariu" Gonnesa Scuola elementare Gonnesa; Amministrazione comunale; Mensa Convivium:		Lezioni partecipate e preparazione finale di pasti/spuntini intelligenti con ingredienti territorio. Attività ludiche di educazione alimentare.	organizzazione att.tà gruppo	
ATTIVITÀ DI FSL: STAGE ALL'ESTERO (VALENCIA)	referente scuola FSL all'estero	10 giorni	L'organizzazione e dello stage si è concentrata sull'insegnamento linguaggio business english e su visite aziendali relative al settore di riferimento. Inoltre, gli studenti hanno partecipato a visite e attività culturali.	consolidamento delle competenze linguistiche e life skills.	Risulta evidente la ricaduta che ha avuto questo progetto, non solo come competenze linguistiche ma anche come crescita personale, sociale e professionale.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS"
IGLESIAS



VISITA ISTITUZIONALE DEL VESCOVO DIOCESI DI IGLESIAS	Docente Lettere	giornalier o	Partecipazione alla manifestazione del giorno, preceduta da diverse giornate di preparazione su tematiche inerenti l'idea di pace, a cura della docente di lingue e letteratura italiana.		
"MENSA VIVENDA"	Docente lab. cucina / Chef Luigi Pomata	giornalier o	Partecipazione alla predisposizion e delle varie attività proposte dalla manifestazion e.		
INCONTRO CON IL REFERENTE DEL CONSORZIO GRANA PADANO	Docente lab. cucina / Referente Consorzio	3 ore	Simulazione guidata della degustazione di tre diverse stagionature del Grana Padano		
PRESIDIO DEL CAMMINO MINERARIO DI SANTA BARBARA	Docenti lettere / Sc. alimenti/ lab. cucina /	4 giornate	Partecipazione alla predisposizion e delle varie attività a sostegno della manifestazion e.		

I.P.I.A. "G. FERRARIS" - IGLESIAS

Manutenzione e Assistenza Tecnica - Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Servizi Commerciali
Via Canepa – 09016 Iglesias (SU) 078140148 www.ipsiaiglesias.edu.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS"
IGLESIAS



PARTECIPAZIONE ALL'EVENTO ENOGASTRONOMIC O INTERNAZIONALE "GIROTONNO"		dal 28/05 al 02/06/202 6	Partecipazione alla predisposizion e delle varie attività proposte dalla manifestazion e internazionale.		
---	--	-----------------------------------	--	--	--

Stage in azienda

Lo stage ha rappresentato un'ulteriore esperienza di apprendimento/consolidamento delle competenze lavorative acquisite nel corso dell'a.s., avendo avuto l'opportunità di lavorare a stretto contatto con gli operatori del settore ristorativo - alberghiero. Per gli studenti coinvolti, lo stage è servito per apprendere le dinamiche delle fasi di produzione e migliorare le capacità di adattamento e di lavoro in gruppo. Diverse strutture locali e non, già note dai passati periodi di formazione scuola lavoro, hanno accolto gli studenti nell'attività di stage con le quali la scuola ha stipulato le dovute convenzioni, tra queste a Domusnovas ristorante/pizzeria "Istella de Frammentu", ad Iglesias bar/ristò "Caffè Torino", il ristorante/pizzeria "Sanji Food", il ristorante "Ninu Bistrò", il Laboratorio artigianale di pasticceria "Torte in Mente" e le già citate in precedenza strutture della città metropolitana di Cagliari "Falkensteiner Hotel & Residence" di Capo Boi, il "Cormoran Resort", il "Tanka Village Resort", la "Spiaggia del riso" di Villasimius, ed in aggiunta per quest'ultimo anno di FSL, il "Crucurris Resort" sempre a Villasimius.

EDUCAZIONE CIVICA

L'art. 3 della legge n°92 del 20-08-2019 e il D.M. n° 35 del 22-06-2020 hanno stabilito l'obbligatorietà dell'*Educazione civica* e ne hanno decretato la "trasversalità" rispetto a tutte le altre discipline.

Esperienze di *Cittadinanza e Costituzione*, Sviluppo Sostenibile e Cittadinanza Digitale riferite al 3°anno

TITOLO	BREVE DESCRIZIONE DEL PROGETTO	ATTIVITA' SVOLTE, DURATA, SOGGETTI COINVOLTI	COMPETENZE ACQUISITE
--------	--------------------------------	--	----------------------



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS"
IGLESIAS



Costituzione, diritto e solidarietà: la salute come diritto e come dovere	incontri per sensibilizzare gli studenti sulle problematiche correlate alle dipendenze tecnologiche e in particolare al gioco d'azzardo patologico.	SERD GAP di Carbonia modulo di 4 ore	prendere consapevolezza sulle problematiche correlate alle dipendenze tecnologiche
- Identità e diversità; - Shoah e percorso motivazionale; - Cittadinanza e costituzione: contro ogni forma di violenza psicologica; La famiglia aperta: la donna nella riflessione contemporanea e nel magistero		Docente IRC	
La giornata internazionale contro la violenza sulle donne: le discriminazioni di genere Il Giorno della Memoria e i diritti umani: il pericolo dell'indifferenza; il significato della memoria	incontri per sensibilizzare gli studenti sulle problematiche correlate alle tematiche in argomento	Docente di lettere	
La nouvelle cuisine française et la cuisine traditionnelle italienne	Attività in classe/laboratoriale	Docente LS Francese	
Agenda 2030: salute e benessere e sviluppo sostenibile	Attività in classe/laboratoriale	Docente di Scienza e cultura dell'alimentazione	comprendere l'impatto ambientale e sui cambiamenti climatici correlato alle

I.P.I.A. "G. FERRARIS" - IGLESIAS

Manutenzione e Assistenza Tecnica - Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Servizi Commerciali

Via Canepa – 09016 Iglesias (SU) 078140148 www.ipsiaiglesias.edu.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS"
IGLESIAS

			filiere produttive alimentari.
The UN 2030 Agenda. Definition of sustainability. Sustainable diet. Sustainable food and organic food.	Attività in classe/laboratoriale	Docente di LS Inglese	
Economia circolare; Turismo e sostenibilità ambientale	Attività in classe/laboratoriale	Docente di Dir. e tec. amm.ve della struttura ricettiva	
Agenda 2030 Obiettivo 16: Pace, giustizia e istituzioni solide - Riflessioni sui conflitti di ieri e di oggi in Europa e nel Mondo: riferimenti storici alle radici dell'odio etnico e religioso attraverso i secoli	Attività in classe/laboratoriale	Docente di lettere	
Fake news e uso critico delle fonti	Attività in classe/laboratoriale	Docente di lettere	
Igiene e sicurezza	Attività in classe/laboratoriale	Docente laboratorio di cucina e scienza e cultura dell'alimentazione	Buone pratiche di lavorazione e principi del sistema HACCP



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS"
IGLESIAS



4. DISTRIBUZIONE ORARIA ANNUALE PER DISCIPLINA	MONTE ORE ANNUALE 33 ORE			
	TRIMESTRE		PENTAMESTRE	
	16 ORE		19 ORE	
DISCIPLINE	DISTRIBUZIONE TRA I DOCENTI DEL TEAM		DISTRIBUZIONE TRA I DOCENTI DEL TEAM	
1) Lab. Cucina	N° ORE	3	N° ORE	6
2) Lingua Francese	N° ORE	1	N° ORE	2
3) Italiano	N° ORE	2	N° ORE	3
4) Storia	N° ORE	2	N° ORE	3
5) Scienze degli alimenti	N° ORE	2	N° ORE	2
6) Dir. Tec. Amm.ve Strutt. Ric.	N° ORE	2	N° ORE	2
7) Lingua Inglese	N° ORE	2	N° ORE	2
8) Scienze Motorie	N° ORE		N° ORE	
9) Religione	N° ORE	1	N° ORE	5
10) SERD GAP	N° ORE	4		

L'insegnamento trasversale di *Educazione Civica* – Programmazione delle attività del 4° anno
Nel corso dell'a.s. 2024-25 la programmazione del Consiglio di Classe ha ripartito, come da prospetto che segue, i contenuti trattati suddivisi nei tre nuclei, e le discipline coinvolte:

TITOLO: TANTI OBIETTIVI, UN SOLO OBIETTIVO : IL NOSTRO PIANETA. AGENDA 2030, COSTITUZIONE, SVILUPPO SOSTENIBILE, CITTADINANZA DIGITALE .

Nucleo Essenziale: Costituzione

Materia	Diritto e tec.amm.ve	Competenza	n.1, 2, 3
	Lingua francese		n.1, 2, 3
	Lingua inglese		n. 1, 2, 3
	Religione		n. 1, 2, 3
	Lettere		n. 1, 2, 3
	Scienze degli alimenti		n. 4
	Scienze motorie		n. 3

I.P.I.A. "G. FERRARIS" - IGLESIAS

Manutenzione e Assistenza Tecnica - Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Servizi Commerciali
Via Canepa – 09016 Iglesias (SU) 078140148 www.ipsiaiglesias.edu.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS"
IGLESIAS



Religione	n. 1,2,3
-Lezioni- UDA- Moduli-Incontri con gli esperti-	
Conoscenze	Abilità
<i>Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul rispetto verso ogni persona, sulla responsabilità individuale, sulla legalità, sulla partecipazione e la solidarietà, sulla importanza del lavoro, sostenuti dalla conoscenza della Carta costituzionale, della Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione Europea e della Dichiarazione Internazionale dei Diritti .</i> <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> <i>Rispettare le regole e le norme che governano lo stato di diritto, la convivenza sociale e la vita quotidiana in famiglia, a scuola, nella comunità, nel mondo del lavoro al fine di comunicare e rapportarsi correttamente con gli altri, esercitare consapevolmente i propri diritti e doveri per contribuire al bene comune e al rispetto dei diritti delle persone.</i> N°1 Il concetto secondo cui ogni individuo è responsabile delle proprie azioni, decisioni e comportamenti. I valori e i principi che ispirano e che sono a fondamento della nostra Costituzione. N°2	Individuare e riconoscere i diritti fondamentali e i doveri delle persone e dei cittadini, i principi di eguaglianza, solidarietà, libertà; le garanzie a tutela dei diritti e dei principi, le forme di responsabilità e le conseguenze della loro mancata applicazione o violazione. Individuare le principali realtà economiche del territorio e le formazioni sociali e politiche. Individuare gli elementi per la valorizzazione e la tutela del lavoro e di particolari categorie di lavoratori . Analizzare le norme a tutela della libertà di iniziativa economica privata e della proprietà privata. Rispettare e osservare le disposizioni dei regolamenti scolastici, rispettare sé stessi, gli altri e i beni pubblici, a iniziare da quelli scolastici; esplicitare la relazione tra rispetto delle regole nell'ambiente di vita e comportamenti di legalità nella comunità più ampia; Individuare e applicare le disposizioni a tutela della sicurezza e della salute nei contesti generali e negli ambienti di lavoro. N°1 Assumere il dovere di prendere in considerazione le conseguenze delle proprie azioni e agire in modo responsabile Conoscenza della Carta dei diritti fondamentali dell'Unione Europea e della Dichiarazione Internazionale dei Diritti umani. Adesione ad atteggiamenti e strategie di azione coerenti con i principi fondamentali sottostanti



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS"
IGLESIAS



Gli organi costituzionali N°3 I modelli culturali che sottendono, promuovono e riproducono disparità di genere nella società; I meccanismi che stanno alla base della violenza e riconoscere quanto essi siano radicati culturalmente in ogni individuo	sia la Costituzione Italiana che la Dichiarazione Universale dei diritti umani N°2 Riconoscere e diffondere l'importanza del diritto alla libertà di opinione, come condizione essenziale per garantire la democrazia, lo sviluppo e la tutela della dignità umana. Acquisizione del concetto di responsabilità, libertà di iniziativa economica privata, solidarietà, tutela dei diritti umani di rispetto delle leggi e delle regole comuni in tutti gli ambiti della convivenza civile. N°3 Conoscere gli strumenti di tutela dei diritti umani negli ordinamenti giuridici nazionali, dell'UE e internazionali, identificando e contrastando stereotipi, pregiudizi e forme di discriminazione. Sperimentare modalità di relazione con gli altri basate su criteri di libertà e responsabilità per costruire una società accogliente, inclusiva e non violenta nei confronti delle donne. Sviluppare capacità di costruire relazioni basate sul principio di parità, equità e rispetto, nel riconoscimento e valorizzazione delle differenze.
COMPETENZA N°4: Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela della salute e del benessere psicofisico I principi di salute e benessere e sviluppo.	Riconoscere il legame esistente fra il comportamento personale, l'ambiente e la salute e acquisire atteggiamenti utili per poter operare in sicurezza promuovendo il benessere fisico, psicologico, morale e sociale;



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS"
IGLESIAS



L'importanza di una sana alimentazione e la relazione tra sostanze tossiche ed equilibrio psicofisico.	Avere consapevolezza di come è possibile gestire il disagio, per evitare comportamenti a rischio.
L'importanza di una sana alimentazione; gli alimenti e la loro funzione nella dieta equilibrata.	Analizzare la propria dieta giornaliera e stabilire se è correttamente bilanciata.
I disturbi alimentari: anoressia e bulimia	

Nucleo Essenziale: Sviluppo economico e sostenibilità

Materia	Diritto e tecn.amm.ve	Competenza	n.6, 7, 9
	Lingua francese		n. 9
	Lingua inglese		n. 6
	Lettere		n. 5, 7, 9

-Lezioni- UDA- Moduli-Incontri con gli esperti-	
Conoscenze	Abilità
<i>Conoscere la consapevolezza delle situazioni di rischio del proprio territorio, delle potenzialità e dei limiti dello sviluppo e degli effetti delle attività umane sull'ambiente. Sapere e saper adottare comportamenti responsabili verso l'ambiente.</i>	Conoscere le diverse risorse energetiche, rinnovabili e non rinnovabili e i relativi impatti ambientali, sanitari, di sicurezza, anche energetica. 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.
<i>Mostrare di conoscere scelte e condotte di tutela dei beni materiali e immateriali.</i>	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 proprio
<i>Conoscere scelte e condotte di contrasto alla illegalità.</i>	

I.P.I.A. "G. FERRARIS" - IGLESIAS

Manutenzione e Assistenza Tecnica - Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Servizi Commerciali
Via Canepa – 09016 Iglesias (SU) 078140148 www.ipsiaiglesias.edu.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS"
IGLESIAS



N° 9 Una “comunità consapevole”, dove ci si sente e si è protagonisti e dove la legalità, la partecipazione, la consapevolezza sono punti cardine della convivenza civile e democratica.	territorio, anche attraverso tecnologie digitali e realtà virtuali. Analizzare la diffusione della criminalità organizzata, i fattori storici e di contesto che possono averne favorito la nascita e la loro diffusione. Analizzare gli effetti della criminalità sullo sviluppo socioeconomico 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. N°9 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 alla mafie.
--	--

Nucleo Essenziale:Cittadinanza digitale

Materia	Diritto e tecn.amm.ve	Competenza	n.10, 12
	Lettere		n. 10, 11
-Lezioni- UDA- Moduli-Incontri con gli esperti-			
Conoscenze		Abilità	



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS"
IGLESIAS

Conoscere le informazioni di base, le fonti e i contenuti digitali, in modo critico, responsabile e consapevole.

