



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ELENA CORNARO

Viale Martin Luther King 5, 30016 Jesolo (ve) - tel. 042192535/93116
cod. scuola verh020008 - cod. fiscale 93023530277

SITE www.cornaro.edu.it PEO verh020008@istruzione.it PEC verh020008@pec.istruzione.it



ANNO SCOLASTICO 2025/2026

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ai sensi dell'art. 17, comma 1, del d. lgs. 62/2017

CLASSE 3P IDA

INDIRIZZO "ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA"

Percorso formativo Enogastronomia



***L'istruzione è l'arma più potente
che puoi utilizzare per cambiare il mondo.***

(Nelson Mandela)

INDICE

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	4
RELAZIONE FINALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	5
IL PROFILO IN USCITA DELL'INDIRIZZO PROFESSIONALE 17 "ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA"	5
IL PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE (PECUP) DELLO STUDENTE	6
IL PROFILO PROFESSIONALE DELLO SPECIFICO PERCORSO FORMATIVO DI ENOGASTRONOMIA	7
IL MODELLO DIDATTICO DEL PERCORSO	9
DIDATTICA ORIENTATIVA E MODULO DI ORIENTAMENTO	10
L'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA	10
ATTIVITÀ PROGRAMMATE E REALIZZATE DAL CONSIGLIO DI CLASSE	21
LE UNITÀ DI APPRENDIMENTO STRATEGICHE	21
PIANI DI LAVORO	27
Lingua e letteratura italiana: relazione finale	27
Lingua e letteratura italiana: programma svolto	27
Storia: relazione finale	31
Storia: programma svolto	31
Seconda lingua straniera (Tedesco): relazione finale	32
Seconda lingua straniera (Tedesco): programma svolto	32
Matematica: relazione finale	34
Matematica: programma svolto	34
Lingua inglese: relazione finale	35
Lingua inglese: programma svolto	36
Diritto e tecniche amministrative : relazione finale	40
Diritto e tecniche amministrative: programma svolto	40
Scienza e cultura dell'alimentazione: relazione finale	40
Scienza e cultura dell'alimentazione: programma svolto	41
Laboratorio dei servizi enogastronomici-cucina: relazione finale	42
Laboratorio dei servizi enogastronomici-cucina: programma svolto	43
Laboratorio dei servizi enogastronomici-bar-sala: relazione finale	44
Laboratorio dei servizi enogastronomici-bar-sala: programma svolto	45
SIMULAZIONE PRIMA PROVA: relazione e griglie di valutazione	46
SIMULAZIONE SECONDA PROVA: relazione, traccia prova e griglia di valutazione	49
SIMULAZIONI COLLOQUIO: pianificazione e criteri di valutazione	52
IL CONSIGLIO DI CLASSE	56

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

INSEGNAMENTO	ORE SETTIMANALI	DOCENTE
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	Prof.ssa Bardella Ylenia
STORIA	2	Prof.ssa Bardella Ylenia
LINGUA INGLESE	2	Prof.ssa Stefanutto Alice
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - BAR-SALA E VENDITA	2	Prof. Cavallaro Pasquale
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - CUCINA	4	Prof. Quagliano Gianluca
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	3	Prof. De Angelis Gerardo
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	3	Prof. Alfier Andrea
SECONDA LINGUA STRANIERA (LINGUA TEDESCA)	2	Prof.ssa di Caprio Fabiola
MATEMATICA	3	Prof. Andrea Alfier
EDUCAZIONE CIVICA	Tutti i docenti degli insegnamenti curricolari, come da specifico curriculum di ed. civica	

RELAZIONE FINALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

La classe 3P Enogastronomia è composta da 25 studenti, di cui 9 femmine e 16 maschi. La maggior parte degli alunni è costituita da studenti lavoratori; per questo motivo, ad alcuni di loro è stata concessa una deroga rispetto alla percentuale massima di assenze prevista, previa presentazione di regolare contratto di lavoro. Nonostante ciò, nel corso dell'anno scolastico una parte della classe ha accumulato un numero elevato di assenze, incidendo talvolta sulla continuità del lavoro didattico e sul rendimento complessivo. In particolare, tre corsisti hanno superato la percentuale massima di assenze consentita dal D.P.R. 122/2009 senza fornire adeguata giustificazione, nonostante le numerose segnalazioni effettuate dalla scuola.

Dall'anno scolastico precedente la classe ha inoltre vissuto un significativo cambiamento nel corpo docente, con la sostituzione della maggior parte degli insegnanti. Tale situazione ha reso necessario dedicare i primi mesi dell'anno alla reciproca conoscenza e alla costruzione di nuove dinamiche relazionali e metodologiche tra studenti e docenti. Nonostante le difficoltà iniziali, il gruppo che ha frequentato con maggiore regolarità si è mostrato dinamico, collaborativo e disponibile al dialogo educativo, favorendo nella maggior parte dei casi un confronto costruttivo con i docenti.

Dal punto di vista didattico, la classe ha evidenziato maggiori fragilità nelle lingue straniere, soprattutto nella produzione orale. Tuttavia, il clima generale è stato caratterizzato da collaborazione e sostegno reciproco, con atteggiamenti di aiuto che hanno dimostrato una discreta maturità e senso di responsabilità. Anche gli studenti più fragili, per i quali è stato predisposto un PDP, sono risultati complessivamente ben integrati nel gruppo classe e hanno partecipato alle attività proposte secondo le proprie possibilità.

Il Consiglio di Classe ha provveduto alla redazione di Piani Didattici Personalizzati per i seguenti casi:

- 4 studenti con svantaggio linguistico;
- 1 studente con discalculia (F81.2);
- 2 studenti con disturbo misto delle attività scolastiche (F81.3);
- 1 studente con Disturbo Specifico dell'Apprendimento della lettura (dislessia evolutiva, F81.0) di grado moderato, associato a lieve disturbo dell'attenzione (F90.0);
- 1 studente con disturbo misto delle attività scolastiche (F81.3), disturbo specifico del linguaggio recettivo - espressivo di grado severo con ricadute sulle abilità sociali (F80.1 – F80.2), disturbo della comunicazione sociale (F80.89) e difficoltà nella lettura (F81.0).

Per quanto riguarda il profitto, la maggior parte della classe ha raggiunto risultati complessivamente sufficienti in tutte le discipline, mentre alcuni studenti hanno conseguito livelli di preparazione decisamente superiori alla sufficienza, distinguendosi per impegno e risultati. Una parte limitata di studenti presenta ancora carenze in alcune discipline

Nel complesso, la classe ha rispettato le previsioni iniziali, mostrando continuità nell'impegno e una crescita globale positiva sia sul piano didattico sia sul piano relazionale

IL PROFILO IN USCITA DELL'INDIRIZZO PROFESSIONALE 17 "ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA"

Il Diplomato di Enogastronomia e ospitalità alberghiera possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle

aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

IL PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE (PECUP) DELLO STUDENTE

Il Profilo Educativo, Culturale e Professionale è l'insieme delle competenze educative, culturali e professionali che gli studenti devono possedere alla fine del percorso formativo intrapreso.

Parte integrante del PeCUP dello studente sono le competenze chiave per l'apprendimento permanente (Raccomandazione del Consiglio Europeo del 22 maggio 2018):

1. Competenza alfabetica funzionale
2. Competenza multi linguistica
3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria
4. Competenza digitale
5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare
6. Competenza in materia di cittadinanza
7. Competenza imprenditoriale
8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

L'indirizzo di studio è strutturato in:

- a) attività e insegnamenti di istruzione generale, comuni a tutti i percorsi, riferiti all'asse culturale dei linguaggi, all'asse matematico e all'asse storico sociale¹³;
- b) attività e insegnamenti di indirizzo riferiti all'asse scientifico, tecnologico e professionale e, nel caso di presenza di una seconda lingua straniera, all'asse dei linguaggi.

Il PECuP è pertanto integrato con le competenze del profilo in uscita dell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" per le attività e gli insegnamenti di AREA GENERALE e di INDIRIZZO; inoltre vi è l'integrazione delle competenze di ED. CIVICA, come da D.M. 183/2024.