Conoscere il significato di identità digitale, 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.

Analizzare, confrontare e valutare criticamente la credibilità e l'affidabilità delle fonti e delle informazioni e dei contenuti digitali.

Sviluppare contenuti digitali all'interno della rete globale in modo critico e responsabile, applicando le diverse regole su copyright e licenze.

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 adeguate. Saper utilizzare informazioni e dati personali proteggendo se stessi e gli altri dai danni. Capire e spiegare gli impatti ambientali delle tecnologie digitali e del loro utilizzo.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS"
IGLESIAS



Distribuzione oraria annuale per disciplina	Monte ore annuale 33 ore			
	QUADRIMESTRE		QUADRIMESTRE	
Discipline	distribuzione tra i docenti del team		distribuzione tra i docenti del team	
1) Lingua Francese	n° ore	1	n° ore	2
2) Diritto e tecn.amm.ve	n° ore	4	n° ore	4
3) Storia	n° ore	2	n° ore	2
4) Italiano	n° ore	4	n° ore	4
5) Lingua Inglese	n° ore	2	n° ore	2
6) Laboratorio Cucina	n° ore		n° ore	
7) Scienza Alimentazione	n° ore	2	n° ore	2
8) Scienze Motorie	n° ore		n° ore	2
9) Religione	n° ore	3	n° ore	2
10) Matematica	n° ore		n° ore	
11) Sostegno	n° ore		n° ore	

L'insegnamento trasversale *Educazione Civica* – Programmazione delle attività del 5° anno

Nel corso dell'a.s. 2025-26 la programmazione del Consiglio di Classe ha previsto la seguente ripartizione, come da prospetto che segue, dei contenuti trattati suddivisi nei tre nuclei e delle discipline coinvolte:

Nucleo Essenziale: Costituzione

Materia	Diritto e tecniche amm.ve della struttura ricettiva	Competenza	n.1,2,3,
---------	---	------------	----------

-Lezioni- UDA- Moduli-Incontri con gli esperti-	
Conoscenze	Abilità



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS"
IGLESIAS



Conoscere della Costituzione i diritti fondamentali e i doveri delle persone e dei cittadini, in particolare : i principi di eguaglianza, solidarietà, libertà, riconoscere nelle norme, negli istituti, nelle organizzazioni sociali, le garanzie a tutela dei diritti e dei principi, le forme di responsabilità e le conseguenze della loro mancata applicazione o violazione. Conoscere le principali realtà economiche del territorio e le formazioni sociali e politiche; conoscere quali diritti e quali azioni costituzionali a 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. Conoscere le Istituzioni e la normativa dell'Unione Europea e di Organismi internazionali che hanno un ruolo nella vita sociale, culturale, economica e politica del nostro Paese; quindi le relazioni tra istituzioni nazionali ed europee. Conoscere strumenti e modalità per la difesa dei diritti delle persone, della salute e della sicurezza, a protezione degli animali, dell'ambiente, dei beni culturali.	Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul rispetto verso ogni persona, sulla responsabilità individuale, sulla legalità, sulla partecipazione e la solidarietà, sull'importanza del lavoro. Rispettare le regole e le norme che governano lo stato di diritto, la convivenza sociale e la vita quotidiana in famiglia, a scuola, nella comunità, nel mondo del lavoro; esercitare consapevolmente i propri diritti e doveri per contribuire al bene comune e al rispetto dei diritti delle persone.
--	---

Materia	Italiano e Storia	Competenza	n.1,3
----------------	--------------------------	-------------------	--------------

Conoscenze	Abilità
I valori e i principi che ispirano e che sono a fondamento della nostra Costituzione. Conoscenza della Carta dei diritti fondamentali dell'Unione Europea e della Dichiarazione Internazionale dei Diritti umani.	Adesione ad atteggiamenti e strategie di azione coerenti con i principi fondamentali sottostanti sia la Costituzione Italiana che la Dichiarazione Universale dei diritti umani. Educazione alla cittadinanza attiva e alla promozione della pace come valore democratico.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS"
IGLESIAS



I modelli culturali che sottendono, promuovono e riproducono disparità di genere nella società.	Sviluppare capacità di costruire relazioni basate sul principio di parità, equità e rispetto, nel riconoscimento e valorizzazione delle differenze.
I meccanismi che stanno alla base della violenza e riconoscere quanto essi siano radicati culturalmente in ogni individuo.	

Materia	Religione	Competenza	n. 1 - 3 - 4
---------	-----------	------------	--------------

-Lezioni- UDA- Moduli-Incontri con gli esperti-	
Conoscenze	Abilità
I valori e i principi che ispirano e che sono a fondamento della nostra Costituzione. Partecipazione al processo decisionale democratico nei vari ambiti in cui si esplica e nelle varie attività civiche	Analizzare le fasi storiche salienti che hanno permesso la promulgazione della nostra Costituzione, i principi fondamentali e compararla con altre Carte attuali o passate. Conoscenza della Carta dei diritti fondamentali dell'Unione Europea e della Dichiarazione Internazionale dei Diritti umani. Adesione ad atteggiamenti e strategie di azione coerenti con i principi fondamentali sottostanti sia la Costituzione Italiana che la Dichiarazione Universale dei diritti umani
I modelli culturali che sottendono, promuovono e riproducono disparità di genere nella società; I meccanismi che stanno alla base della violenza e riconoscere quanto essi siano radicati culturalmente in ogni individuo Il fenomeno tipico del mercato del lavoro femminile relativamente all'abbandono del	Conoscere gli strumenti di tutela dei diritti umani negli ordinamenti giuridici nazionali, dell'UE e internazionali, identificando e contrastando stereotipi, pregiudizi e forme di discriminazione.

I.P.I.A. "G. FERRARIS" - IGLESIAS

Manutenzione e Assistenza Tecnica - Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Servizi Commerciali

Via Canepa – 09016 Iglesias (SU) 078140148 www.ipsiaiglesias.edu.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS"
IGLESIAS



posto di lavoro in seguito alla mancata conciliazione, cura e assistenza. I principi di salute e benessere e sviluppo	Sperimentare modalità di relazione con gli altri basate su criteri di libertà e responsabilità per costruire una società accogliente, inclusiva e non violenta nei confronti delle donne. Sviluppare capacità di costruire relazioni basate sul principio di parità, equità e rispetto, nel riconoscimento e valorizzazione delle differenze. Riconoscere il legame esistente fra il comportamento personale, l'ambiente e la salute e acquisire atteggiamenti utili per poter operare in sicurezza promuovendo il benessere fisico, psicologico, morale e sociale; Avere consapevolezza di come è possibile gestire il disagio, per evitare comportamenti a rischio.
---	---

Materia	Sc.cult.dell'alimentazione	Competenza	n.3
	Enogastronomia	competenza	n. 3

-Lezioni- UDA- Moduli-Incontri con gli esperti-	
Conoscenze	Abilità
Fattori e situazioni di rischio per promuovere misure di prevenzione per garantire la salute e la sicurezza negli ambienti di vita e di lavoro, anche con riguardo agli ambienti di lavoro digitali. I principi di salute, benessere e sviluppo.	Riconoscere il legame esistente fra il comportamento personale, l'ambiente e la salute e acquisire atteggiamenti utili per poter operare in sicurezza promuovendo il benessere fisico, psicologico, morale e sociale;



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS"
IGLESIAS



Materia	Lingua Inglese	Competenza	n. 1 - 3
---------	----------------	------------	----------

-Lezioni- UDA- Moduli-Incontri con gli esperti-	
Conoscenze	Abilità
I valori e i principi che ispirano e che sono a fondamento della nostra Costituzione. Partecipazione al processo decisionale democratico nei vari ambiti in cui si esplica e nelle varie attività civiche.	Analizzare le fasi storiche salienti che hanno permesso la promulgazione della nostra Costituzione, i principi fondamentali e compararla con altre Carte attuali o passate. Conoscenza della Carta dei diritti fondamentali dell'Unione Europea e della Dichiarazione Internazionale dei Diritti umani. Adesione ad atteggiamenti e strategie di azione coerenti con i principi fondamentali sottostanti sia la Costituzione Italiana che la Dichiarazione Universale dei diritti umani.
I modelli culturali che sottendono, promuovono e riproducono disparità di genere nella società; I meccanismi che stanno alla base della violenza e riconoscere quanto essi siano radicati culturalmente in ogni individuo.	Conoscere gli strumenti di tutela dei diritti umani negli ordinamenti giuridici nazionali, dell'UE e internazionali, identificando e contrastando stereotipi, pregiudizi e forme di discriminazione. Sperimentare modalità di relazione con gli altri basate su criteri di libertà e responsabilità per costruire una società accogliente, inclusiva e non violenta nei confronti delle donne. Sviluppare capacità di costruire relazioni basate sul principio di parità, equità e rispetto, nel riconoscimento e valorizzazione delle differenze.

Materia	Lingua francese	Competenza	n. 3
---------	-----------------	------------	------

-Lezioni- UDA- Moduli-Incontri con gli esperti-	
Conoscenze	Abilità



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS"
IGLESIAS



I modelli culturali che sottendono, promuovono e riproducono disparità di genere nella società; I meccanismi che stanno alla base della violenza e riconoscere quanto essi siano radicati culturalmente in ogni individuo.	Conoscere gli strumenti di tutela dei diritti umani negli ordinamenti giuridici nazionali, dell'UE e internazionali, identificando e contrastando stereotipi, pregiudizi e forme di discriminazione. Sperimentare modalità di relazione con gli altri basate su criteri di libertà e responsabilità per costruire una società accogliente, inclusiva e non violenta nei confronti delle donne. Sviluppare capacità di costruire relazioni basate sul principio di parità, equità e rispetto, nel riconoscimento e valorizzazione delle differenze.
---	---

Nucleo Essenziale: Sviluppo economico e sostenibilità

Materia	Diritto e tecniche amm.ve della struttura ricettiva	Competenza	n.5,6,7,8
----------------	--	-------------------	------------------

-Lezioni- UDA- Moduli-Incontri con gli esperti-	
Conoscenze	Abilità



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS"
IGLESIAS



Conoscere in modo approfondito le condizioni che favoriscono la crescita economica. Conoscere 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 e conoscere le politiche di sviluppo economico sostenibile messe in campo a livello locale e globale, nell'ottica della tutela della biodiversità e dei diversi ecosistemi. Conoscere le diverse azioni per la sostenibilità del proprio ambiente di vita nel soddisfare i propri bisogni. Conoscere 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. Conoscere il valore dell'impresa individuale e dell'iniziativa economica privata, sempre alla luce dei principi di uno sviluppo sostenibile.	Individuare gli atteggiamenti responsabili per una crescita economica del nostro paese e individuare gli atteggiamenti e i comportamenti volti alla tutela dell'ambiente, degli ecosistemi e delle risorse naturali per uno sviluppo economico rispettoso dell'ambiente. Riconoscere il valore dell'impresa e dell'iniziativa economica privata nonché il valore del lavoro nella nostra economia .
--	--

Materia	Sc.cult.dell'alimentazione	Competenza	n.5,6
----------------	-----------------------------------	-------------------	--------------

-Lezioni- UDA- Moduli-Incontri con gli esperti-	
Conoscenze	Abilità
I principali problemi ambientali a livello mondiale e le misure messe in atto per contrastarli	Imparare a riconoscere l'impatto delle attività dell'uomo sull'ambiente. Praticare nel proprio quotidiano gesti rivolti allo sviluppo sostenibile, assumendo consapevolezza dell'apporto che ciascuno può dare al miglioramento della società globale.

Materia	Lingua Inglese	Competenza	n. 5
----------------	-----------------------	-------------------	-------------

-Lezioni- UDA- Moduli-Incontri con gli esperti-	
Conoscenze	Abilità



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS"
IGLESIAS



I principali problemi ambientali a livello mondiale e le misure messe in atto per contrastarli.	Imparare a riconoscere l'impatto delle attività dell'uomo sull'ambiente. Spiegare perché in alcune aree si verificano carenze idriche e dimostrare che è necessaria un'attenta gestione per garantire forniture future.
--	--

Materia	Lingua francese	Competenza	n. 5-6
----------------	------------------------	-------------------	---------------

-Lezioni- UDA- Moduli-Incontri con gli esperti-	
Conoscenze	Abilità
N°5 I principali problemi ambientali a livello mondiale e le misure messe in atto per contrastarli.	N°5 Imparare a riconoscere l'impatto delle attività dell'uomo sull'ambiente. Spiegare perché in alcune aree si verificano carenze idriche e dimostrare che è necessaria un'attenta gestione per garantire forniture future. Praticare nel proprio quotidiano gesti rivolti allo sviluppo sostenibile, assumendo consapevolezza dell'apporto che ciascuno può dare al miglioramento della società globale. N°6 Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità, analizzando gli impatti positivi e negativi delle attività antropiche sull'ambiente.