Competenze profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale per le attività e gli insegnamenti di AREA GENERALE:

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

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

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

Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro

Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali

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

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento

Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo

Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi

Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio

Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

Competenze profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale per le attività e gli insegnamenti di

AREA DI INDIRIZZO:

Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

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

Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

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.

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.

Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

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.

IL PROFILO PROFESSIONALE DELLO SPECIFICO PERCORSO FORMATIVO DI ENOGASTRONOMIA

Codici Ateco di riferimento: I 56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE - C 10 INDUSTRIE ALIMENTARI

Essendo la ristorazione un settore strategico per l'innovazione alimentare e per il turismo, ambiti in cui vi è un crescente interesse per le esperienze legate al cibo, al vino, alle tradizioni alimentari Made in Italy, il Diplomato di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, specializzato nel percorso di ENOGASTRONOMIA, è un professionista della ristorazione, che possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia.

Tale professionista è in grado di valutare la qualità degli alimenti, di adottare moderne tecniche di preparazione, cottura, conservazione e distribuzione, nel rispetto della normativa sulla sicurezza alimentare e sui luoghi di lavoro. Egli predispone prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici, culture religiose e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.

Il diplomato in enogastronomia è in grado di gestire il processo degli approvvigionamenti del proprio comparto e di supportare le attività di budgeting-reporting aziendale, perseguendo gli obiettivi di redditività, anche attraverso azioni di marketing. Le sue competenze gli consentono di valorizzare e

promuovere, anche con tecnologie digitali, le tipicità enogastronomiche, le specifiche attrazioni, gli eventi e le manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del proprio territorio.

Tale professionista, le cui competenze si estendono anche all'ambito enologico, è in grado di individuare coerenti abbinamenti cibo-vino e adeguate tipologie di servizio, con l'obiettivo di sostenere e valorizzare il Made in Italy.

L'esperto di enogastronomia è capace di coniugare la tradizione gastronomica nazionale e regionale con le nuove tendenze di mercato in un'ottica di sostenibilità ed equità, grazie anche all'utilizzo delle nuove tecnologie, attraverso uno studio e una ricerca costanti.

IL MODELLO DIDATTICO DEL PERCORSO

Il modello didattico adottato dall'Istituto fa riferimento a metodologie di apprendimento di tipo induttivo ed è organizzato per Unità di Apprendimento, che vanno a formare il Canovaccio formativo del percorso svolto dalla classe.

In generale, l'assetto didattico della scuola che risponde al D.lgs. 61/2017, ha previsto:

- una progettazione dell'offerta formativa secondo un approccio "per competenze" su base interdisciplinare, operando "a ritroso" dai traguardi formativi comuni di arrivo a partire da quanto esplicitato nei risultati di apprendimento in uscita (allegati 1 e 2 del Regolamento) e nei risultati intermedi contenuti nella parte seconda delle presenti Linee Guida
- un rinnovamento della didattica in chiave metodologica, favorendo il coinvolgimento attivo degli studenti e l'espressione dei loro talenti e stili cognitivi, nonché assicurando agli studenti un adeguato grado di personalizzazione del curriculum, anche attraverso il Progetto Formativo Individuale (PFI)
- l'applicazione di un coerente impianto valutativo rispetto a tali orientamenti.

L'approccio "per competenze" è stato utilizzato trasversalmente alle operazioni di organizzazione della didattica, personalizzazione, valutazione degli apprendimenti e la progettazione interdisciplinare del curriculum e dei percorsi formativi ha avuto un ruolo centrale nel profondo ripensamento dell'azione educativa che deve investire in modo coordinato curriculum, didattica e valutazione.

Il modello didattico del nostro Istituto è stato quindi improntato al principio della personalizzazione educativa per consentire ad ogni studente di rafforzare e innalzare le proprie competenze per l'apprendimento permanente (di cittadinanza, di area generale e di indirizzo), per orientare il progetto di vita e di lavoro, anche per migliori prospettive di occupabilità.

Inoltre, vista la Riforma degli Istituti Professionali e l'introduzione di un curriculum interamente orientato alle competenze, è stata adottata una didattica digitale integrata non più intesa come pratica sporadica o emergenziale, ma come modalità strutturata che utilizza le tecnologie a supporto degli apprendimenti curricolari e dello studio domestico.

In riferimento all'utilizzo delle tecnologie digitali, considerate uno strumento utile per facilitare lo sviluppo cognitivo e gli apprendimenti, tutti i docenti della classe, come previsto dal PTOF d'Istituto, sono stati utilizzati i seguenti strumenti didattici digitali:

- Piattaforma Google Workspace for Education Fundamentals, attraverso le varie applicazioni possibili per organizzare e svolgere DAD, in caso di emergenza. Le più utilizzate:
 - Gmail per comunicare con gli alunni (ognuno di essi con un indirizzo istituzionale)
 - Drive per gestire in modo condiviso materiali o documenti con gli alunni
 - Moduli per la somministrazione di Test a tempo
 - Classroom (attivate come classi virtuali di lavoro)
- Registro elettronico ClasseViva di Spaggiari, in particolare:
 - sezione AGENDA, registrazione delle attività svolte durante le video lezioni e dei compiti assegnati per il lavoro in autonomia e, dal mese di maggio, anche per la firma del registro e l'annotazione delle presenze/assenze degli alunni
 - sezione DIDATTICA, settimanalmente, sia per il materiale che per l'assegnazione e la consegna di compiti (dopo un primo momento svolto anche con l'email istituzionale), con la restituzione degli elaborati corretti e valutati (di quest'ultimi, solo talune volte e con preavviso agli studenti)
 - sezione VALUTAZIONE PER COMPETENZE, nuova parte integrata alla didattica sul registro elettronico.
- Libro di testo digitale in adozione (solo per alcune discipline).
- Intelligenza Artificiale: l'uso dell'intelligenza artificiale nella didattica è consentito come strumento di supporto all'apprendimento, alla ricerca e all'approfondimento personale. Il suo utilizzo, secondo quanto previsto dal Regolamento apposito, deve avvenire in modo responsabile, etico e trasparente, sotto la guida dei docenti, nel rispetto delle norme sulla privacy, dell'autenticità dei lavori e delle finalità educative.

Obiettivo importante di ogni processo formativo è stato anche quello di agire sui comportamenti e sulla motivazione degli alunni; tutte le scelte attuate da questo Consiglio di classe (modelli, valutazione, approcci didattici, strumentazione) sono state fortemente e consapevolmente ispirate a questo obiettivo.

In questo anno scolastico, si sono inoltre svolti regolarmente in presenza Consigli di Classe, Dipartimenti, Ricevimento genitori.

DIDATTICA ORIENTATIVA E MODULO DI ORIENTAMENTO

La Riforma del Sistema di Orientamento (nell'ambito della Missione 4 Componente 1-del PNRR) che ha introdotto una serie di novità importanti per questa classe quinta:

- la didattica orientativa
- i moduli obbligatori di 30 ore annuali curricolari di orientamento formativo
- la nuova piattaforma Unica per gestire tutti i servizi collegati all'orientamento
- la nuova figura del docente-tutor e orientatore
- l'e-Portfolio per valorizzare i talenti e le competenze degli studenti, attraverso la realizzazione di "capolavori".

Il nuovo orientamento si è svolto cercando di garantire un processo di apprendimento e formazione permanente, destinato ad accompagnare un intero progetto di vita.

La didattica orientativa ha coinvolto tutti i docenti del consiglio nelle loro attività di insegnamento anche disciplinare, al fine di favorire l'acquisizione di consapevolezza e la capacità di compiere scelte da parte dello studente. Attraverso la didattica orientativa si sono perseguiti al contempo obiettivi che riguardavano la singola disciplina (o le discipline) e obiettivi che riguardavano il sé degli alunni. Approcci privilegiati per la didattica orientativa sono stati: l'approccio narrativo, le didattiche attive e per competenze, i compiti di realtà o autentici.