Nucleo Essenziale: Cittadinanza digitale

Materia	Diritto e tecniche amm.ve della struttura ricettiva	Competenza	n.10,11,12
----------------	--	-------------------	-------------------

-Lezioni- UDA- Moduli-Incontri con gli esperti-	
Conoscenze	Abilità
Conoscere, confrontare e valutare criticamente la credibilità, l'affidabilità delle fonti e dei contenuti digitali. Conoscere le diverse regole su copyright e licenze.	Sapersi muovere in modo critico, responsabile e consapevole nell'ambito del mondo digitale, delle sue informazioni e dei suoi contenuti. Utilizzare forme di comunicazione digitale adeguate, adottando e



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS"
IGLESIAS



Conoscere e quindi saper applicare i servizi digitali adeguati ai diversi contesti. Sapere quali sono 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. Sapere che esistono soluzioni e strategie per proteggere sé stessi e gli altri da rischi per la salute e che esistono minacce al benessere psico-fisico quando si utilizzano le tecnologie digitali, che si possono manifestare in atti di bullismo e cyberbullismo.	rispettando le regole comportamentali proprie di ciascun contesto comunicativo. Sapere che l'identità digitale e i dati della rete devono essere utilizzati salvaguardando la propria e altrui sicurezza, evitando minacce per la salute e il benessere fisico e psicologico di sé e degli altri.
--	---

Materia	Italiano e Storia	Competenza	n.10, 12
----------------	--------------------------	-------------------	-----------------

Conoscenze	Abilità
Elementi di cittadinanza digitale: affidabilità delle fonti e forme di comunicazione digitale.	Sviluppare spirito critico e impegnarsi nella verifica delle fonti; come ricercare materiale in rete utile per l'approfondimento di argomenti di studio. Utilizzare la rete in modo critico e consapevole: accedere, filtrare, valutare e condividere contenuti. Saper riconoscere ed evitare i rischi collegati all'uso di internet.

Materia	Matematica	Competenza	n.10, 12
----------------	-------------------	-------------------	-----------------

-Lezioni- UDA- Moduli-Incontri con gli esperti-	
Conoscenze	Abilità



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS"
IGLESIAS



Elementi di cittadinanza digitale: affidabilità delle fonti e forme di comunicazione digitale.

L'intelligenza artificiale nella vita dei cittadini e principali documenti italiani ed europei per la sua regolamentazione.

La tutela della privacy: il consenso al trattamento dei dati personali, la diffusione di immagini e video.

Il furto d'identità. Le politiche sulla privacy applicate dai servizi digitali sull'uso dei dati personali.

Sviluppare spirito critico e impegnarsi nella verifica delle fonti; come ricercare materiale in rete utile per l'approfondimento di argomenti di studio.

Utilizzare la rete in modo critico e consapevole: accedere, filtrare, valutare e condividere contenuti.

Saper riconoscere ed evitare i rischi collegati all'uso di internet.

Saper analizzare i rischi e i doveri derivanti dall'utilizzo di dati personali e sensibili e saper utilizzare gli strumenti per una adeguata protezione in rete. Saper ricercare informazioni attendibili.

Utilizzare e produrre testi multimediali e condividere informazioni personali identificabili proteggendo se stessi e gli altri.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS"
IGLESIAS



distribuzione oraria annuale per disciplina	Monte ore annuale 33 ore			
	QUADRIMESTRE		QUADRIMESTRE	
Discipline	distribuzione tra i docenti del team		distribuzione tra i docenti del team	
1)Lingua Francese	n° ore	1	n° ore	2
2)Diritto e tecniche amm.ve della struttura ricettiva	n° ore	4	n° ore	4
3)Storia	n° ore	1	n° ore	2
4) 4)Scienze Integrate	n° ore		n° ore	-----
5)Lingua Inglese	n° ore	2	n° ore	2
6) Laboratorio cucina	n° ore	4	n° ore	4
7) Scienza Alimentazione	n° ore	2	n° ore	2
8) Italiano	n° ore	4	n° ore	3
9)Scienze Motorie	n° ore		n° ore	
10)TIC	n° ore		n° ore	-----
11) Religione	n° ore	3	n° ore	2
12)Lab. accoglienza turistica	n° ore		n° ore	-----
13) Matematica	n° ore	2	n° ore	3

Valutazione delle attività

Strategie di verifica e valutazione

STRATEGIE DI VERIFICA

NOTE INDICATIVE:

- 1) Si è ritenuto opportuno lasciare ai singoli Consigli di Classe la decisione di programmare come e quando effettuare la valutazione. Il CdC, in fase di programmazione iniziale, oltre a indicare i contenuti e le lezioni/attività da svolgere e individuare i docenti interessati all'insegnamento della disciplina (sia singolarmente che in modo interdisciplinare), ha fissato le direttive generali su modi e tempi della valutazione che i docenti hanno dato all'educazione civica secondo gli indicatori e i descrittori suggeriti. Il CdC, inoltre, ha dato indicazione su come sintetizzare i singoli voti dei docenti (e i voti relativi alle attività interdisciplinari) in sede di scrutinio.
- 2) La valutazione dell'educazione civica dovrà inevitabilmente riguardare solo gli argomenti programmati ed effettivamente svolti, e seppur appaia in qualche modo "collegata" al

I.P.I.A. "G. FERRARIS" - IGLESIAS

Manutenzione e Assistenza Tecnica - Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Servizi Commerciali

Via Canepa – 09016 Iglesias (SU) 078140148 www.ipsiaiglesias.edu.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS" IGLESIAS



voto di condotta, si differenzia da questo proprio per la sua natura "confinata" dell'ambito di quanto effettivamente impartito.

3) Gli indicatori per la valutazione che la sottocommissione indica, e precisamente:

- a. **conoscenze**
- b. **abilità**
- c. **competenze civiche**

sono stati utilizzati dai docenti nel modo ritenuto più appropriato alle diverse tipologie di verifica. Si è suggerito, a tal proposito, di utilizzare maggiormente (e non necessariamente in modo esclusivo):

- l'indicatore **conoscenze** per i test relativi all'acquisizione dei contenuti impartiti;
- l'indicatore **abilità** per i compiti di realtà e le altre situazioni in cui i contenuti impartiti vengono messi in atto;
- l'indicatore **competenze civiche** nell'osservazione durante lo svolgimento di attività pratiche;

INDICATORI DI VALUTAZIONE

Conoscenze:

- a. Conoscere i principi su cui si fonda la convivenza
- b. Conoscere gli articoli della Costituzione e i principi generali delle leggi e delle carte internazionali proposti durante il lavoro, in riferimento ai diritti universali dell'uomo, ai temi dell'agenda 2030, alla cittadinanza digitale
- c. Conoscere le organizzazioni e i sistemi sociali e amministrativi politici studiati, i loro organi, ruoli e funzioni

Abilità:

- a. Individuare e saper riferire gli aspetti connessi alla cittadinanza negli argomenti studiati nelle diverse discipline; Applicare, nelle condotte quotidiane, i principi di sicurezza, sostenibilità, buona tecnica, salute, appresi nelle discipline;
- b. Saper riferire e riconoscere a partire dalla propria esperienza fino alla cronaca ed ai temi di studio, i diritti e i doveri delle persone; collegarli alla previsione delle Costituzioni, delle Carte internazionali, delle leggi.

Competenze civiche:

I.P.I.A. "G. FERRARIS" - IGLESIAS

Manutenzione e Assistenza Tecnica - Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Servizi Commerciali

Via Canepa – 09016 Iglesias (SU) 078140148 www.ipsiaiglesias.edu.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS" IGLESIAS

- Adottare comportamenti coerenti con i doveri previsti dai propri ruoli e i propri compiti;
- Partecipare attivamente, con atteggiamento collaborativo e democratico, alla vita della scuola e della comunità;
- Assumere comportamenti nel rispetto delle diversità personali, culturali, di genere; mantenere comportamenti e stili di vita rispettosi della sostenibilità, della salvaguardia delle risorse naturali, dei beni comuni, della salute, del benessere e della sicurezza propria e altrui;
- Esercitare pensiero critico nell'accesso alle informazioni e nelle situazioni quotidiane; rispettare la riservatezza e l'integrità propria e altrui.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE:

VOTO	Conoscenze	Abilità	Competenze civiche
10	Le conoscenze sui temi proposti sono complete, consolidate e bene organizzate. L'alunno sa metterle in relazione in modo autonomo, riferirle e utilizzarle nel lavoro anche in contesti nuovi.	L'alunno mette in atto in autonomia le abilità relative ai temi trattati; collega le conoscenze tra loro, ne rileva i nessi, e apporta a quanto studiato e alle esperienze concrete in modo completo e propositivo L'alunno apporta contributi personali e originali, utili anche a migliorare le procedure, adeguandosi ai vari contesti.	L'alunno adotta sempre, durante le attività curriculari ed extra-curriculari, comportamenti e atteggiamenti coerenti con i principi di convivenza civile e mostra di averne completa consapevolezza, in contesti noti e in nuovi contesti.
9	Le conoscenze sui temi proposti sono esaurienti, consolidate e bene organizzate. L'alunno sa recuperarle, metterle in relazione in modo autonomo e utilizzarle nel lavoro.	L'alunno mette in atto in autonomia le abilità relative ai temi trattati e sa collegare le conoscenze alle esperienze vissute a quanto studiato e ai testi analizzati, con pertinenza e completezza e apportando contributi personali e originali.	L'alunno adotta regolarmente, durante le attività curriculari ed extra-curriculari, comportamenti e atteggiamenti coerenti con i principi di convivenza civile e mostra di averne completa consapevolezza in contesti noti.
8	Le conoscenze sui temi proposti sono consolidate e organizzate. L'alunno sa recuperarle in modo autonomo e utilizzarle nel lavoro.	L'alunno mette in atto in autonomia le abilità relative ai temi trattati e sa collegare le conoscenze alle esperienze vissute, a quanto studiato ed ai testi analizzati, con buona pertinenza.	L'alunno adotta solitamente durante le attività curriculari ed extracurriculari, comportamenti e atteggiamenti coerenti con i principi di convivenza civile e mostra di averne buona consapevolezza.
7	Le conoscenze sui temi proposti sono discretamente consolidate, organizzate e recuperabili con il supporto di mappe o schemi forniti dal docente.	L'alunno mette in atto in autonomia le abilità relative ai temi trattati nei contesti più noti e vicini alla esperienza diretta. Con il supporto del docente, collega le esperienze ai testi studiati e ad altri contesti.	L'alunno generalmente adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con i principi di convivenza civile in autonomia e mostra di averne una più che sufficiente consapevolezza.
6	Le conoscenze sui temi proposti sono sufficienti e organizzabili e recuperabili con qualche aiuto del docente o dei compagni.	L'alunno mette in atto le abilità relative ai temi trattati nei casi più semplici e/o vicini alla propria diretta esperienza, altrimenti con l'aiuto del docente.	L'alunno generalmente adotta atteggiamenti coerenti con i principi di convivenza civile e rivela consapevolezza e capacità di riflessione in materia con lo stimolo degli adulti.
5	Le conoscenze sui temi proposti sono essenziali, organizzabili e recuperabili con l'aiuto del docente	L'alunno mette in atto le abilità relative ai temi trattati solo nell'ambito della propria esperienza diretta e con il supporto e lo stimolo del docente e dei compagni.	L'alunno non sempre adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con i principi di convivenza civile. Acquisisce consapevolezza della distanza tra i propri atteggiamenti e comportamenti e quelli civicamente auspicati.
4	Le conoscenze sui temi proposti sono episodiche, frammentarie e non consolidate, recuperabili con difficoltà, con l'aiuto e il costante stimolo del docente.	L'alunno mette in atto solo in modo sporadico con l'aiuto, lo stimolo e il supporto di insegnanti e compagni le abilità relative ai temi trattati.	L'alunno adotta in modo sporadico comportamenti e atteggiamenti coerenti con i principi di convivenza civile e ha bisogno di costanti richiami e sollecitazioni degli adulti.

I.P.I.A. "G. FERRARIS" - IGLESIAS

Manutenzione e Assistenza Tecnica - Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Servizi Commerciali

Via Canepa – 09016 Iglesias (SU) 078140148 www.ipsiaiglesias.edu.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS" IGLESIAS



La verifica degli apprendimenti avviene innanzitutto attraverso osservazioni sistematiche atte a rilevare il comportamento dell'allievo nei confronti del percorso didattico-educativo, in termini di impegno e partecipazione, nonché attraverso verifiche formali di diversa tipologia: prove scritte, orali, a risposta aperta e/o chiusa, compiti di realtà, risoluzioni di problemi, lavori individuali e in team, altro che ogni docente ritenga adeguato allo scopo.

Valutazione della disciplina

E' palese che la valutazione, che ha tenuto conto dei criteri già deliberati dal Collegio dei docenti per le singole discipline e già inseriti nel PTOF, non è mai soltanto la mera attribuzione di un voto, ma ha assunto una sua importante collocazione nel processo formativo: pertanto essa ha tenuto conto dei progressi realizzati in itinere, della partecipazione, della regolarità nello studio e nell'impegno in classe e a casa. Essa infatti deve tendere a valorizzare ogni aspetto del percorso dell'allievo, la sua crescita, l'autonomia, l'attitudine al lavoro individuale e di gruppo, e soprattutto l'acquisizione della consapevolezza civica nei suoi diversi ambiti.

Competenze digitali acquisite

In relazione al terzo nucleo dell'insegnamento "Educazione civica", si ritiene utile esplicitare qui le esperienze finalizzate all'acquisizione di competenze digitali effettuate dagli studenti nel triennio.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS"
IGLESIAS



Traguardi di competenza	Esperienze effettuate nel corso dell'anno	Discipline implicate
Padroneggiano i principali S.O. per PC e sanno operare con i principali Motori di Ricerca	Ricerca di materiali, informazioni su tematiche presentate/proposte dal docente. Ricerca valori nutrizionali di specifici alimenti Ricerca, selezione e interpretazione delle informazioni pertinenti, scelta e confronto delle fonti	Storia, italiano, educazione civica. Scienze degli alimenti Francese Religione
Sanno utilizzare la videoscrittura	Redazione di un elaborato relativo all'esperienza dello stage. Produzione di una lettera motivazionale e di un curriculum vitae Elaborazione di testi su Word/Liber Office, PowerPoint e Google presentazioni, anche dal telefonino	Italiano Francese
Sanno utilizzare calcolatrici scientifiche e/o grafiche	Simulazione prove Invalsi di matematica	Matematica
Sanno presentare contenuti e temi studiati in Video-Presentazioni e supporti Multimediali	Creazione e presentazione di PPT	Francese, educazione civica, storia
Sanno utilizzare una piattaforma e-learning	Uso delle class-room sulla piattaforma G-Suite	Tutte
Conoscono e sanno usare gli strumenti di traduzione	traduttore automatico Google translate, diversi dizionari bilingue multimediali italiano-francese-italiano (Reverso, Garzanti, Hoepli, Larousse)attraverso la piattaforma <i>lexilogos</i>	Lingua francese

VALUTAZIONE APPRENDIMENTI

La valutazione finale degli apprendimenti è effettuata dal Consiglio di classe presieduto dal dirigente scolastico o, se questi è assente, dal coordinatore del consiglio di classe - espressamente delegato.

Il Collegio dei docenti delibera annualmente la suddivisione dell'a.s. e stabilisce di conseguenza i periodi cui si riferiscono le valutazioni intermedie e quella finale in merito alla valutazione di conoscenze - abilità - competenze disciplinari.

La valutazione:

- è parte integrante del progetto educativo e ha principalmente un carattere formativo e orientativo, dal momento che è finalizzata al controllo dell'adeguatezza delle strategie didattiche e all'analisi delle dinamiche del processo di apprendimento;
- deve tener conto del grado di miglioramento di ogni studente in rapporto al livello di partenza, dei ritmi, delle capacità di apprendimento, dell'impegno e della partecipazione all'attività scolastica;
- deve favorire e rinforzare l'abitudine dell'allievo all'autovalutazione ma è anche momento di autovalutazione per il docente che, in base ai risultati, verifica l'adeguatezza della propria programmazione;

I.P.I.A. "G. FERRARIS" - IGLESIAS

Manutenzione e Assistenza Tecnica - Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Servizi Commerciali

Via Canepa – 09016 Iglesias (SU) 078140148 www.ipsiaiglesias.edu.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS" IGLESIAS



- è effettuata sistematicamente per rilevare con tempestività l'informazione relativa ai processi di apprendimento e consentire una efficace attivazione di procedure d'intervento quali: suggerimenti nel metodo di studio, correzioni, guida nella rappresentazione di grafici o nella realizzazione di progetti, interventi individualizzati di recupero.

Strumenti di Osservazione, Verifica e Valutazione

Ciascun C.d.C. si serve di strumenti comuni per monitorare gli apprendimenti e stabilire gli interventi educativi sulla base delle indicazioni del Collegio dei docenti che definisce modalità e criteri per assicurare omogeneità, equità e trasparenza della valutazione, nel rispetto del principio della libertà di insegnamento.

Valutazione degli apprendimenti

a) Strumenti per la Valutazione Formativa

- Prove semi-strutturate, questionari a risposta aperta e/o multipla
- Analisi e comprensione del testo
- Osservazione del possesso delle capacità pratiche (selezione/uso di strumenti e attrezzature) e di trattamento dati (riassumere e presentare risultati) - Risoluzione di esercizi e problemi in ambito logico-matematico e scientifico
- Lettura e uso del linguaggio specifico
- Colloqui orali finalizzati a verificare l'ascolto e l'apprendimento negli aspetti peculiari di ciascuna disciplina

b) Strumenti per la Valutazione Sommativa

- Interrogazioni, dialogo culturale e colloqui disciplinari e pluridisciplinari - Analisi testuale
- Smontaggio e rimontaggio del testo analizzato
- Produzione scritta di tipo argomentativo anche a carattere interdisciplinare
- Relazioni informative di carattere tecnico-operativo e scientifico relative allo specifico degli indirizzi
- Utilizzo di tutte le tipologie previste dal nuovo ordinamento per gli Esami di Stato, anche per le discipline che non contemplano la prova scritta.

(Estratto dal PTOF 2025-28 - "Valutazione degli apprendimenti")

Verifiche e valutazioni effettuate in vista dell'Esame di Stato – Le prove INVALSI

Secondo il D.Lgs. 62/2017 all'art. 7 comma 4, le prove invalsi sono requisito d'accesso per la maturità; pertanto, per quanto queste non siano elemento di valutazione per l'ammissione all'esame, la dirigenza, con Circolare n. 258 del 02.03.2026, ha stabilito il calendario per la somministrazione delle suddette prove INVALSI per le classi quinte dell'a. s. 2025/26.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS" IGLESIAS



Nel caso specifico, gli allievi della 5^a A ENO hanno affrontato le prove secondo il calendario seguente:

- mercoledì 11 marzo: prova di Inglese (Reading / Listening);
prova di Matematica;
- giovedì 12 marzo: prova di Italiano.

INDICAZIONI SPECIFICHE PER LO SVOLGIMENTO DELL'ESAME DI STATO

1. L'esame di Stato conclusivo dei percorsi di istruzione secondaria di secondo grado verifica i livelli di apprendimento conseguiti da ciascun candidato in relazione alle conoscenze, abilità e competenze proprie di ogni indirizzo di studi, con riferimento alle Indicazioni nazionali per i licei e alle Linee guida per gli istituti tecnici e gli istituti professionali, anche in funzione orientativa per il proseguimento degli studi di ordine superiore ovvero per l'inserimento nel mondo del lavoro.

2. In relazione al profilo educativo, culturale e professionale specifico di ogni indirizzo di studi, l'esame di Stato tiene conto anche della partecipazione alle attività di alternanza scuola-lavoro, dello sviluppo delle competenze digitali e del percorso dello studente di cui all'articolo 1, comma 28, della legge 13 luglio 2015 n. 107.

3. L'esame di Stato tiene altresì conto delle attività svolte nell'ambito di «Cittadinanza e Costituzione», fermo quanto previsto all'articolo 1 del decreto-legge 1° settembre 2008, n. 137, convertito, con modificazioni, dalla legge 30 ottobre 2008, n. 169.

4. Con ordinanza del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca sono disposte annualmente le modalità organizzative ed operative per lo svolgimento degli esami di Stato e degli esami preliminari.

5. Nell'ambito della funzione ispettiva sono assicurate verifiche e monitoraggi sul regolare funzionamento degli istituti statali e paritari e, in particolare, sulla organizzazione e la gestione degli esami di Stato, di idoneità ed integrativi, nonché sulle iniziative organizzativo-didattiche realizzate dalla istituzione scolastica per il recupero delle carenze formative.

(Estratto dall'art. 12 Decreto Legislativo n. 62 del 13 aprile 2017)

Il calendario delle prove d'esame, per l'anno scolastico 2025/2026, è il seguente:

-prima prova scritta: giovedì 18 giugno 2026, dalle ore 8:30 (durata della prova: sei ore);

I.P.I.A. "G. FERRARIS" - IGLESIAS

Manutenzione e Assistenza Tecnica - Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Servizi Commerciali

Via Canepa – 09016 Iglesias (SU) 078140148 www.ipsiaiglesias.edu.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS" IGLESIAS



-seconda prova in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, compositivo/esecutiva, musicale e coreutica: venerdì 19 giugno 2026. La durata della seconda prova è prevista nei quadri di riferimento allegati al d. m. n. 769 del 2018.

Per i soli istituti professionali di nuovo ordinamento, i cui quadri di riferimento sono stati adottati con decreto del Ministro dell'istruzione 15 giugno 2022, n. 164, la durata della prova è definita, nei limiti previsti dai suddetti quadri, con le modalità di cui al successivo articolo 20, commi 3-6;

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.

Seconda prova scritta

La seconda prova, ai sensi dell'art. 17, comma 4, del d. lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, compositivo/esecutiva musicale e coreutica, ha per oggetto una disciplina caratterizzante il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo.

Per l'anno scolastico 2025/2026, le discipline oggetto della seconda prova scritta per tutti i percorsi di studio, sono individuate dal Decreto Ministeriale n. 13 del 29/01/2026.

Negli istituti professionali di nuovo ordinamento, la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali di nuovo ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica: a. la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d. m. 15 giugno 2022, n. 164);

Allegato G

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

I.P.I.A. "G. FERRARIS" - IGLESIAS

Manutenzione e Assistenza Tecnica - Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Servizi Commerciali

Via Canepa – 09016 Iglesias (SU) 078140148 www.ipsiaiglesias.edu.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS" IGLESIAS



Caratteristiche della prova d'esame

La prova richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione con riferimento alle filiere dell'Indirizzo; dall'altro, il conseguimento delle competenze professionali cui sono correlati i nuclei tematici fondamentali.

La prova potrà, pertanto, essere strutturata secondo una delle seguenti tipologie:

TIPOLOGIA A

Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, 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

Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio.

TIPOLOGIA D

Elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all'innovazione delle filiere di indirizzo

La traccia sarà predisposta, nella modalità di seguito specificata, in modo da proporre temi, situazioni problematiche, progetti ecc. che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese in esito all'indirizzo e quelle caratterizzanti lo specifico percorso.

La parte nazionale della prova indicherà la tipologia e il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo cui la prova dovrà fare riferimento. La Commissione d'esame declinerà le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO di riferimento, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa 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 sia 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

I.P.I.A. "G. FERRARIS" - IGLESIAS

Manutenzione e Assistenza Tecnica - Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Servizi Commerciali

Via Canepa – 09016 Iglesias (SU) 078140148 www.ipsiaiglesias.edu.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS"
IGLESIAS



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.

Nuclei tematici fondamentali di indirizzo correlati alle competenze
1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità. 2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale. 3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy. 4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione. 5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione. 6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale. 7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali. 8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS"
IGLESIAS



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

Colloquio

Il colloquio è disciplinato dall'articolo 17, comma 9, del d.lgs. 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). A tal fine la commissione d'esame tiene conto anche delle informazioni contenute nel Curriculum della studentessa e dello studente 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 responsabilità e maturità raggiunto. Esso concorre alla valutazione delle conoscenze, delle abilità e delle competenze del candidato, nonché del 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.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS" IGLESIAS

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. Il colloquio 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, al fine di evidenziare il grado di responsabilità e maturità raggiunto dal candidato in ordine all'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline e alla capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite per argomentare in maniera critica e personale. Nel corso del colloquio 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 o dell'apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato.

Inoltre, il colloquio verifica le competenze di educazione civica, di cui alla legge 20 agosto 2019, n. 92, e alle linee guida di cui al decreto ministeriale 7 settembre 2024, n. 183, come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe. Infine, nell'ambito del colloquio, viene effettuata la discussione degli elaborati relativi alle prove scritte.

La commissione cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline, valorizzandone soprattutto i nuclei tematici fondamentali e la dimensione pluridisciplinare e interdisciplinare.

Nella conduzione del colloquio, la commissione tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali per i licei e delle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS"
IGLESIAS



Ipia "G. FERRARIS" – Iglesias

Griglia di valutazione per l'attribuzione del punteggio dell'elaborato di
Italiano

Alunno _____ classe _____ data _____ prova
scelta _____

RIEPILOGO DEI RISULTATI:

PUNTEGGIO PARTE GENERALE	
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA	
Punteggio complessivo della prova (somma in centesimi parte generale + parte specifica)	
Punteggio finale* Proporzione in /20 _____/5	

* Il punteggio *in centesimi*, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a
20

La _____ docente _____ di _____ Lettere

Griglia di valutazione della parte generale

Indicatori generali MAX 60 pt					
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	10	8	6	4	2
	Efficaci e puntuali	Nel complesso efficaci e puntuali	Parzialmente efficaci e poco puntuali	Confuse e non puntuali	Del tutto confuse e non puntuali
Coesione coerenza testuale	10	8	6	4	2
	Complete	Adeguate	Parziali	Scarse	Assenti

I.P.I.A. "G. FERRARIS" - IGLESIAS

Manutenzione e Assistenza Tecnica - Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Servizi Commerciali

Via Canepa – 09016 Iglesias (SU) 078140148 www.ipsiaiglesias.edu.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS"
IGLESIAS



Ricchezza e padronanza lessicale	10	8	6	4	2
	Complete	Adeguate	Parziali	Scarse	Assenti
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	10	8	6	4	2
	Presente e completa	Adeguate (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); punteggiatura complessivamente presente	Parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); punteggiatura parziale	Scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); punteggiatura scarsa	Entrambi gli elementi sono assenti
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	10	8	6	4	2
	Complete	Adeguate	Parziali	Scarse	Assenti
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	10	8	6	4	2
	Presenti e corrette	Nel complesso presenti e corrette	Parzialmente presenti e/o parzialmente scorrette	Scarse e/o scorrette	Assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE Tot					

Griglia di valutazione specifica per la TIPOLOGIA A
Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

Indicatori specifici	MAX				
40 pt	10	8	6	4	2
Rispetto dei vincoli posti nella consegna (es: indicazioni circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione).	Completo	Adeguate	Parziale	Scarso	Assente
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.	Completo	Adeguate	Parziale	Scarso	Assente

I.P.I.A. "G. FERRARIS" - IGLESIAS

Manutenzione e Assistenza Tecnica - Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Servizi Commerciali

Via Canepa – 09016 Iglesias (SU) 078140148 www.ipsiaiglesias.edu.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS"
IGLESIAS



Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta).	10	8	6	4	2
	Completo	Adeguito	Parziale	Scarso	Assente
Interpretazione corretta e articolata del testo.	10	8	6	4	2
	Completo	Adeguito	Parziale	Scarso	Assente
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					Tot

Griglia di valutazione specifica per la TIPOLOGIA B
Analisi e produzione di un testo argomentativo

Indicatori specifici 40 pt	MAX				
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	15	12	8	5	2
	Completo	Adeguito	Parziale	Scarso	Assente
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.	10	8	6	4	2
	Completo	Adeguito	Parziale	Scarso	Assente
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.	15	12	8	5	2
	Completo	Adeguito	Parziale	Scarso	Assente
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					Tot

Griglia di valutazione specifica per la TIPOLOGIA C
Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

Indicatori specifici	MAX 40 pt
-----------------------------	------------------



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS"
IGLESIAS



Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi.	15	12	8	5	2
	Completo	Adeguito	Parziale	Scarso	Assente
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione.	15	12	8	5	2
	Completo	Adeguito	Parziale	Scarso	Assente
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	10	8	6	4	2
	Completo	Adeguito	Parziale	Scarso	Assente
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					Tot

Griglia di valutazione con descrittori, relativa alla seconda prova d'esame, condivisa nella riunione di dipartimento multidisciplinare il 14 aprile 2023, dai docenti di scienza e cultura dell'alimentazione e approvata dal consiglio di classe.