Le attività didattiche specifiche di orientamento sono rientrate nel modulo orientativo progettato (di almeno 30 ore) e hanno previsto apprendimenti personalizzati che sono stati registrati in un portfolio digitale – E-Portfolio – che integra il percorso scolastico in un quadro unitario, accompagna ragazzi e famiglie nella riflessione e nell'individuazione dei maggiori punti di forza dello studente all'interno del cammino formativo, ne evidenzia le competenze digitali e le conoscenze e le esperienze acquisite.

Il modulo di orientamento formativo è stato svolto a partire dal mese di novembre fino alla fine dell'intero anno scolastico, senza la previsione di ore settimanali prestabilite, utilizzando gli strumenti di flessibilità didattica e organizzativa previsti dall'autonomia scolastica nonché dal D. Lgs. 13 aprile 2017, n. 61 e dai regolamenti di cui ai decreti del Presidente della Repubblica 15 marzo 2010, n. 88 e n. 89.

L'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

La legge 92 del 20 agosto 2019 introduce l'insegnamento scolastico dell'Educazione Civica in modo trasversale a tutti gli insegnamenti. Inoltre, con il D.M. 183 del 7 settembre 2024 sono state apportate modifiche al curriculum di insegnamento.

La parte del curriculum d'istituto riferita all'insegnamento trasversale dell'Ed. Civica e inserita nel PTOF si propone di sviluppare la conoscenza e la comprensione delle strutture e dei profili sociali, economici, giuridici, civici e ambientali della società, con le seguenti finalità:

1. formare cittadini responsabili e attivi
2. promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri
3. sviluppare la conoscenza della Costituzione italiana e delle istituzioni dell'Unione europea
4. sostanziare la condivisione e la promozione dei principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale, diritto alla salute e al benessere della persona.

La scuola è intervenuta per supportare i giovani nell'apprendimento dell'Ed. Civica, attraverso le attività e i progetti descritti nel curriculum dell'istituto, con particolare riferimento alle seguenti tematiche:

- a) Costituzione, istituzioni dello Stato italiano, dell'Unione europea e degli organismi internazionali, storia della bandiera e dell'inno nazionale
- b) Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, adottata dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015
- c) Educazione alla cittadinanza digitale.

I docenti, oltre al curriculum pianificato di Ed. Civica, hanno colto anche l'opportunità di questa situazione di emergenza e di "disagio collettivo" per approfondire importanti tematiche legate a:

- l'educazione alla salute come assunzione del rispetto di se stessi e degli altri
- l'educazione alla cittadinanza digitale (con l'utilizzo della Didattica Digitale Integrata si attivano competenze digitali, ma anche in materia di sicurezza e privacy nella rete)
- la conoscenza degli elementi fondamentali di diritto, con particolare riguardo al diritto del lavoro (tematiche di interesse attuale in considerazione del blocco di molte attività economiche e delle relative misure del governo: ammortizzatori sociali, aiuti alle imprese, ecc.)
- attività di valorizzazione/tutela del patrimonio ambientale, dell'identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari (vista la grave crisi del settore turistico -ristorativo che questo periodo di emergenza ha generato, si approfondiranno tematiche volte a sensibilizzare gli alunni alla valorizzazione e promozione del proprio territorio, anche se già parti integranti del percorso formativo degli alunni).

La programmazione del curriculum di Ed. Civica è stata svolta in modo integrato e collegiale tra tutti gli insegnamenti del consiglio di classe. Di seguito, viene specificata la parte del curriculum che ha riguardato il quinto anno.

CURRICOLO DELL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

CLASSI QUINTE (a.s. 2024-25)

Coordinatore di Ed. Civica: Docente di Diritto e Tecniche Amministrative

ATTIVITÀ	ORE CERTIFI CABILI	COMPITO/ PRODOTTO FINALE	VALUTAZIO NE E INSEGNAME NTO REFERENTE	COMPETENZE	CONOSCENZE	TRAGUARDI (Allegato C D.M. 35/2020 e/o Art. 5 Legge 92/2019)
Assemblea precedente elezioni rappresentanti e successive riunioni	2h	NO	NO	<p>CG-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</p> <p>CE-6 Competenza in materia di cittadinanza (Raccomandazione del Consiglio Europeo del 22 maggio 2018)</p>	<p>Le elezioni dei rappresentanti di classe e d'Istituto.</p> <p>L'elettorato passivo e attivo.</p> <p>Diritti e doveri dei rappresentanti eletti.</p>	<p>EC-3: 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</p>

						persone.
--	--	--	--	--	--	----------

<p>Il web per l'orientamento al lavoro (1° quadr.)</p>	<p>3h</p>	<p>SI</p>	<p>Matematica</p>	<p>CG-7 Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p>CG-8 Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p> <p>CE-4 Competenza digitale</p> <p>CE-6 Competenza in materia di cittadinanza (Raccomandazione del Consiglio Europeo del 22 maggio 2018).</p>	<p>Utilizzo social media per la professione.</p> <p>Utilizzo di piattaforme collegate alla ricerca e al mondo del lavoro.</p> <p>Tutela e cura della propria immagine sul web ai fini professionali.</p> <p>Consapevolizzazione e gestione dell'identità digitale.</p> <p>Testimonianza e informativa da figure istituzionali e/o professionali.</p>	<p>EC- 11: Individuare forme di comunicazione digitale adeguate, adottando e rispettando le regole comportamentali proprie di ciascun contesto comunicativo.</p> <p>EC-12: Gestire l'identità digitale e i dati della rete, salvaguardando la propria e altrui sicurezza negli ambienti digitali, evitando minacce per la salute e il benessere fisico e psicologico di sé e degli altri.</p>
--	-----------	-----------	-------------------	--	--	---

<p>UdA 5.1 EUROPA, CHE PASSIONE! (1° quadr.)</p>	<p>Min. 20h</p>	<p>SI</p>	<p>Diritto e Tecnice Amministrative, Lingua Italiana, Lingua Tedesca, IRC</p>	<p>CG-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.</p> <p>CG-5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>CE-6 Competenza in materia di cittadinanza (Raccomandazione del Consiglio Europeo del 22 maggio 2018)</p>	<p>L'Unione Europea e la sua storia: le fasi del processo di costituzione dell'Unione Europea.</p> <p>I principali fattori di coesione dell'Europa unita.</p> <p>Lo Stato italiano nell'Unione Europea. Gli organi dell'Unione Europea.</p> <p>Le fonti normative comunitarie.</p> <p>I principi basilari della dottrina sociale della Chiesa che hanno ispirato la fondazione dell'UE.</p> <p>L'influsso dei Pontefici e la partecipazione della Santa Sede nella formazione dell'UE.</p> <p>Europa: un'opportunità (tra "europeismo" ed "euroscetticismo").</p>	<p>EC- 2: 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</p> <p>EC-5: Comprendere l'importanza della crescita economica. Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela dell'ambiente, degli ecosistemi e delle risorse naturali per uno sviluppo economico rispettoso dell'ambiente.</p>
--	---------------------	-----------	---	---	---	--

<p>Passaporto per il mio futuro (2° quad)</p>	<p>20h</p>	<p>si</p>	<p>Lingua italiana Lingua inglese Laboratorio dei servizi enogastronomici – CUCINA Diritto e tecniche amministrative</p>	<p>CG-4 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro CG-5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro CG-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 CI- 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. CE-2 Competenza multilinguistica</p>	<p>Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale Aspetti grammaticali Lessico e fonologia Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative. Strategie di comunicazione del prodotto. I nuovi fabbisogni professionali nel settore di riferimento tra sostenibilità e nuove tecnologie.</p>	<p>EC-8: Maturare scelte e condotte di tutela del risparmio e assicurativa nonché di pianificazione di percorsi previdenziali e di utilizzo responsabile delle risorse finanziarie. Riconoscere il valore dell'impresa e dell'iniziativa economica privata. EC- 11: Individuare forme di comunicazione digitale adeguate, adottando e rispettando le regole comportamentali proprie di ciascun contesto comunicativo.</p>
---	------------	-----------	--	--	---	--