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio massimo
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



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS" IGLESIAS



Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle quattro discipline oggetto del colloquio	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e/o incompleto, e li utilizza in modo non sempre appropriato.	1.50 - 2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3 - 3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i relativi metodi.	4 - 4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i relativi metodi.	5	
Capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite; padronanza lessicale e semantica, anche con riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore (eventualmente anche in lingua straniera)	I	Non è in grado di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato. Si esprime in modo scorretto e/o stentato.	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite con difficoltà e solo se guidato. Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato.	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati raccordi tra le discipline. Si esprime utilizzando un lessico complessivamente corretto, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	3 - 3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare articolata. Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e preciso.	4 - 4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita. Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	5	
Capacità di argomentare in modo critico e personale	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico.	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e/o solo in relazione a specifici argomenti.	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, rielaborando correttamente i contenuti acquisiti.	3 - 3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti.	4 - 4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti.	5	
Grado di maturazione personale, di autonomia e di responsabilità raggiunto al termine del percorso di studio	I	Ha raggiunto un grado di maturazione molto parziale e un livello di autonomia e responsabilità incompleto.	0.50 - 1	
	II	Ha raggiunto un limitato grado di maturazione e di autonomia; necessita di guida e di supporto per gestire scelte e responsabilità.	1.50 - 2.50	
	III	Ha raggiunto un apprezzabile livello di maturazione; è in grado di assumere decisioni autonome e gestire con sicurezza scelte personali.	3 - 3.50	
	IV	Ha raggiunto un alto grado di maturazione, autonomia e responsabilità; è capace di riflettere criticamente sulle proprie scelte e sul proprio agire.	4 - 4.50	
	V	Ha raggiunto un elevato grado di autonomia e maturazione personale; sa gestire responsabilità significative in modo esemplare per gli altri.	5	
Punteggio totale della prova				

Altri elementi utili ai fini dello svolgimento dell'esame

Nella seduta del giorno 01/03/2023, in ottemperanza all'O. M. 45/2023, il C.d.C. ha ritenuto utile indicare alla Commissione d'Esame i seguenti elementi conoscitivi al fine di garantire il sereno svolgimento della prova d'esame e il pieno rispetto del diritto allo studio di tutti gli studenti:

I.P.I.A. "G. FERRARIS" - IGLESIAS

Manutenzione e Assistenza Tecnica - Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Servizi Commerciali

Via Canepa – 09016 Iglesias (SU) 078140148 www.ipsiaiglesias.edu.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS" IGLESIAS



- In preparazione all'esame sono state effettuate quattro simulazioni delle prove scritte:

- Martedì 03 marzo: simulazione della prima prova scritta di italiano di 6 ore;

- Venerdì 17 aprile: simulazione della seconda prova scritta di 4/5 ore;

- Nel periodo successivo alla pubblicazione del documento del XV maggio, si effettueranno delle altre simulazioni delle prove scritte, in preparazione all'Esame di Maturità per le discipline coinvolte nella prima e seconda prova. In particolare sono state programmate delle simulazioni, secondo il calendario seguente:

- Lunedì 18 maggio: simulazione della prima prova scritta di italiano di 6 ore;

- Martedì 19 maggio: simulazione della seconda prova scritta di 4/5 ore.

- Giovedì 4 giugno: simulazione del colloquio.

Al fine di promuovere il miglior successo nella prova d'esame degli alunni con svantaggio scolastico si ritiene opportuno che questi siano affiancati dal docente/i di sostegno che li hanno seguiti (ove previsti), adottando le medesime misure compensative e dispensative applicate nel corso dell'anno scolastico al fine di garantire loro un sereno svolgimento e la piena espressione delle potenzialità.

Nella medesima seduta il Consiglio di classe ha individuato tra i suoi membri, come previsto dalla suddetta ordinanza, i membri della sottocommissione da affiancare ai commissari delle discipline oggetto delle due prove scritte (italiano e scienza e cultura degli alimenti):

- docente di Scienza e cultura degli alimenti;
- docente di Laboratorio cucina

CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO DELLE CLASSI QUINTE

Come stabilito dall' articolo 11 dell'O.M. 54/2026, per il corrente anno scolastico il credito scolastico è attribuito fino ad un massimo di 40 punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite dall' articolo 11

I.P.I.A. "G. FERRARIS" - IGLESIAS

Manutenzione e Assistenza Tecnica - Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Servizi Commerciali

Via Canepa – 09016 Iglesias (SU) 078140148 www.ipsiaiglesias.edu.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS" IGLESIAS



dell'O.M. 54/2026 succitata. Il consiglio di classe attribuisce il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A del d. lgs. 62/2017.

L'art. 15, co. 2 bis, del d.lgs. 62/2017 prevede che il punteggio più alto nell'ambito della fascia di attribuzione del credito scolastico spettante sulla base della media dei voti riportata nello scrutinio finale possa essere attribuito se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi.

Tabella ALLEGATO A d. lgs. 62/2017

Attribuzione credito scolastico

TABELLA

Attribuzione credito scolastico

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

Per determinare il credito spettante all'interno della banda di oscillazione, si prenderanno in considerazione i seguenti indicatori individuati dal Collegio Docenti (lo studente dovrà averne almeno tre):

- la media dei voti del quinto anno
- frequenza assidua (calcolata su 1056 ore)
- il giudizio del tutor aziendale sui risultati conseguiti nel FSL
- la scelta di avvalersi dell'IRC o disciplina alternativa.
- Il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi.

I.P.I.A. "G. FERRARIS" - IGLESIAS

Manutenzione e Assistenza Tecnica - Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Servizi Commerciali
Via Canepa – 09016 Iglesias (SU) 078140148 www.ipsiaiglesias.edu.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS" IGLESIAS



Approvazione del Consiglio di Classe

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 06/05/2026 ai sensi dell'art. 17, comma 1, d. lgs. 62/2017.

Docente	Disciplina	Firma
1. Luigi Belvedere	Laboratorio di cucina	
2. Paola Cacciaru	Lettere	
3. Gian Luca Defraia	Scienza e cultura dell'alimentazione	
4. Elisabetta Fancello	Scienze motorie	
5. Francesco Mannu	Religione	
6. Roberta Martinelli	LS Francese	
7. Manuela Masili	LS Inglese	
8. MariaGrazia Mercalli	Diritto e tecniche amministrative	
9. Pierpaolo Pezza	Sostegno	
10. Michele Pirola	Matematica	



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS"
IGLESIAS



ALLEGATI RELATIVI ALLE ATTIVITA' EFFETTUATE IN PREPARAZIONE ALL'ESAME DI MATURITA':

Secondo l'art.10 dell'O. M . 54/2026 è specificato che nella redazione del documento i Consigli di classe tengono conto, altresì, delle indicazioni fornite dal garante per la protezione dei dati personali, con nota 21-03-2017, prot. 10719.

In sostanza, per il Garante, non si ha alcuna ragionevole evidenza della necessità di fornire alla commissione esaminatrice dati personali riferiti agli studenti nel documento del 15 maggio.

A tutela della privacy, le parti contenenti dati personali sensibili, verranno inseriti nella copia integrale del documento depositato agli atti e potranno essere consultati nelle fasi di insediamento e svolgimento dell'esame di maturità.

La commissione avrà a disposizione, i seguenti allegati:

- Programmazione didattica delle discipline curriculari.
- crediti scolastici nell'ultimo triennio;
- relazione/scheda presentazione alunno/i PEI;
- relazione/scheda presentazione alunno/i PDP;
- Testo della simulazione della prima prova scritta;
- Testo della simulazione della seconda prova scritta.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS"
IGLESIAS



ANNO SCOLASTICO 2025/2026

PROGRAMMI SVOLTI DELLA CLASSE V A ENO

Prof.ssa Cacciarru Paola

DISCIPLINE: ITALIANO - STORIA - EDUCAZIONE CIVICA

ORE SETTIMANALI: 4+2

ORE SVOLTE ALL' 11/05/26: 119+53+12

TESTI IN ADOZIONE

ITALIANO: Sambugar, *Letteratura viva* - VOL. 3 - ed. LA NUOVA ITALIA

STORIA: P. Di Sacco, *Passato futuro* - VOL. 3 - ed. SEI

I materiali integrativi per le letture sono stati resi disponibili con appositi file condivisi nella piattaforma *GSuite* o forniti in fotocopia.

CONTENUTI TRATTATI - ARGOMENTI di LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

EDUCAZIONE LINGUISTICA

- L'analisi testuale in forma orale e scritta (tipologia A) in riferimento ai moduli letterari proposti; la sintesi del testo, la parafrasi;
- Il testo informativo-espositivo: la relazione (scritta e orale);
- Il testo argomentativo (tipologia B - "Bobbio: sentimento nazionale contro nazionalismo"; brano tratto dall'enciclica "Pacem in terris");
- il tema di attualità (tipologia C: (argomenti proposti: social media e adolescenti; formazione civica degli italiani; il ruolo della poesia oggi; la fama e la notorietà);
- Il testo multimediale: elaborazione in PPT e attenzione alla citazione delle fonti
- L'articolo di giornale: lettura dei testi del giornalista-gastronomo F.B. Fadda (FUN_GO): "Otto vini per otto cuoche: la forza delle donne nel bicchiere e nel piatto"; "La forza e la passione del tempo: come nasce il Parmigiano Malandrone"

LETTERATURA

- Ricostruzione del quadro storico – culturale tra Ottocento e Novecento (cfr. Storia)

L'età del Positivismo

- Positivismo, Realismo e Naturalismo: caratteri essenziali del periodo e dei principali movimenti artistici letterari e pittorici; cenni al romanzo sperimentale e alla trama del romanzo di E. Zola "Germinal" e approfondimento sul significato simbolico del cibo nel romanzo; raffronto con le descrizioni delle miniere iglesienti dal romanzo "Alba sul monte" di A.M. de Villa

I.P.I.A. "G. FERRARIS" - IGLESIAS

Manutenzione e Assistenza Tecnica - Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Servizi Commerciali

Via Canepa – 09016 Iglesias (SU) 078140148 www.ipsiaiglesias.edu.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO

PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS"

IGLESIAS

- Pellegrino Artusi: note biografiche e riflessioni su "La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene"; Lettura "La cucina è una briconcella"; ricetta n° 641 "Torta di patate"
- La letteratura dell'Italia unita: La costruzione dell'identità nazionale attraverso pratiche quotidiane - Letture scelte dai testi "Pinocchio" (Collodi), "Amore e ginnastica" (De Amicis), "La scienza in cucina" (Artusi)

Verga e il Verismo

- La vita, il pensiero e la poetica dell'autore
- Lettura e commento della novella "La roba"
- Cenni alle opere del ciclo dei vinti: i Malavoglia - presentazione dell'opera: trama, personaggi e temi principali

Grazia Deledda e il Verismo sardo

- Note biografiche e temi della poetica dell'autrice;
- Lettura, analisi e commento di brani tratti da "Cosima" di G. Deledda: "Il pane", "la Cucina"
- Riflessioni sulla donna nella società sarda del primo Novecento

Poesia tra Decadentismo e Simbolismo

- I poeti maledetti e il Simbolismo
- Il Simbolismo di Giovanni Pascoli
- La vita, il pensiero e la poetica: lettura di un brano tratto da "Il fanciullino"
- Lettura di un passo tratto dal discorso "La grande proletaria si è mossa": la conquista della Libia nel contesto internazionale - tra imperialismo e Belle Epoque
- La cucina e la tradizione alimentare nella poetica delle piccole cose: il "risotto romagnolesco" e i riferimenti al nido familiare
- Lettura, analisi, parafrasi e commento delle poesie: "Il lampo", "Temporale", "Novembre", "Nella nebbia", "X agosto", "L'assiuolo", "La via ferrata"

Le avanguardie storiche (in generale) e il Futurismo

- Quadro d'insieme sulle Avanguardie storiche del primo Novecento: pittura e letteratura tra fine '800 e primo '900; confronto tra Simbolismo e Avanguardie
- Il Dadaismo - "Per fare una poesia dadaista"
- Caratteristiche generali del movimento Futurista - Marinetti e le "parole in libertà"
- "Zang Tumb Tumb" e la "Sintesi futurista della guerra"
- Lettura, analisi e commento del "Manifesto del Futurismo"
- Il nazionalismo dei Futuristi: l'idea della "guerra sola igiene del mondo"; G. Papini "Amiamo la guerra"
- Dalle Formule al Dizionario della cucina Futurista: lettura, analisi e commento di passi tratti dal "Manifesto della cucina futurista"
- *Approfondimenti* con la visione di opere di Balla, Boccioni e Depero – guida alla lettura di immagini



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO

PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS"

IGLESIAS



Luigi Pirandello (l'argomento sarà completato dopo il 15/05)

- La vita, il pensiero e la poetica dell'autore
- L'umorismo: avvertimento e sentimento del contrario
- L'identità dell'individuo e il romanzo psicologico: trama dei romanzi "Il fu Mattia Pascal" e "Uno, nessuno, centomila"; lettura e analisi dei capitoli iniziale e conclusivo del romanzo "Uno, nessuno, centomila"
- Il tema della verità e quello della follia - lettura delle novelle "Il treno ha fischiato" e "Un po' di vino"

CONTENUTI TRATTATI - ARGOMENTI di STORIA

L'età del Positivismo

- La seconda rivoluzione industriale tra Realismo e Naturalismo: dallo sviluppo ferroviario alla crisi della seconda metà dell'800
- La ripresa economica e i progressi di fine secolo
- Il movimento operaio
- Le contraddizioni della *Belle Epoque*
- L'imperialismo e il nazionalismo

L'Italia unita e i suoi problemi

- Quadro storico-sociale dell'Italia tra il XIX e il XX secolo
- I primi governi dell'Italia unita: destra e sinistra storica
- La questione meridionale, il trasformismo e il brigantaggio
- L'Economia dell'Italia unita: cenni al tema dell'emigrazione italiana a tra fine XIX - XX secolo
- La formazione del cittadino italiano (cfr. letteratura)

L'età giolittiana

- Le principali riforme di Giolitti
- Lo sviluppo "a forbice"
- Il decollo industriale italiano e l'emigrazione
- La propaganda nazionalistica e la guerra di Libia

La Grande Guerra e il dopoguerra

- Il primo anno - la guerra lampo e la neutralità italiana
- L'Italia in guerra: il fronte italiano, Caporetto e Vittorio Veneto



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO

PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS"

IGLESIAS



- Approfondimenti su: nuove armi, cibo, i canti popolari di guerra, i romanzi; la Sardegna nel conflitto (la Brigata Sassari)
- I trattati di Pace al termine della Grande Guerra e la nascita della Società delle Nazioni
- La crisi dell'Italia nel primo dopoguerra: dal malcontento diffuso alla vittoria mutilata - D'Annunzio e l'impresa di Fiume
- Dal biennio rosso al Fascismo
- lettura e commento della poesia "Veglia" di G. Ungaretti

Il Fascismo in Italia

- La trasformazione dello stato liberale e i fasci di combattimento
- Fasci di combattimento: simboli e trasformazione in PNF
- Dall'errore di Giolitti alla marcia su Roma
- Mussolini capo del governo e le elezioni del 1924
- Il delitto Matteotti, la dittatura e le leggi fascistiche: il discorso del 03/01/1925
- I patti Lateranensi e la conquista dell'Impero
- La battaglia del grano, la bonifica integrale e l'autarchia
- Agricoltura e industria: l'economia centralizzata del regime
- Il culto del capo e la propaganda
- La vergogna delle leggi razziali
- *Approfondimenti:* differenza tra partito politico e movimento; letture e riflessioni sul concetto di "culto della personalità"

CONTENUTI TRATTATI - ARGOMENTI di EDUCAZIONE CIVICA

Per quanto riguarda le attività della disciplina trasversale, con le materie letterarie sono state approfondite nel corso dell'anno le seguenti tematiche:

- Confronto tra Statuto Albertino e Costituzione della Repubblica italiana: la tutela dei diritti fondamentali dei cittadini; il "Discorso sulla Costituzione" di Piero Calamandrei
- *La cultura della pace nel XX e nel XXI secolo:* dall'art. 11 della Costituzione all'art. 1 della Carta dell'ONU; l'Enciclica "Pacem in terris"
- Il Referendum e le forme di partecipazione alla vita della Repubblica - Diritto di voto e caratteristiche della consultazione referendaria
- La giornata internazionale contro la violenza sulle donne: discriminazioni di genere – Riflessioni sulla cultura patriarcale e la violenza sulle donne; partecipazione al progetto *Le mani in tasca* e lettura espressiva del testo "You&Me" di S. Dandini
- Riflessioni sul Giorno della Memoria, la Shoah, i pericoli dell'indifferenza: RICORDARE E RIFLETTERE PER NON DIMENTICARE

CONTENUTI TRATTATI - UNITA' DI APPRENDIMENTO

I.P.I.A. "G. FERRARIS" - IGLESIAS

Manutenzione e Assistenza Tecnica - Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Servizi Commerciali

Via Canepa – 09016 Iglesias (SU) 078140148 www.ipsiaiglesias.edu.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS" IGLESIAS



Le discipline di italiano e storia hanno contribuito al raggiungimento delle competenze programmate sia trasversalmente sia attraverso l'approfondimento di temi e aspetti specifici relativi alle singole UDA. In particolare:

U.D.A. n°1: STRUMENTI E METODI PER L'ARRICCHIMENTO CULTURALE

Potenziamento delle abilità di scrittura, lettura, comprensione e analisi testuale

U.D.A. n°2 professionalizzante: "PERCORSI DI MINIERA E DEL GUSTO: SAPERI E SAPORI DEL TERRITORIO"

- Lettura della poesia di P. Neruda "Ode al pane"
- Lettura, analisi e commento di brani tratti da "Cosima" di G. Deledda: "Il pane", "la Cucina"
- Approfondimenti sulle tradizioni alimentari locali - IL PANE "alimento, simbolo, identità"
- Il pane cerimoniale in Sardegna"
- Preparazione all'incontro con i bambini della scuola primaria di Gonnese: elaborazione - mediante l'uso critico dell'I.A. di una canzone da proporre agli scolari avente per tema la sana alimentazione; esposizione orale e gestione della relazione interpersonale nel laboratorio proposto

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libri di testo
- Dispense, schede e fotocopie di testi, dei quali è stata sovente fatta lettura espressiva.
- Contributi multimediali: presentazioni realizzate tramite i software *Power Point*, video e siti internet per gli approfondimenti immediati, ricerche in rete.
- Appunti, schemi e mappe concettuali.
- Immagini e riferimenti alla produzione artistica, pittorica e plastica.
- Tabelle e grafici.
- Lavagna Interattiva Multimediale in classe e postazioni multimediali in aula di informatica.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

LINGUA ITALIANA

Competenza n. 2: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.

Competenza n. 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.

STORIA

I.P.I.A. "G. FERRARIS" - IGLESIAS

Manutenzione e Assistenza Tecnica - Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Servizi Commerciali

Via Canepa – 09016 Iglesias (SU) 078140148 www.ipsiaiglesias.edu.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS" IGLESIAS



Competenza n.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.

Competenza n.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.

Competenza n.6 : Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

In relazione alla programmazione curricolare e di dipartimento di lettere, si precisa che in considerazione delle condizioni di partenza degli studenti, gli obiettivi sono stati adeguati, i contenuti ridotti e gli obiettivi raggiunti solo parzialmente. Va detto che la modesta abitudine alla lettura autonoma è causa delle diffuse carenze lessicali e sintattiche che limitano la piena comprensione dei testi, e non solo di quelli complessi; per alcuni ciò ha significativi riflessi anche nella produzione linguistica (scritta e orale) che talvolta risulta povera o poco precisa per l'uso di termini generici al posto di quelli specialistici delle materie. D'altro canto, si registra un generale miglioramento nell'uso degli strumenti digitali (videoscrittura, mail, elaborati multimediali, uso di internet, ...), a cui si è fatto ricorso nell'intero triennio.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Metodologicamente, sia in italiano sia in storia, si è fatto perlopiù ricorso alla lezione partecipata, promuovendo l'intervento degli studenti, i quali sono sempre stati stimolati alla riflessione e all'espressione del proprio punto di vista su ciò che veniva proposto - in particolare sono stati incoraggiati al commento delle opere lette, dei documenti o dei brani storiografici - nonché alla *problematizzazione* dei fenomeni storici affrontati.

In particolare, per i testi di letteratura proposti, in considerazione delle condizioni di partenza degli studenti, in genere si è preferito limitare il numero di testi: su di essi si è lavorato a lungo soprattutto sulla comprensione generale del contenuto e in funzione dell'arricchimento lessicale, proponendo solo pochi elementi essenziali relativi all'analisi stilistica e formale.

L'assimilazione si è avvalsa anche della rielaborazione collettiva, in classe, attraverso la costruzione (anche guidata) di schemi e mappe concettuali dei temi sviluppati; particolare attenzione si è posta al consolidamento delle capacità di prendere appunti, sintetizzare, leggere carte, individuare parole-chiave.

Infine, si segnala il particolare lavoro svolto per migliorare la produzione scritta e orale, invitando alla realizzazione di schemi (raccolta e riordino delle idee) da utilizzare poi per l'esposizione di quanto richiesto.

RECUPERO DELLE CONOSCENZE

I.P.I.A. "G. FERRARIS" - IGLESIAS

Manutenzione e Assistenza Tecnica - Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Servizi Commerciali

Via Canepa – 09016 Iglesias (SU) 078140148 www.ipsiaiglesias.edu.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS" IGLESIAS



La strategia che si è rivelata più appropriata e, pertanto, quella che è stata perlopiù adottata per il "recupero" delle parti del programma svolto da parte di quegli alunni che, per vari motivi, non avevano raggiunto gli obiettivi prefissati, è stata la ripresa dell'argomento da parte mia con ulteriori spiegazioni o con lo stimolo a fare domande per focalizzare le parti non chiare; talvolta, è stata sollecitata la presentazione da parte di un altro allievo che già padroneggiava l'argomento; più spesso, tuttavia, si sono rimandati gli studenti ad un più puntuale lavoro a casa, in quanto si è verificato che le carenze erano legate ad uno studio non adeguato o non sufficiente.

Durante la pausa didattica (2 settimane a gennaio), oltre all'organizzazione specifica per le verifiche di recupero, il tempo in classe è stato dedicato ad un puntuale lavoro di potenziamento delle abilità di scrittura: è stata privilegiata la tipologia B, poco sviluppata in precedenza, che è stata sviluppata con esercitazioni guidate e ulteriori esercitazioni da svolgere in autonomia.

STRUMENTI DI VERIFICA

Formativa:

- Esercitazioni
- Correzione compiti svolti
- Interrogazione dialogica
- Simulazioni

Sommativa:

- Interrogazione
- Prove semi strutturate
- Elaborazione testuale scritta

CRITERI DI VALUTAZIONE

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale terranno conto di:

- la situazione di partenza;
- l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe e in remoto;
- i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;
- l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne;
- le conoscenze, abilità e competenze acquisite.

Iglesias, 12/05/2026

Prof.ssa PAOLA CACCIARRU

DISCIPLINA: INGLESE

DOCENTE: Prof. SSA MANUELA MASILI

CLASSE: V A ENO

ORE SETTIMANALI: TRE

CONTENUTI TRATTATI

ARGOMENTI:

FOOD INGREDIENTS

- Cereals
- Fruit and vegetables: preparation, cooking and storage
- Dairy products
- Eggs
- Meat and poultry
- Fish
- Pulses
- Fats
- Herbs, spices and condiments

DIET AND NUTRITION

- Healthy eating.
- The Mediterranean diet.
- Organic food and GMOs.
- Japanese, Nordic, West African and French diets.
- Alternative diets: vegetarian, vegan, macrobiotic and raw food diets.
- Religious dietary choices: Hindus, Buddhists, Halal, Kosher, Sikhs and Christianity.
- Teen and sport diets: top ten tips for teenagers.
- Special diets for food allergies and intolerances.
- Celiac disease diet.
- Healthy living with diabetes.

SAFETY PROCEDURES

- Food safety and food quality.
- Safety procedures: HACCP.
- HACCP principles.
- Food contamination.
- Risks and preventive measures.
- Food preservation: physical, chemical, physico-chemical and biological methods.
- Workplace safety.

CAREER PATHS

- The chef: key words for a good chef.
- The pastry chef.
- The food and beverage manager.
- The catering manager.

UDA professionalizzante.

- Lifestyles and diets: the functions of food. Healthy food choices.
- Food in mining.
- Different diets with similar quality.
- Lunch-breaks between public and private spaces.
- The battles for food: strikes, struggles and negotiations.

ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA

GETTING A JOB:

- Writing a Curriculum Vitae and a personal profile.
- Writing a covering letter.
- Job advertisements.
- Preparing for an interview.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo (**MASTERING COOKING – ELI – C.E. Morris, A. Smith**)
- Dispense, schede e fotocopie di testi, dei quali è stata sovente fatta lettura espressiva.
- Contributi multimediali: presentazioni realizzate tramite il software *Power Point*, video e siti internet per gli approfondimenti, ricerche in rete.
- Appunti, schemi e mappe concettuali.
- Lavagna Interattiva Multimediale.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

- Comprendere globalmente e selettivamente testi scritti e orali, attinenti al livello B2 del Quadro di Riferimento Europeo per le lingue straniere.
- Interagire in una conversazione su temi noti in modo adeguato al contesto e agli interlocutori.
- Descrivere esperienze, avvenimenti e spiegare le ragioni di opinioni e progetti propri.
- Scrivere testi strutturati e coesi su argomenti vari e complessi.
- Utilizzare adeguatamente le strutture grammaticali attinenti al livello B2 del Quadro di Riferimento Europeo per le lingue straniere.
- Comprendere e contestualizzare testi inerenti l'area professionale di riferimento.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

Gli obiettivi generali prestabiliti sono stati raggiunti solo parzialmente. Nel corso dell'anno scolastico sono stati sviluppati quasi tutti gli argomenti previsti dalla programmazione didattica disciplinare; tuttavia, il livello di acquisizione delle competenze attese risulta eterogeneo all'interno del gruppo classe.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Nel corso dell'anno scolastico è stato adottato un approccio comunicativo e sono stati utilizzati percorsi e strategie didattiche tese al coinvolgimento operativo dello studente. Si è favorito l'apprendimento tramite il metodo induttivo, il problem solving e il cooperative learning. Le lezioni hanno avuto un'impostazione interattiva fondata sulla comunicazione e sul ruolo attivo dello studente anche con l'uso delle TIC.

RECUPERO DELLE CONOSCENZE

Durante l'anno scolastico sono state avviate in itinere attività di recupero di abilità e contenuti; è stato sollecitato lo studio autonomo per il recupero delle lacune evidenziate nel corso dell'anno dovute, in genere, soprattutto ad un'applicazione discontinua nello studio.

STRUMENTI DI VERIFICA

Formativa:

- Esercitazioni
- Correzione compiti svolti
- Interrogazione dialogica
- Simulazioni

Sommativa:

- Interrogazione
- Prove semi strutturate
- Elaborazione testuale scritta

CRITERI DI VALUTAZIONE

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale terranno conto di:

- la situazione di partenza;
- l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe e in remoto;
- i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;
- l'impegno e il rispetto delle consegne;
- le conoscenze, abilità e competenze acquisite.

LIBRO DI TESTO

MASTERING COOKING – ELI – C.E. Morris, A. Smith

DISCIPLINA: LINGUA E CIVILTÀ FRANCESI

DOCENTE: ROBERTA MARTINELLI

CLASSE: 5^ A ENO

PROGRAMMA SVOLTO A.S. 2025-26

CONTENUTI TRATTATI

➤ **FUNZIONI LINGUISTICO-COMUNICATIVE:** revisione e consolidamento delle strutture grammaticali e morfo-sintattiche (présent; passé composé ; imparfait ; gérondif; costruzione della frase ; articles contractés et partitifs; fonetica di base); revisione e consolidamento delle competenze comunicative (comprensione e produzione scritta e orale)

➤ **ARGOMENTI:**

- Terminer un repas : fromages et desserts – les pâtes de base, les crèmes, recettes
- Les régimes alimentaires, alimentation équilibrée et pyramide alimentaire
- Les intoxications alimentaires : causes, symptômes, solutions, prévention
- Les normes d'hygiène et sécurité alimentaire et le système HACCP
- Les méthodes de cuisson et de conservation
- Les allergies et les intolérances alimentaires : révision lexicale (la nourriture) ; symptômes, solutions, prévention ; allergie au lait vs intolérance au lactose, la maladie cœliaque.