				CE-6 Competenza in materia di cittadinanza.		
Mobilità sostenibile e responsabile, attraverso l'educazione stradale (2° quadr.)	2h	NO	Scienze e Motorie	CE-6 Competenza in materia di cittadinanza (Raccomandazione del Consiglio Europeo del 22 maggio 2018)	<p>Conoscere il ruolo del vigile e semplici comportamenti da seguire sulla strada</p> <p>Riconoscere semplici segnali stradali, tipologie di strade e comportamenti adeguati ed inadeguati</p> <p>Ascoltare e comprendere racconti inerenti all'educazione stradale</p> <p>Conoscere i principali mezzi di trasporto con particolare attenzione a quelli con 0 emissioni</p>	<p>EC-3: 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</p>

						per contribuire al bene comune e al rispetto dei diritti delle persone.
Costituzione Italiana: i principi fondamentali (2° quadr.)	8h	Realizzazione di un elaborato, anche multimediale e, su un articolo scelto tra i Principi fondamentali (artt. 1 - 12)	Diritto e Tecniche Amministrative	CG-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 CE-6 Competenza in materia di cittadinanza (Raccomandazione del Consiglio Europeo del 22 maggio 2018)	Realizzazione di una conferenza sui principi fondamentali della Costituzione Le origini e la struttura della Costituzione Italiana. I principi fondamentali della Costituzione (artt 1 - 12) L'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese, per rispondere ai	EC- 1: 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

					<p>doveri di cittadini ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.</p>	<p>fondamentali dell'Unione Europea e della Dichiarazione Internazionale dei Diritti umani. Conoscere il significato della appartenenza ad una comunità locale e nazionale. Approfondire il concetto di Patria.</p> <p>EC- 2: 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.</p>
--	--	--	--	--	---	---

<p>Progetto "Educazione alla legalità" (2° quadr.)</p>	<p>8h</p>	<p>SI</p>	<p>Storia</p>	<p>CG-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.</p> <p>CE-6 Competenza in materia di cittadinanza (Raccomandazione del Consiglio Europeo del 22 maggio 2018)</p>	<p>Gli anni di piombo: la storia del terrorismo in Italia</p> <p>Il contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie, attraverso testimonianze e/o esempi di casi reali.</p>	<p>EC- 9 Maturare scelte e condotte di contrasto alla illegalità</p>
--	-----------	-----------	---------------	--	---	--

Durante l'anno scolastico si sono anche valorizzate alcune specifiche giornate nazionali e internazionali con attività didattiche coerenti alla tematica (interventi - anche on line - di esperti, lettura testi specifici, discussioni, visione film, ecc.):

- 25 Novembre. Giornata Internazionale contro la violenza sulle donne: discussione in classe, lettura fatti di cronaca
- 03 Dicembre. Giornata Internazionale dei diritti delle persone con disabilità
- 27 Gennaio. Giorno della Memoria : Visione film: "Zona di interesse" e discussione in classe
- 10 febbraio. Giornata del Ricordo: visione del film "La bambina con la valigia".

ATTIVITÀ PROGRAMMATE E REALIZZATE DAL CONSIGLIO DI CLASSE

Questa classe ha partecipato ai seguenti progetti previsti dal PTOF, alcuni dei quali non hanno coinvolto tutta la classe, ma solo una parte di essa.

- Percorsi di legalità e cittadinanza attiva
- Certificazione Cambridge
- Open day: orientamento in entrata 15 maggio

Inoltre gli studenti, seguendo il percorso per le competenze trasversali e per l'orientamento, hanno partecipato attivamente a numerosi incontri con esperti, aventi come scopo il potenziamento delle conoscenze e delle competenze relative ad Enogastronomia ed Accoglienza Turistica.

Infine, i viaggi d'istruzione e le uscite didattiche hanno svolto un ruolo significativo nella formazione degli studenti, offrendo loro l'opportunità di apprendere in modo diretto e coinvolgente al di fuori dell'ambiente scolastico tradizionale. Attraverso queste esperienze, gli studenti hanno potuto approfondire conoscenze culturali e professionali, sviluppando al contempo autonomia, spirito di osservazione e capacità relazionali. Nel corso di questo anno scolastico, la classe ha partecipato alle seguenti attività:

- Progetto "A scuola di cucina con Grana Padano"
- Crociera didattica a bordo di Costa Toscana

LE UNITÀ DI APPRENDIMENTO STRATEGICHE

Le Unità di Apprendimento strategiche sono un insieme autonomamente significativo di competenze, abilità e conoscenze in cui è organizzata, da diversi insegnamenti, una parte del percorso formativo degli studenti; esse partono da obiettivi formativi adatti e significativi, sviluppano appositi percorsi di metodo e di contenuto, tramite i quali si valuta il livello delle conoscenze e delle abilità acquisite e la misura in cui la studentessa e lo studente hanno maturato le competenze attese.

Le Unità di apprendimento strategiche svolte in questa classe sono state:

- 5.1 Europa, che passione!
- 5.2 Passaporto per il mio futuro

UNITÀ di APPRENDIMENTO cod. 5.1

CURRICOLO EDUCAZIONE CIVICA

Denominazione	EUROPA, CHE PASSIONE!	
Destinatari	Alunni/e delle classi quinte	
Coordinamento Uda	<i>Docente di Lingua e letteratura e Storia</i>	
Insegnamenti coinvolti	Educazione civica, attraverso: <ul style="list-style-type: none"> ● Storia ● Diritto e tecniche amministrative ● Lingua Tedesca ● IRC 	
Collocazione temporale	Da novembre a gennaio	
Prodotto finale	Tema di tipologia B: analisi di grandi discorsi afferenti all'UE con parte di produzione del testo riguardante l'importanza e il significato di essere cittadini europei	
Competenze attese: - di area generale - di indirizzo - chiave di - cittadinanza europee - di educazione civica	CG-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. CG-4 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. CE-2 Competenza multilinguistica CE-6 Competenza in materia di cittadinanza EC-2 Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali. EC-4 Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.	
Assi culturali	Abilità	Conoscenze
Storico – sociale	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere che i diritti e i doveri dei cittadini europei rappresentano valori immodificabili entro i quali porre il proprio agire. - Comprendere il ruolo e le funzioni dei principali organi dell'Unione Europea. - Comprendere l'importanza della libertà di movimento e dell'economia comune nell'UE. - Descrivere la formazione dell'Europa nella sua evoluzione storico-diacronica. 	L'Unione Europea e la sua storia: le fasi del processo di costituzione dell'Unione Europea. I principali fattori di coesione dell'Europa unita. Lo Stato italiano nell'Unione Europea. Gli organi dell'Unione Europea. Le fonti normative comunitarie. I principi basilari della dottrina sociale della Chiesa che hanno

	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere i principi culturali e valoriali che stanno alla base del concetto di “Europa”. - Comprendere i principi che sono stati alla base della visione dell’Unione Europea - Approfondire le radici cristiane dell'Europa scoprendone i valori e le indicazioni etico-morali. 	<p>ispirato la fondazione dell'UE.</p> <p>L'influsso dei Pontefici e la partecipazione della Santa Sede nella formazione dell'UE.</p>
Linguaggi	<ul style="list-style-type: none"> - Leggere e comprendere testi di attualità in lingua straniera. - Leggere e comprendere testi di contenuto geo-politico. - Argomentare la propria opinione sull’Europa, alla luce delle diverse posizioni. 	<p>Europa: un'opportunità (tra “europeismo” ed “euroscetticismo”).</p> <p>Analisi e commento di testi significativi inerenti al tema in oggetto.</p> <p>Lessico specifico e tecniche dell’argomentazione.</p>
Evidenze osservabili	<p>L’alunno:</p> <ul style="list-style-type: none"> - distingue le ragioni politiche e le ragioni economiche che giustificano un’Europa unita - si esprime con cognizione storica e con linguaggio appropriato sulla tematica in oggetto, anche in lingua straniera - ragiona sul significato della cittadinanza europea - conosce i principali organi dell’Unione Europea e le loro funzioni - conosce e analizza in modo appropriato alcuni valori morali che stanno alla base dell'UE - ha assunto un giudizio critico nei confronti dell'attuale situazione comunitaria 	
Esperienze attivate	<ul style="list-style-type: none"> - Interiorizzare il concetto di Europa unita, con le finalità e le problematiche sino ad ora emerse - Comprendere l’organizzazione e i regolamenti dell’Unione Europea - Essere consapevoli dell’importanza dell’Europa nelle nostre vite, dei vantaggi della moneta unica e della libertà di movimento nell’Area Schengen 	
Metodologie	<p>Ricerca didattica interattiva con attività in</p> <ul style="list-style-type: none"> - cooperative learning - role- playing - brainstorming 	
Risorse strumentali	<ul style="list-style-type: none"> - Libri di testo o e-book - Materiale informativo - Internet - Filmati - Immagini fotografiche 	