➤ **UDA PROFESSIONALIZZANTE: “Percorsi di miniera e del gusto: saperi e sapori del territorio”**

- Les conditions de vie et de travail des mineurs et leur alimentation aux XIX et XX siècles. Étude à l'aide de « *Germinal* » (la série télé) d'Émile Zola ;
- La tragédie de Marcinelle

➤ **APPROFONDIMENTI E MATERIALE INTEGRATIVO**

- Materiale audiovisivo : Vidéo-recette des légumes farcis au veau ; vidéo sur les intoxications alimentaires ; vision d'extraits de la série télé « *Germinal* » (episodio 1)
- Fotocopie
- Documenti multimediali

➤ **EDUCAZIONE CIVICA - Nucleo « Costituzione »**

- Attività di riflessione e questionario sul “Progetto Rispetto”.
- Les Lumières : la liberté, la démocratie et la tolérance

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo, fotocopie, materiale multimediale, informazioni prese dal web e rielaborate, schemi, mappe, riassunti

OBIETTIVI DISCIPLINARI
• Acquisire strutture, modalità e competenze comunicative in lingua straniera corrispondenti almeno al livello A2/B1. • Analizzare e comprendere in maniera globale e selettiva testi scritti, orali e iconico-grafici inerenti alla sfera personale, socioculturale e professionale. • Produrre testi scritti e orali relativi alla sfera personale, socioculturale e professionale, utilizzando le strutture linguistiche e morfosintattiche in maniera sufficientemente corretta. • Interagire in lingua francese in semplici conversazioni relative a tematiche personali, alla realtà socioculturale e all'interno di un contesto lavorativo. • Utilizzare opportunamente la microlingua e il lessico specifico del settore enogastronomico per descrivere menu, ricette, per parlare del cibo, dei problemi legati all'alimentazione, delle tecniche di preparazione, dei regimi alimentari e del sistema HACCP. • Sfruttare le risorse tecnologiche per studiare e fare ricerche. • Usare il dizionario bilingue online e cartaceo.
OBIETTIVI FORMATIVI
• sviluppare uno spirito critico e autocritico e la capacità di creare collegamenti tra vari contenuti; • aumentare la consapevolezza di sé, delle proprie capacità e la propria autostima; • promuovere collaborazione, inclusione, fiducia e rispetto reciproco; • imparare a gestire situazioni e risolvere problemi; • incoraggiare la capacità di imparare a imparare; • avvicinarsi alla scoperta, al rispetto e alla comprensione dell'“altro” e del “diverso”; • arricchire il proprio bagaglio culturale e favorire una riflessione contrastiva fra la lingua-cultura italiana e quella francese.
RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI
La programmazione iniziale ha subito rallentamenti e necessarie rimodulazioni in seguito sia alle attività che hanno impegnato i ragazzi in eventi, compresi quelli legati alle UdA, e nelle simulazioni d'esame che a causa dell'impegno scarso, superficiale e discontinuo. Benché permangano in tutti delle lacune importanti nell'uso delle strutture linguistiche e morfosintattiche, quasi tutti hanno acquisito un livello in lingua francese globalmente sufficiente o più che sufficiente.
METODOLOGIE DIDATTICHE
Lezione frontale e partecipata, peer education, cooperative learning, rielaborazione collettiva di contenuti, brainstorming, ricerche e studio individuali, appunti alla lavagna/LIM per fissare concetti, esercitazioni di comprensione scritta e orale, esercitazioni di produzione scritta e orale.
RECUPERO DELLE CONOSCENZE
Attività di ripasso e consolidamento in itinere; peer education, pausa didattica
STRUMENTI DI VERIFICA
Verifiche formative orali in itinere; verifiche sommative orali e scritte semistrutturate; esercitazioni di

comprensione scritta e orale; esercitazioni di produzione scritta e orale.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Conoscenza dei contenuti; conoscenza e uso della lingua francese settoriale relativa all'ambito enogastronomico; efficacia comunicativa piuttosto che la correttezza morfo-sintattica; capacità di comprendere una pluralità di testi e i contenuti proposti; partecipazione, collaborazione e impegno; puntualità con la consegna dei lavori o dei compiti; capacità di sintesi e rielaborazione personale; miglioramenti significativi rispetto alla situazione iniziale.

LIBRO DI TESTO :

PASSION CHEF ET PÂTISSIER Le français professionnel pour la gastronomie, l'œnologie et la pâtisserie-
Ed. San Marco

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

DISCIPLINA: RELIGIONE CATTOLICA

DOCENTE: Prof. Mannu Francesco

CLASSE: V A ENO

ORE SETTIMANALI: 1

CONTENUTI TRATTATI

RELIGIONE CATTOLICA

- Presentazione programma;
- UNITÀ DIDATTICA LA COSCIENZA, LA LEGGE, LA LIBERTÀ
 - Introduzione, desideri e attese;
 - Prendere coscienza dei propri limiti: Il racconto favolistico;
 - La coscienza umana: definizione, riferimenti biblico – teologici, il primato della coscienza individuale;
 - In nome della coscienza: che cosa è l'uomo di B. Pascal; Generale il tuo carro armato;
 - Lo sviluppo della coscienza morale, il cammino verso l'autonomia;
 - Lo sviluppo della coscienza morale secondo Lawrence Kohlberg;
 - La libertà: sogno o realtà?
 - Analisi del documento: "Due vie";
 - La libertà di: Paura di libertà;
 - L'uomo davanti alla libertà;
 - Chi è il nostro giudice? Verso la libertà;
 - La libertà della creatura nella morale cattolica e la libertà nell'adesione al bene: il Decalogo e le Beatitudini;
 - Una vita secondo le Beatitudini;
 - Libertà e abbandono nel racconto del gabbiano "Jonathan Livingston" di Richard Bach;
 - Un inno alla ricerca dei propri limiti nel racconto del gabbiano "Jonathan Livingston" di Richard Bach.
- UNITÀ DIDATTICA: SHOAH
 - Visione del film "Il pranzo di Babeth" scelta per il messaggio educativo analogo alla tematica della SHOAH (accoglienza, dignità umana).
- UDA PROFESSIONALIZZANTE
CIBO E RELAZIONI:
 - La quotidianità come luogo di umanità e fraternità.

EDUCAZIONE CIVICA

- Shoah: Comprendere il significato di esilio, perdita e memoria; Riflettere sulla dignità umana dopo la distruzione. Film: "Il pranzo di Babeth";
- Libertà e televisione.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

1. Libro di testo
2. Dispense, schede e fotocopie di testi, dei quali è stata sovente fatta lettura espressiva.
3. Contributi multimediali: presentazioni realizzate tramite i software *Power Point* e *Active Inspire*, video e siti internet per gli approfondimenti immediati, ricerche in rete.
4. Appunti personali del docente.
5. Immagini.
6. Lavagna Interattiva Multimediale.
7. Video interattivi.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Gli obiettivi specifici di apprendimento sono declinati in conoscenze e abilità riconducibili in vario modo a tre aree di significato: antropologico-esistenziale, storico-fenomenologica, biblico-teologica.

Saper cogliere il senso globale di testi scritti e orali e determinare il contesto situazionale. Leggere le esperienze della vita in modo maturo per raggiungere una ricerca di identità libera e consapevole. Rispondere alle domande relative ai vari argomenti proposti.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

In relazione alla programmazione curricolare e di dipartimento, sono stati raggiunti gli obiettivi generali e le competenze programmate ad inizio anno.

METODOLOGIE DIDATTICHE

- Lezioni frontali con e-Book multimediale;
- Utilizzo della lim, libro di testo, fotocopie, internet;
- Presentazioni in PowerPoint;
- Documenti video, film;
- Approfondimenti specifici elaborati e presentati dal docente;
- Utilizzo della piattaforma classroom di G- suite, per condivisioni di materiali.

RECUPERO DELLE CONOSCENZE

No

STRUMENTI DI VERIFICA

- Partecipazione attiva alle lezioni per la religione cattolica.
- Partecipazione attiva e test per l'educazione civica.

CRITERI DI VALUTAZIONE

- Si terrà conto della media dei giudizi conseguiti nel corso dell'intero anno scolastico.
- Dell'assiduità o meno dell'impegno relativo alla partecipazione richiesta.
- Del livello di partecipazione attiva e costruttiva durante lo svolgimento delle lezioni.

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

**DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA
STRUTTURA RICETTIVA**

DOCENTE: Prof. Maria Grazia Mercalli

CLASSE: V A ENO

ORE SETTIMANALI: 4

CONTENUTI TRATTATI

DISCIPLINA

DINAMICHE DEL MERCATO TURISTICO E RISTORATIVO

Turismo ed economia: aspetti economici del turismo, gli indicatori macroeconomici, l'indotto turistico la bilancia dei pagamenti e la bilancia turistica, gli indici di turisticità.

Le dinamiche del turismo: il turismo un cambiamento epocale, le nuove tendenze del turismo, il potere del consumatore.

Abitudini alimentari ed economia del territorio: l'industria del cibo, le tendenze dei consumi alimentari in Italia, la ristorazione moderna. Il Made in Italy e i marchi di qualità alimentare.

IL MARKETING

Tecniche di marketing turistico: le funzioni di marketing, il marketing management, l'analisi del mercato, le ricerche di mercato, la segmentazione del mercato, il targeting e il posizionamento, il marketing mix, il prodotto, la politica di prezzo, la politica di distribuzione, la politica di promozione, il processo di web marketing, il web marketing mix.

Il piano di marketing: gli obiettivi e la struttura del marketing plan, l'analisi SWOT, l'analisi della situazione esterna di marketing, l'analisi della situazione interna di marketing, il planning e il controllo, il piano di marketing di un'impresa ristorativa.

IL MARKETING TERRITORIALE

Il marketing turistico territoriale: gestione, promozione e sviluppo sostenibile del territorio, il marketing turistico pubblico e integrato, il marketing della destinazione turistica: il prodotto destinazione, il piano di marketing territoriale: l'analisi SWOT, il planning e gli strumenti di marketing turistico integrato.

GESTIONE STRATEGICA, BUDGET E BUSINESS PLAN

La pianificazione strategica e la programmazione: il processo decisionale dell'impresa, pianificazione, programmazione e controllo, l'analisi dell'ambiente esterno e gli obiettivi strategici, la pianificazione strategica, la programmazione operativa, il controllo di gestione.

Il budget : funzioni del budget, i budget settoriali e la stima dei ricavi e dei costi, il budget delle imprese ristorative, il controllo di budget e l'analisi degli scostamenti.

Il business plan: dalla business idea al progetto imprenditoriale, l'analisi di mercato, l'analisi tecnica e le strategie di comunicazione e commerciali, l'analisi economico-finanziaria, il preventivo finanziario e il preventivo economico..

LA DISCIPLINA DEI CONTRATTI DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

I contratti delle imprese ristorative : i requisiti del contratto, la responsabilità giuridica, i contratti del settore ristorativo, il contratto di ristorazione, il contratto di catering, il contratto di banqueting, il codice del consumo .

UDA PROFESSIONALIZZANTE “ PERCORSI DI MINIERA E DEL GUSTO: SAPERI E SAPORI DEL TERRITORIO” . La miniera sarda e i risvolti economici .

EDUCAZIONE CIVICA

La tragedia di Crans-Montana

L'Iran : cosa sapere dell'Iran per capire la guerra

La tutela dei diritti fondamentali dei cittadini

Referendum e le forme di partecipazione alla vita della Repubblica -Diritto di voto e caratteristiche della consultazione referendaria .

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

8. Libro di testo
9. Dispense, schede e fotocopie di testi, dei quali è stata sovente fatta lettura espressiva.
10. Contributi multimediali: presentazioni realizzate tramite i software *Power Point* e *Active Inspire*, video e siti internet per gli approfondimenti immediati, ricerche in rete.
11. Appunti personali del docente.
12. Immagini.
13. Lavagna Interattiva Multimediale.
14. Video interattivi.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Analizzare il mercato ed interpretare le dinamiche e saper interpretare gli indicatori macroeconomici; distinguere gli aspetti economici del turismo e le nuove tendenze del turismo; analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari, riconoscere gli elementi del marketing e identificare gli elementi significativi nell'analisi dell'ambiente, della domanda e della concorrenza. Effettuare l'analisi SWOT, individuare gli elementi alla base di una strategia aziendale e riconoscere i punti di forza e di debolezza di una impresa, individuare gli elementi necessari per sviluppare un piano di marketing. Saper analizzare l'ambiente politico economico e sociale in cui opera una impresa turistico/ristorativa.

Conoscere gli elementi del contratto di lavoro, i diritti e i doveri del lavoratore nel settore turistico.

Distinguere le attività di promozione territoriale degli operatori pubblici e privati e riconoscere il ruolo fondamentale della collaborazione tra la pubblica amministrazione e le imprese private nel settore turistico.

Riconoscere la necessità di un controllo nella fase di pianificazione e programmazione saper individuare le fasi e le procedure per redigere un business plan.

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.

Individuare i fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari, saper analizzare i fattori economici territoriali che condizionano le abitudini alimentari.

Distinguere le caratteristiche proprie dei contratti del settore turistico-ristorativo e individuare diritti, obblighi e responsabilità delle parti nelle singole tipologie di contratto.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

In relazione alla programmazione curricolare e di dipartimento, sono stati raggiunti gli obiettivi generali e le competenze programmate ad inizio anno.

METODOLOGIE DIDATTICHE

- Lezioni frontali con e-Book multimediale;
- Utilizzo della lim, libro di testo, fotocopie, internet;
- Presentazioni in PowerPoint;
- Documenti video, film;
- Approfondimenti specifici elaborati e presentati dal docente;
- Utilizzo della piattaforma classroom di G- suite, per condivisioni di materiali.

RECUPERO DELLE CONOSCENZE

Recupero in itinere e continuo ripasso degli argomenti svolti con domande stimolanti sugli argomenti trattati , recupero e approfondimenti durante la pausa didattica ._____

STRUMENTI DI VERIFICA

- Partecipazione attiva alle lezioni per la disciplina.
- Partecipazione attiva e test per l'educazione civica.

CRITERI DI VALUTAZIONE

- Si terrà conto della media dei giudizi conseguiti nel corso dell'intero anno scolastico.
- Dell'assiduità o meno dell'impegno relativo alla partecipazione richiesta.
- Del livello di partecipazione attiva e costruttiva durante lo svolgimento delle lezioni.

ANNO SCOLASTICO 2025/2026
DISCIPLINA: SC. DELLA ALIMENTAZIONE
EDUCAZIONE CIVICA
DOCENTE: PROF. GIANLUCA DEFRAIA
CLASSE: V A ENO
ORE SETTIMANALI: QUATTRO

CONTENUTI TRATTATI

Argomenti:

PRIMO MODULO: SICUREZZA ALIMENTARE

Le contaminazioni chimiche: I fitofarmaci: utilità, tossicità cronica, intervallo di sicurezza e limite di tolleranza. Gli zoo farmaci : gli antibiotici e gli anabolizzanti, conseguenze per la salute dell'uomo e degli animali, significato di "tempo di sospensione" e "antibiotico resistenza". I metalli pesanti: cause di contaminazione della catena alimentare da mercurio, conseguenze negative per la salute umana. Il fenomeno del bioaccumulo e della biomagnificazione.

Le contaminazioni biologiche. I batteri: definizione e caratteristiche morfologiche.

I fattori ambientali che condizionano la crescita batterica e le strategie di prevenzione.

Le infezioni (da Salmonella), le intossicazioni (da Stafilococco aureus e Clostridium botulinum).

Manuale di autocontrollo aziendale: requisiti dei locali, disinfestazione, procedure di sanificazione, GMP. Implementazione dei principi del sistema haccp (Reg.852 del 2004), tracciabilità e rintracciabilità (Reg.178 del 2002), filiera agroalimentare.