Valutazione	- Valutazioni intermedie su singole competenze (disciplinari) - Valutazione sommativa del processo e del prodotto finale (interdisciplinare)
-------------	---

UNITÀ di APPRENDIMENTO STRATEGICA n. 2 (codice UdA 5.2)			
Denominazione	PASSAPORTO PER IL MIO FUTURO		
Destinatari	Alunni/e delle classi quinte		
Coordinamento UdA	Docente di Diritto e tecniche amministrative		
Docenti e discipline coinvolte	Diritto e tecniche amministrative Lingua italiana Lingua inglese Laboratorio specifico di indirizzo Tecniche di comunicazione (solo per Acc. Tur. e Sala-bar e Vendita)		
Collocazione temporale	Da gennaio ad aprile		
Prodotto finale	Presentazione della propria formazione professionale (comprese le esperienze di Formazione Scuola Lavoro) e del proprio orientamento futuro, attraverso un prodotto multimediale.		
Competenze attese di <ul style="list-style-type: none"> - area generale - di indirizzo - di cittadinanza europee 	CG-4 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro CG-5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro CG-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 CI- 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. CE-2 Competenza multilinguistica CE-6 Competenza in materia di cittadinanza		
Assi culturali	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">Abilità</td> <td style="width: 50%;">Conoscenze</td> </tr> </table>	Abilità	Conoscenze
Abilità	Conoscenze		
Linguaggi	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;"> Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Identificare ed utilizzare strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di argomenti attinenti la propria esperienza professionale (studio e lavoro), esprimendo il proprio punto di </td> <td style="width: 50%;"> Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale Aspetti grammaticali Lessico e fonologia Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative. </td> </tr> </table>	Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Identificare ed utilizzare strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di argomenti attinenti la propria esperienza professionale (studio e lavoro), esprimendo il proprio punto di	Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale Aspetti grammaticali Lessico e fonologia Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative.
Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Identificare ed utilizzare strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di argomenti attinenti la propria esperienza professionale (studio e lavoro), esprimendo il proprio punto di	Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale Aspetti grammaticali Lessico e fonologia Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative.		

	<p>vista e dando spiegazioni.</p> <p>Ideare e realizzare un testo multimediale coerente e coeso in lingua straniera per esporre in modo chiaro e preciso fatti, esperienze e processi relativi al proprio percorso di apprendimento, alle caratteristiche del proprio territorio e che definisca un progetto di vita.</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali</p>	Strategie di comunicazione del prodotto.
Scientifico - tecnologico	<p>Riconoscere i fabbisogni professionali nel settore di riferimento sempre più vincolati ai requisiti di sostenibilità e innovazione tecnologica.</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.</p>	I nuovi fabbisogni professionali nel settore di riferimento tra sostenibilità e nuove tecnologie.
Evidenze osservabili	<p>L'alunno:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● individua i punti di forza e di debolezza della propria personalità e professionalità ● si esprime con sinteticità e originalità (tramite prodotto multimediale) per promuovere il proprio percorso umano e professionale ● è in grado di cogliere le opportunità e le minacce del contesto lavorativo o scolastico nel quale si troverà ad operare ● ha consapevolezza del cambiamento dello scenario occupazionale negli ultimi anni nel proprio settore di riferimento, dove stanno nascendo nuove professioni, in un'ottica di innovazione tecnologica e di sostenibilità. 	
Contenuti	<p>Il lavoro come valore Lavorare in sicurezza Gestire il proprio curriculum vitae I nuovi trend delle professioni di settore</p>	
Esperienze attivate	<p>Stage. Eventi interni ed esterni all'Istituto. Attività di laboratorio. Analisi SWOT a proposito della propria professionalità. Elaborazione multimediale del Curriculum personale.</p>	
Metodologie	<p>Lezione frontale. Cooperative learning. Didattica laboratoriale</p>	
Risorse strumentali	<p>Materiali informativi. Libri di testo. Dispositivi tecnologici. Ricerca dell'informazione nel web.</p>	
Valutazione	<p>La valutazione consisterà: in un giudizio complessivo del prodotto finito per tutte le discipline coinvolte (Griglia di valutazione dell'UDA).</p>	

PIANI DI LAVORO

Lingua e letteratura italiana: relazione finale

PROF. SSA BARDELLA YLENIA

La classe si presenta come un gruppo dalla fisionomia vivace e profondamente eterogenea. Il gruppo è caratterizzato da una spiccata varietà di stili cognitivi e di livelli di preparazione di partenza, fattori che hanno determinato una partecipazione alle attività scolastiche non sempre uniforme, ma costantemente orientata al confronto.

Sotto il profilo relazionale, la classe ha manifestato una dinamicità interna spesso esuberante, che ha richiesto una costante opera di mediazione per incanalare l'attenzione verso una riflessione strutturata.

Il grado di acquisizione dei contenuti, con riferimento a definizioni, proprietà e metodologie, si attesta su una media complessivamente sufficiente, pur in presenza di una distribuzione eterogenea dei risultati all'interno del gruppo classe. Una consistente parte degli studenti ha maturato competenze di livello superiore alla sufficienza, distinguendosi per l'uso di un lessico specifico appropriato e per una corretta esposizione concettuale. La restante parte della classe ha conseguito livelli di competenza basilari, dimostrando una capacità di elaborazione e di esposizione sostanzialmente corretta, sebbene non ancora pienamente consolidata sotto il profilo della maturità espressiva.

L'attività didattica si è articolata prevalentemente attraverso lezioni frontali, integrate da momenti di costante interazione e confronto dialogico. Oltre all'adozione del manuale di testo, la proposta formativa è stata supportata da sussidi didattici strutturati (quali schemi di sintesi, dispense e presentazioni multimediali) e dalla consultazione ragionata di risorse digitali e contenuti audiovisivi reperiti in rete.

La valutazione degli apprendimenti è avvenuta mediante interrogazioni orali e prove scritte valide ai fini della valutazione orale, finalizzate all'accertamento delle capacità espositive e argomentative.

Si è sempre usata una valutazione formativa e sommativa, tenendo conto della partecipazione e delle competenze sviluppate a partire dagli argomenti studiati.

Lingua e letteratura italiana: programma svolto

Libri di testo: A. Roncoroni, M.M. Cappellini, A. Dendi, E. Sada, O. Tribulato, La mia nuova letteratura, vol. 2: Dal Seicento all'Ottocento, ed. Signorelli-Mondadori, Milano 2020; A. Roncoroni, M.M. Cappellini, A. Dendi, E. Sada, O. Tribulato, La mia nuova letteratura, vol. 3: Dalla fine dell'Ottocento a oggi, ed. Signorelli-Mondadori, Milano 2020.

OBIETTIVI

Scrivere testi di forma diversa sulla base di modelli, adeguandoli a situazione, argomento, scopo, destinatario, e selezionando il registro più adeguato.

Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari e non letterari di vario genere, esplicitando in forma chiara e appropriata tesi e argomenti a supporto e utilizzando in modo ragionato i dati ricavati dall'analisi del testo.

Interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche del genere.

Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi afferenti alle lingue e letterature oggetto di studio.