SECONDO MODULO: LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE:

Modulo base diete

Concetto di dieta, fattori da prendere in esame nel formulare una dieta individuale e per target di popolazione (età, metabolismo basale, indice di massa corporea, circonferenza della vita, livello di attività fisica, fabbisogno energetico). Richiamo sulle funzioni nel nostro organismo dei macro e micronutrienti presenti in una dieta equilibrata. I pasti principali (razioni alimentari, caratteristiche nutrizionali dei gruppi alimentari).

La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche.

La dieta del bambino: la dieta in fase di lattazione e in fase di svezzamento, le basi di una corretta alimentazione ed errori da evitare nella dieta del bambino. La dieta dell'adolescente: errori da evitare nella dieta dell'adolescente, suggerimenti nutrizionali.

La dieta dell'adulto: raccomandazioni nutrizionali, le basi di una dieta sana.

La dieta nell'anziano: raccomandazioni nutrizionali, aspetti socio- economici e fisio-patologici che possono influenzare le abitudini alimentari.

La ristorazione collettiva. Esempi di menù per diversi target di popolazione (bambini, anziani).

Gli stili alimentari

Dieta mediterranea (le origini, la convivialità, l'attività motoria, etc.) e vegetariana (la scelta etica, aspetti salutistici benefici e/o malnutrizione) . L'assunzione di bevande alcoliche: aspetti nutrizionali e dietetici correlati all'assunzione di vino a pasto; conseguenze per la salute associate ad un consumo smodato.

La dieta ecosostenibile: sostenibilità ambientale nella filiera agro – alimentare: i fattori antropogenici alla base dei cambiamenti climatici.. La scelta a tavola consapevole.

TERZO MODULO: DIETA IN ALCUNE COMUNI CONDIZIONI PATOLOGICHE:

La dieta nelle malattie cardiovascolari. Fattori di rischio modificabili e non modificabili. Definizione di ipertensione arteriosa e aterosclerosi. Le principali avvertenze alimentari.

Obesità: Fattori di rischio modificabili e non modificabili. Definizione, terapia e principali avvertenze alimentari.

Reazione avverse agli alimenti

Allergie: definizione, sintomatologia, cura, Reg.europeo 1169/2011 sugli allergeni alimentari.

Intolleranze: definizione, classificazione, avvertenze alimentari.

La celiachia: definizione, alimenti incriminati, accorgimenti dietetici, diagnosi, stesura di menù per celiaci.

Disposizioni igienico sanitarie, in ambito ristorativo, in presenza di persone allergiche e intolleranti.

Argomenti di educazione Civica:

le scelte alimentari consapevoli e i sistemi produttivi a minor impatto ambientale. Attività antropiche e cambiamenti climatici

UDA:

Percorsi di miniera e del gusto- saperi e sapori del territorio

Materiali didattici utilizzati:

Appunti, Libro di testo (Autore: Machado; editore: Poseidonia).

- Dispense . Contributi multimediali: presentazioni realizzate tramite i software Power Point.

Obbiettivi disciplinari:

Fanno riferimento ad alcune delle competenze professionali in uscita indicate nel d.Lgs 61/2017. Nello specifico le competenze individuate e raggiunte sono la n.1, n.3, n.4, la n.7 e la n.8.

Le abilità acquisite ritenute peculiari sono:

- Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti.

- Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.

Integrare le dimensioni legate alla tutela dell'ambiente e allo sviluppo sostenibile alla pratica professionale.

Raggiungimento degli obiettivi:

In relazione alla programmazione curricolare e di dipartimento, sono stati raggiunti gli obiettivi generali e le competenze programmate ad inizio anno.

Metodologie didattiche:

Lezioni frontali e interattive, lavori di gruppo. I contenuti delle lezioni sono stati condivisi in formato power point o dispense pdf nella classroom di materia. Prima di affrontare le verifiche sono state organizzate delle preverifiche orali e scritte, per saggiare il livello di preparazione.

Recupero delle conoscenze:

E' stata pianificata nel corso del pentamestre, più precisamente nelle prime due settimane del mese di marzo, una pausa didattica, che ha consentito a diversi studenti di recuperare delle verifiche insufficienti pregresse.

Anche nel mese di dicembre, nella settimana precedente agli scrutini del primo trimestre è stata data l'opportunità di recuperare verifiche pregresse.

Prima delle verifiche di recupero, per alcuni argomenti trattati è stato proposto un ripasso generale e forme di preverifica attraverso domande dal posto.

Strumenti di verifica:

Formativa:

Esercitazioni

Correzione compiti svolti

Interrogazione dialogica

Simulazioni

Sommativa:

Interrogazione

Prove semi strutturate

Elaborazione testuale scritta

Criteri di valutazione:

Gli elementi che concorrono alla valutazione finale terranno conto:

- della situazione di partenza e dei progressi registrati nel corso dell'anno scolastico.
- della media dei voti conseguiti nel corso dell'intero anno scolastico, sia scritti che orali.
- dell'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe e in remoto;
- dell'impegno profuso nel lavoro domestico e nel rispetto alle consegne;
- delle conoscenze, abilità e competenze acquisite

Libro di testo:

Scienza e Cultura dell'alimentazione. Aut.: Machado; casa editrice: Poseidonia. Volume:5.

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

DISCIPLINA: ENOGASTRONOMIA

DOCENTE: PROF. LUIGI BELVEDERE

CLASSE: V A ENO

ORE SETTIMANALI: 7

CONTENUTI TRATTATI

PRIMO MODULO: SICUREZZA E IGIENE SUL LAVORO

La contaminazione diretta e indiretta da parte dell'operatore, la contaminazione degli alimenti e il sistema di prevenzione HACCP

SECONDO MODULO: METODI DI COTTURA

La classificazione dei metodi di cottura, la reazione chimica e fisica sugli alimenti, la metodologia più appropriata in base al tipo di preparazione e svolgimento nell'esecuzione degli elaborati di cucina.

TERZO MODULO: la classificazione delle portate e il menu

I vari menù con la classificazione delle portate in base alla tipologia dei prodotti e del menù proposto in base alle strutture ricettive.

UDA professionalizzante: Percorsi di miniera e del gusto- saperi e sapori del territorio

Educazione civica: le scelte dei prodotti a km zero e del territorio. Sviluppo in cucina dei vari piatti in base al ciclo produttivo.

Materiali didattici utilizzati: Appunti, Libro di testo - Dispense. Contributi multimediali: presentazioni realizzate tramite i software *Power Point*. *Condivisione sviluppo menù su classroom*.

Obbiettivi disciplinari:

Fanno riferimento ad alcune delle competenze professionali in uscita indicate nel d.lgs 61/2017. Nello specifico le competenze individuate e raggiunte sono la n.1, n.3, n.4, la n.7 e la n.8. Le abilità acquisite ritenute peculiari sono:

- Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti.
 - Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.
- Integrare le dimensioni legate alla tutela dell'ambiente e allo sviluppo sostenibile alla pratica professionale.

Raggiungimento degli obiettivi:

In relazione alla programmazione curricolare e di dipartimento, sono stati raggiunti gli obiettivi generali e le competenze programmate ad inizio anno.

Metodologie didattiche:

Lezioni frontali e interattive, lavori di gruppo. I contenuti delle lezioni sono stati condivisi in formato power point o dispense pdf nella classroom di materia. Prima di affrontare le verifiche sono state organizzate delle preverifiche, per far crescere il livello di preparazione nello sviluppo completo di menù in piena autonomia.

Strumenti di verifica:

Formativa:

Esercitazioni, Interrogazione dialogica, Simulazioni in laboratorio

Sommativa:

Interrogazione, Prove pratiche di laboratorio alla fine di ogni ciclo di preparazione del menu mensile.

Criteri di valutazione: **Gli elementi che concorrono alla valutazione finale terranno conto:**

- della situazione di partenza e dei progressi registrati nel corso dell'anno scolastico.
- della media dei voti conseguiti nel corso dell'intero anno scolastico, sia pratica che orali.
- dell'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe e in laboratorio; - dell'impegno dimostrato durante le ore svolte in laboratorio; - delle conoscenze, abilità e competenze acquisite.

Libro di testo: Protagonisti in cucina vol.2 Baratta R. Comba M. Guerra D. Meli F. Tallone M. Giunti T.V.P.

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

DISCIPLINA: MATEMATICA

DOCENTE: Prof. MICHELE PIROLA

CLASSE: V A ENO

ORE SETTIMANALI: 3

CONTENUTI TRATTATI

RIALLINEAMENTO E CONSOLIDAMENTO

- I numeri naturali, interi, razionali e reali.
- Monomi e polinomi.
- Equazioni lineari.
- Equazioni di secondo grado.
- Il piano cartesiano.
- La retta, la parabola e la funzione omografica.

DISEQUAZIONI

- Concetto di disequaglianza.
- Disequazioni di primo grado.
- Disequazioni di secondo grado.

FUNZIONI REALI A VARIABILE REALE

- Concetto di funzione.
- Definizione di dominio di una funzione.
- Definizione di codominio.
- Calcolo del dominio (funzioni fratte e funzioni contenenti radicali).
- Grafico più probabile di una funzione (calcolo del dominio, intersezione con gli assi, segno della funzione).

UDA PROFESSIONALIZZANTE

- Introduzione alla statistica.
- Concetti di frequenza assoluta e relativa.
- Rappresentazione grafica dei dati statistici.
- Indici di posizione (media, moda e mediana).

EDUCAZIONE CIVICA

- Riflessioni sul tema dell'intelligenza artificiale e di come questa possa interferire nella nostre relazioni personali (riflessioni a seguito della visione del cortometraggio "Cassandra")

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo
- Dispense, schede e fotocopie di testi, dei quali è stata sovente fatta lettura espressiva.
- Contributi multimediali: presentazioni realizzate tramite i software *Power Point* e *Active Inspire*, video e siti internet per gli approfondimenti immediati, ricerche in rete.
- Appunti personali del docente.
- Immagini.
- Lavagna Interattiva Multimediale.
- Video interattivi.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

In relazione alla programmazione curricolare e di dipartimento, sono stati parzialmente raggiunti gli obiettivi generali e le competenze programmate ad inizio anno.

METODOLOGIE DIDATTICHE

- Lezioni frontali con e-Book multimediale;
- Utilizzo della lim, libro di testo, fotocopie, internet;
- Presentazioni in PowerPoint;
- Documenti video, film;
- Approfondimenti specifici elaborati e presentati dal docente;
- Utilizzo della piattaforma classroom di G- suite, per condivisioni di materiali.

RECUPERO DELLE CONOSCENZE

Nel corso dell'anno, sono state previste numerose lezioni di recupero in itinere aventi lo scopo di recuperare i principali concetti matematici e di gestire la disomogeneità della classe, coinvolgendo in particolare gli alunni più deboli, stimolando i processi cognitivi per favorire l'acquisizione delle necessarie competenze. La scuola ha provveduto inoltre ad attivare percorsi di mentoring e di recupero delle competenze di base.

STRUMENTI DI VERIFICA

- Partecipazione attiva alle lezioni per la disciplina.
- Partecipazione attiva e test per l'educazione civica.
- Verifiche orali e scritte

CRITERI DI VALUTAZIONE

- Si terrà conto della media pesata dei giudizi conseguiti nel corso dell'intero anno scolastico.
- Dell'assiduità o meno dell'impegno relativo alla partecipazione richiesta.
- Del livello di partecipazione attiva e costruttiva durante lo svolgimento delle lezioni.

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE

DOCENTE: Prof. ELISABETTA FANCELLO

CLASSE: V A ENO

ORE SETTIMANALI: 2

Classe: 5AEN ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA IP17 IGLESIAS I.P.I.A. " G.FERRARIS" (IP17)

Anno:

2025/2026

Docente: FANCELLO ELISABETTA **Materia:** SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Data Ora Attività svolta Compiti Assegnati

17/09/2025 1 Conoscenza della classe, riepilogo attività.

17/09/2025 2 Giochi sportivi: basket, pallavolo.

Gioco scacchi, regole base.

06/10/2025 1 Alunni fuori classe in stage

06/10/2025 2 Alunni fuori classe in stage

13/10/2025 1 Il concetto di salute e benessere.

13/10/2025 2 Chicoball.

Giochi motori liberi: pallavolo, basket, calcio.

27/10/2025 1 Gioco di pallavolo a coppie (valutazione)

27/10/2025 2 Esercizi di basket e calcio

03/11/2025 1 Partita calcetto Verifica teoria: fare una ricerca da esporre su un apparato del corpo umano e metterlo in relazione co l'attività fisica (apparato digerente, cardiocircolatorio, locomotore, ecc...) (Assegnati per il 10/11/2025)

03/11/2025 2 Esercizi di pallavolo e frisbee

15/12/2025 1 Verifica pratica e teorica

15/12/2025 2 Verifica pratica e teorica

22/12/2025 1 Assemblea di istituto

02/02/2026 1 La tecnica del nastro.

Prove in palestra

02/02/2026 2 Partita di calcio.

Pallavolo.

Giochi di società.

09/02/2026 1 Attività oculo manuale creativa (valutazione)

09/02/2026 2 Partita a calcio

23/02/2026 1 Verifica pratica

23/02/2026 2 Partita calcio/pallavolo

02/03/2026 1 Verifica pratica alunni assenti la lezione precedente Verifica di teoria sugli argomenti citati a lezione (Assegnati per il 09/03/2026)

02/03/2026 2 Partita calcetto

09/03/2026 1 Valutazione teoria

09/03/2026 2 Partita calcetto

16/03/2026 1 Valutazione orale

16/03/2026 2 Partita calcetto, tiro alla fune, salti con la fune.

13/04/2026 1 Percorso motorio Preparare l'argomento di educazione civica (valutazione orale) (Assegnati per il 20/04/2026)

13/04/2026 2 Valutazione pratica. Partita calcetto

14/05/2026 Pag. 1 di 2

IST. PROF.LE DI STATO PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G.FERRARIS" IGLESIAS Riepilogo Attività Registro di Classe

Classe: 5AEN ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA IP17 IGLESIAS I.P.I.A. " G.FERRARIS" (IP17)

Anno:

2025/2026

Docente: FANCELLO ELISABETTA **Materia:** SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Data Ora Attività svolta Compiti Assegnati

20/04/2026 2 Partita a calcetto

04/05/2026 1 Coreografia hiphop

04/05/2026 2 partita calcio

11/05/2026 1 Partita a pallavolo

11/05/2026 2 Tennis tavolo, esercizi pesi sala fitness.