Selezionare e ricavare informazioni, con uso attento delle fonti (manuale, enciclopedia, saggio, sito web, portale) per documentarsi su un argomento specifico

CONTENUTI

Manzoni e *I promessi sposi*:

Vita e poetica di Alessandro Manzoni.

I promessi sposi :

- *L'inizio del romanzo: Don Abbondio e i bravi* (pp. 503 - 509)
- *Il matrimonio a sorpresa* (pp. 512-517)
- *La notte insonne del selvaggio signore* (pp. 519-525)

Positivismo, Naturalismo e Verismo

Concetto di Positivismo, Darwinismo, Naturalismo (con particolare riferimento alla poetica di Émile Zola), Verismo. A proposito di quest'ultimo, vita e poetica di Giovanni Verga.

Vita dei campi:

- *Rosso Malpelo* (pp. 64-72)
- *La lupa* (pp. 77 - 80)
- *Cavalleria rusticana* (pp. 82-88)

Novelle rustiche

- *La roba* (pp.89-93)

I Malavoglia

- *La famiglia Malavoglia* (pp. 98-101)
- *Visita di condoglianze* (pp. 103-104)

Decadentismo, Simbolismo ed Estetismo

Il Simbolismo francese (Verlaine, Rimbaud e Mallarmé).

Vita e poetica di Charles Baudelaire.

I fiori del male

- *L'albatro* (pp. 132-133)

Il romanzo decadente: Oscar Wilde.

Vita e poetica di Giosuè Carducci.

Rime nuove

- *Pianto antico* (pp. 162-163)

Vita e poetica di Gabriele D'Annunzio

Laudi, Alcyone

- *La sera fiesolana* (pp. 193-195)
- *La pioggia nel pineto* (pp. 197-201)

Vita e poetica di Giovanni Pascoli

Myricae

- *L'assiuolo* (pp. 223-224)
- *X agosto* (pp. 226-227)

Canti di Castelvecchio

- *Il gelsomino notturno* (pp. 233-234)

Il Futurismo

Rifiuto della tradizione, esaltazione della modernità, innovazioni linguistiche, riferimento ai principali autori, tra cui Filippo Tommaso Marinetti.

Zang Tumb Tumb

- *Il bombardamento di Adrianopoli* (p. 254-256)

Il romanzo novecentesco

Poetiche di James Joyce, Franz Kafka.

Vita e poetica di Luigi Pirandello

Novelle per un anno

- *La patente* (pp. 304-310)
- *Il treno ha fischiato* (pp. 311-316)

Il fu Mattia Pascal

- *La nascita di Adriano Meis* (pp. 319-322)

Uno, nessuno e centomila

- *Un paradossale lieto fine* (pp. 327-329)

Vita e poetica di Italo Svevo

La coscienza di Zeno

- Prefazione e Preambolo (pp. 360-361)

- *L'ultima sigaretta* (pp. 362 - 365)
- *Lo schiaffo del padre* (pp. 367-372)

Poesia del Novecento: Ungaretti, Saba e Quasimodo, Montale

Vita e poetica di Giuseppe Ungaretti

L'Allegria

- *Veglia* (p. 443)
- *Il porto sepolto* (p. 447)
- *Fratelli* (pp- 449-450)
- *I fiumi* (pp. 453-454)
- *Soldati* (p. 457)

Vita e poetica di Umberto Saba

Canzoniere

- *A mia moglie* (pp. 473-476)
- *Amai* (pp. 481-482)

L'ermetismo; vita e poetica di Salvatore Quasimodo

Acque e terre

- *Ed è subito sera* (pp. 488-489)

Giorno dopo giorno

- *Alle fronde dei salici* (pp. 490-491)

Vita e poetica di Eugenio Montale

Ossi di seppia

- *I limoni* (pp. 507-510)
- *Merigiare pallido e assorto* (pp. 511-512)
- *Spesso il male di vivere ho incontrato* (pp. 514-515)

Satura

- *Ho sceso, dandoti il braccio* (pp. 520-521)

Neorealismo: cenni

Storia: relazione finale

PROF. SSA BARDELLA YLENIA

La classe si presenta come un gruppo dalla fisionomia vivace e profondamente eterogenea. Il gruppo è caratterizzato da una spiccata varietà di stili cognitivi e di livelli di preparazione di partenza, fattori che hanno determinato una partecipazione alle attività scolastiche non sempre uniforme, ma costantemente orientata al confronto.

Sotto il profilo relazionale, la classe ha manifestato una dinamicità interna spesso esuberante, che ha richiesto una costante opera di mediazione per incanalare l'attenzione verso una riflessione strutturata.

Il grado di acquisizione dei contenuti, con riferimento a definizioni, proprietà e metodologie, si attesta su una media complessivamente sufficiente, pur in presenza di una distribuzione eterogenea dei risultati all'interno del gruppo classe. Una consistente parte degli studenti ha maturato competenze di livello superiore alla sufficienza, distinguendosi per l'uso di un lessico specifico appropriato e per una corretta esposizione concettuale. La restante parte della classe ha conseguito livelli di competenza basilari, dimostrando una capacità di elaborazione e di esposizione sostanzialmente corretta, sebbene non ancora pienamente consolidata sotto il profilo della maturità espressiva

L'attività didattica si è articolata prevalentemente attraverso lezioni frontali, integrate da momenti di costante interazione e confronto dialogico. Oltre all'adozione del manuale di testo, la proposta formativa è stata supportata da sussidi didattici strutturati (quali schemi di sintesi, dispense e presentazioni multimediali) e dalla consultazione ragionata di risorse digitali e contenuti audiovisivi reperiti in rete.

La valutazione degli apprendimenti è avvenuta mediante interrogazioni orali e prove scritte valide ai fini della valutazione orale, finalizzate all'accertamento delle capacità espositive e argomentative.

Si è sempre usata una valutazione formativa e sommativa, tenendo conto della partecipazione e delle competenze sviluppate a partire dagli argomenti studiati.

Storia: programma svolto

Libri di testo: V. Calvani, *La storia intorno a noi*, vol. 4 – *Settecento e Ottocento*, ed. Mondadori Scuola, Milano 2021; V. Calvani, *La storia intorno a noi*, vol. 5: *Il Novecento e oggi*, ed. Mondadori Scuola, Milano 2021

OBIETTIVI:

- Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici, anche in riferimento alla realtà contemporanea.
- Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento.
- Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni.

CONTENUTI

- **Restaurazione, Risorgimento e Unità d'Italia:** Restaurazione e moti liberali; 1848 e Prima guerra d'Indipendenza; Seconda guerra d'Indipendenza e Unità d'Italia.

- **Europa e Italia nella seconda metà dell'Ottocento:** Destra e Sinistra storiche nel Regno d'Italia; guerra austro-prussiana e Terza guerra d'Indipendenza; guerra franco-prussiana e nascita del Secondo Reich; Seconda rivoluzione industriale, Grande depressione, movimenti migratori e colonialismo.
- **Età giolittiana, Belle Époque e clima di tensione in Europa:** politica giolittiana in Italia, Pangermanesimo e spinte imperialistiche in Germania, revanscismo in Francia, Irredentismo, Panslavismo, formazione delle alleanze in vista della Prima Guerra Mondiale.
- **Prima Guerra Mondiale:** attentato di Sarajevo, "effetto domino" nei giochi di alleanza e potere; concetto di "guerra di posizione" o "di trincea"; concetto di "guerra-lampo"; i diversi fronti di guerra; interventisti e neutralisti in Italia; gli eventi più importanti (Battaglia della Marna, Disfatta di Caporetto); uscita dal conflitto da parte della Russia, ruolo degli Stati Uniti d'America e sconfitta degli Imperi centrali.
- **Primo dopoguerra e pace instabile:** Conferenza di Pace di Parigi e Trattato di Versailles; nascita di nuovi stati e fine di vecchi imperi; concetto di "vittoria mutilata"; l'influenza spagnola.
- **Totalitarismi e preludio di una nuova guerra:** la Rivoluzione russa e la nascita dell'URSS; il fascismo in Italia; il nazismo in Germania; la crisi del 1929 (cenni).
- **Seconda Guerra Mondiale:** il piano di Hitler di una guerra lampo; formazione dell'Asse; Battaglia d'Inghilterra; attacco all'URSS; Pearl Harbor e l'ingresso degli USA in guerra; l'Olocausto; le vicende italiane di guerra: caduta del fascismo, occupazione nazista e Repubblica di Salò, Resistenza e guerra partigiana, foibe, Liberazione.
- **Secondo dopoguerra, mondo in due Blocchi e "guerra fredda", decolonizzazione e globalizzazione*:** gli accordi di Jalta, l'ONU, i due Blocchi: comunista e capitalista; Piano Marshall; la Cina di Mao Zedong; eventi principali della guerra fredda: Guerra di Corea, maccartismo, Muro di Berlino, crisi missilistica di Cuba, fine del comunismo; decolonizzazione, concetto di "globalizzazione", neoliberismo.

Seconda lingua straniera (Tedesco): relazione finale

PROF.SSA FABIOLA DI CAPRIO

La classe si presenta con una composizione eterogenea ed una preparazione non omogenea con lacune sugli argomenti di base. Per questo motivo il primo mese dell'anno scolastico è stato dedicato ad un ripasso e per alcuni ristudio generale.

Nel corso dell'anno scolastico, gli alunni hanno partecipato in modo generalmente attivo alle attività didattiche, mantenendo un comportamento corretto e rispettoso, sia nei confronti del docente che dei compagni; la frequenza è risultata nel complesso costante, permettendo un adeguato svolgimento del percorso formativo e una partecipazione regolare alla vita scolastica.

La classe ha mostrato un atteggiamento complessivamente collaborativo, con momenti di dialogo

educativo costruttivo e disponibilità al confronto. Gli alunni hanno affrontato i vari argomenti proposti con interesse variabile, ma nella maggior parte dei casi con un atteggiamento responsabile e un coinvolgimento soddisfacente; la partecipazione è stata più attiva nelle occasioni in cui è stata favorita l'interazione e il lavoro di gruppo.

Sotto il profilo degli apprendimenti, la totalità della classe ha raggiunto gli obiettivi minimi previsti dalla programmazione didattica.

Il percorso didattico è stato solo parzialmente induttivo. Si è sollecitato l'uso consapevole di fonti di apprendimento disponibili in rete (in particolare per l'ampliamento del bagaglio lessicale).

Le abilità linguistiche — in particolare scrittura, lettura, conversazione - sono state sviluppate singolarmente e in modo integrato, proponendo attività del libro in adozione che potessero mirare a un loro potenziamento continuo.

Lo strumento didattico principale è stato il libro di testo e, materiale digitale semplificato creato e fornito dal docente. Si è utilizzata l'applicazione Classroom.

In merito alle prove scritte in itinere, gli alunni sono stati sottoposti ad almeno due prove di tipo sommativo a quadrimestre, comprendenti domande a risposta chiusa, aperta, completamento e traduzione.

Per quanto concerne le abilità orali sono state testate attraverso una prova per quadrimestre.

Seconda lingua straniera (Tedesco): programma svolto

Libri di testo: Pierucci T., Fazzi A., Kochkunst Neu. Deutsch für Gastronomie und Patisserie, Torino, Loescher 2019.

MODULO DI RIPASSO:

- Il caso dativo e accusativo
- pronomi personali
- La struttura della frase principale
- Das Rezept
- Perfekt
- L'uso del pronome man
- Le frasi secondarie introdotte da Weil, wenn

NUOVI MODULI INTRODOTTI:

UDA 1 – BROT UND BACKWAREN

Le frasi secondarie con dass

- I comparativi
- I superlativ
- Deutsches Brot
- Italienisches Brot

UDA 2- GAUMEN VERGNÜGEN

- Präteritum
- la frase relativa
- Berühmte Küchenchefs und Pâtisseries

-Das Kaffeehaus: nicht nur Kaffee

-Die italienische bar

UDA 3- RUND UM DIE ARBEITSWELT

-Erste Kontakte mit der Personal

-Schule und Beruf in Italien und in Deutschland

-Berufliche Kontakte

DA SVOLGERE dopo il 15 maggio: Ripasso degli argomenti e commento su temi di attualità

Matematica: relazione finale

PROF. LAMON PIETRO

La classe si presenta come un gruppo eterogeneo, caratterizzato da una marcata vivacità che, se da un lato ha favorito momenti di confronto dinamico, dall'altro ha spesso reso difficile il mantenimento di un clima di lavoro sereno e concentrato, necessario per lo studio di una disciplina logico-formale come la matematica. La partecipazione alle attività didattiche è stata discontinua: mentre alcuni studenti hanno mostrato curiosità e capacità deduttiva e di astrazione, una parte consistente del gruppo ha manifestato un approccio superficiale, soprattutto dopo l'uscita delle materie d'esame, limitandosi spesso a un impegno strumentale finalizzato al superamento delle verifiche, senza una reale interiorizzazione dei procedimenti risolutivi.

Sotto il profilo dell'apprendimento, il livello di preparazione è risultato fortemente differenziato. Un ristretto nucleo di alunni ha raggiunto competenze solide, dimostrando autonomia nell'analisi dei problemi e padronanza del linguaggio simbolico. Al contrario, per una fetta significativa della classe, l'acquisizione dei contenuti si è fermata a una soglia di sufficienza basilare, caratterizzata da una esecuzione meccanica degli algoritmi, con notevoli difficoltà nella rielaborazione critica e nella corretta esposizione del ragionamento logico. Le lacune pregresse hanno inciso fortemente sull'apprendimento, richiedendo frequenti richiami alle nozioni base e un costante supporto nella strutturazione del pensiero deduttivo.

L'azione didattica si è articolata prevalentemente attraverso lezioni dialogate, integrate da esercitazioni guidate alla lavagna e attività di problem solving. Data la vivacità del gruppo, è stato necessario intervenire frequentemente per richiamare l'attenzione e canalizzare l'energia verso il lavoro costruttivo. Si è fatto ricorso a schemi riassuntivi per facilitare la sistematizzazione delle formule e dei teoremi. La valutazione è avvenuta tramite prove scritte semi-strutturate ed esposizioni orali, con l'obiettivo di accertare non solo la correttezza del risultato, ma soprattutto la coerenza del procedimento logico seguito.

Nonostante gli obiettivi minimi siano stati raggiunti dalla maggior parte degli studenti, per una buona parte del gruppo classe permangono criticità nella costanza dello studio domestico e/o dell'autosufficienza operativa, risultando in una preparazione fragile e poco autonoma. Per una piccola parte del gruppo classe si sono conseguiti risultati più soddisfacenti, frutto di un impegno più costante e di una maggiore apertura al confronto critico.

Matematica: programma svolto

Modulo 1: Ripasso - equazioni e disequazioni lineari e fratte.

Equazioni lineari.

Disequazioni lineari.

Equazioni e disequazioni non lineari scomponibili.

Equazioni fratte.

Modulo 2: Parabola, equazioni e disequazioni di secondo grado.

Parabola come curva geometrica e come funzione polinomiale.

Risoluzione delle equazioni di secondo grado e zeri della parabola.

Scomposizione di un generico polinomio di secondo grado.

Disequazioni di secondo grado.

Equazioni Trinomie.

Modulo 3: Funzioni a variabile reale, limiti e derivate.

Introduzione alle funzioni: dominio, codominio, immagine e nucleo/zeri di funzione.

Funzioni iniettive, suriettive e biiettive; composizione di funzioni.

Segno di funzione, parità, periodicità, monotonia e funzioni crescenti e decrescenti.

Topologia della retta: intervalli, intorno e punti di accumulazione.

Introduzione alle successioni, progressioni, serie e corrispondenti limiti.

Introduzione alle funzioni trascendenti (seno, coseno e tangente, esponenziale e logaritmica).

Limiti di funzioni e operazioni con i limiti.

Derivate di funzioni notevoli, operazioni con le derivate e Teorema di De L'Hospital.

Modulo 4: Studio di funzione.

Grafico di funzioni notevoli.

Teoremi del calcolo differenziale.

Derivate prime e seconde per lo studio di funzione.

Introduzione allo studio di funzione analitico.

Grafico intuitivo di funzioni semplici.

Lingua inglese: relazione finale

PROF.SSA Stefanutto Alice

In questa classe ho riscontrato fin dall'inizio dell'anno scolastico significative difficoltà nell'uso della lingua inglese, dovute in larga parte a una marcata discontinuità didattica nel precedente anno. La presenza di più docenti che si sono succeduti ha infatti compromesso la continuità dell'insegnamento, incidendo negativamente sullo sviluppo del programma, sull'acquisizione dei contenuti e, in particolare, sulla fluency degli studenti. In questo contesto, si è reso necessario riprendere e consolidare le basi della microlingua, impostando un percorso didattico che partisse dagli elementi fondamentali. L'attività didattica si è

concentrata sull'acquisizione del lessico e delle strutture relative al settore enogastronomico, affrontando tematiche quali la cucina, la promozione di un'azienda, la food culture e le principali safety procedures, ritenute competenze essenziali per una classe quinta. La classe si presenta eterogenea: accanto ad alcuni studenti che hanno raggiunto un livello linguistico più che buono (anche oltre il B2), si evidenziano altri alunni con competenze molto fragili, in alcuni casi riconducibili al livello A2. Nonostante tali difficoltà, si è cercato di garantire a tutti un percorso formativo il più possibile adeguato, favorendo lo sviluppo delle competenze linguistiche e professionali di base. Infine, nel corso dell'attività didattica si è reso frequentemente necessario ricorrere a richiami verbali, in quanto il gruppo classe manifestava un'eccessiva vivacità, tale da rendere difficoltosa la prosecuzione regolare della spiegazione.

Lingua inglese: programma svolto

1. COVER LETTER

Gli studenti hanno appreso le principali caratteristiche di una lettera di presentazione e le modalità di redazione di un curriculum vitae. Gli alunni hanno presentato le proprie cover letter alla classe e, attraverso un'attività di *role playing*, hanno simulato un contesto lavorativo in cui, ascoltando i candidati, dovevano decidere se assumerli o meno, sviluppando così competenze comunicative e critiche.

2. THE CATERING INDUSTRY

Questo secondo modulo comprende lo studio di:

- the world of hospitality;
- types of catering;
- the history of accommodation and restaurants;
- types of restaurants, with location and layout;
- services and facilities;

Gli studenti, attraverso attività di lavori in gruppo, apprendimento cooperativo e *brainstorming*, sanno descrivere le strutture ricettive, descrivere servizi e facilities di hotel e ristoranti utilizzando vocaboli specifici. Inoltre, sanno analizzare immagini e layout di ristoranti/hotel, identificando spazi e funzioni di base.

3. MARKETING AND PROMOTION

Questo terzo modulo comprende lo studio di:

- business image;
- customer profiling;
- marketing strategies;
- the effects of the internet on the catering industry;
- how to promote your business.

Particolare rilievo è stato dato all'attività pratica di promozione di un'attività, realizzata attraverso lavori di gruppo e presentazioni in PowerPoint. Gli alunni sanno riconoscere il ruolo dell'immagine aziendale e spiegare in modo semplice come si può migliorare la *customer experience*.

4. WORKING IN A KITCHEN

Questo quarto modulo comprende lo studio di:

- the kitchen brigade;
- kitchen stations;
- a chef's uniform;
- hygiene rules.

Gli studenti comprendono semplici messaggi orali relativi all'organizzazione della cucina professionale; interagiscono tra di loro oralmente per descrivere in modo semplice i ruoli della *kitchen brigade* e le principali postazioni di lavoro. Inoltre, riconoscono e nominano gli elementi dell'uniforme da chef, spiegandone la funzione essenziale (sicurezza, igiene, professionalità). Infine, sanno spiegare le regole igienico-sanitarie di base e i comportamenti sicuri in cucina.

5. NUTRITION AND FOOD CULTURE

Questo quinto modulo comprende lo studio di:

- the Mediterranean diet;
- alternative diets (with religious requirements);
- teen and sport diets;
- food allergies and intolerances.

Gli studenti, attraverso attività di lavori in gruppo, apprendimento cooperativo e discussioni in classe, comprendono brevi testi orali e scritti relativi a Mediterranean diet, food allergies and/or food intolerances. Inoltre, sanno descrivere in modo semplice i principi dell'alimentazione sana e le diete in base alle diverse religioni, usando un vocabolario specifico. Infine, riconoscono e spiegano in forma essenziale i concetti di food allergies e intolerances.

6. SAFETY PROCEDURES

Questo sesto modulo comprende lo studio di:

- food safety and food quality;
- HACCP principles;
- food contamination and food preservation;
- risks and preventive measures.

Gli alunni comprendono e riferiscono le regole fondamentali di food quality, food safety e HACCP, e l'importanza delle misure preventive. Inoltre, sanno produrre testi brevi funzionali sui rischi e misure di prevenzione, conservazione ed igiene alimentare.

7. THE WORLD OF PASTRY

Questo ultimo modulo comprende lo studio di:

- the craft of pastry making and baking;
- a brief history of baking;
- the pastry brigade;

Gli alunni hanno acquisito una visione completa dell'arte della pasticceria e della panificazione, comprendendo sia gli aspetti tecnici sia quelli storici. Inoltre, comprendono l'organizzazione del laboratorio, in particolare la brigata di pasticceria, con i diversi ruoli e responsabilità.

Diritto e tecniche amministrative: relazione finale

PROF. DE ANGELIS GERARDO

La classe ha sperimentato una certa discontinuità nell'insegnamento, in particolare in alcune discipline di area umanistica e tecnico-professionale. Nonostante ciò, gli studenti hanno dimostrato capacità di adattamento, riuscendo progressivamente a stabilire rapporti costruttivi con i diversi docenti. Il percorso formativo ha avuto uno sviluppo non del tutto regolare, anche in relazione a una situazione iniziale eterogenea sia sul piano degli apprendimenti sia su quello comportamentale. Nonostante ciò il gruppo classe ha evidenziato un'evoluzione positiva, raggiungendo livelli più adeguati di maturità e responsabilità e favorendo un contesto di lavoro più ordinato e produttivo. Sotto il profilo relazionale, la classe si presenta nel complesso affiatata: si è consolidato un clima collaborativo e rispettoso, accompagnato da un dialogo educativo con il docente.

La partecipazione alle attività didattiche è stata abbastanza continua, pur con alcune fasi di minore coinvolgimento. L'impegno nello studio individuale non è stato sempre costante.

Dal punto di vista didattico, emergono livelli di preparazione diversificati: una parte degli studenti ha raggiunto risultati buoni o molto buoni; un secondo gruppo si attesta su esiti complessivamente discreti; un numero più ristretto, pur in presenza di difficoltà e lacune pregresse, ha comunque conseguito gli obiettivi minimi.

Diritto e tecniche amministrative: programma svolto

1 Recupero e consolidamento

Gestire il sistema delle rilevazioni aziendali delle imprese turistico – ristorative.

Conoscenze essenziali

Analizzare il sistema delle rilevazioni aziendali delle imprese turistico – ristorative.

Metodologie

- Lezione frontale - Lezione partecipata - Brainstorming - Problem solving

2 Mercato turistico

Il mercato turistico internazionale

Gli organismi del turismo internazionale

Il mercato turistico nazionale

Gli organismi e le fonti normative interne

Conoscenze essenziali

Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche, identificare le caratteristiche del mercato turistico, individuare la normativa di riferimento.

Metodologie

- Lezione frontale - Lezione partecipata - Brainstorming - Problem solving

3 Il Marketing dei prodotti turistici

Il marketing: aspetti generale

IL marketing strategico

Il marketing operativo

Il web marketing

Conoscenze essenziali

Tecniche di marketing strategico e operativo applicate al settore turistico – ristorativo, tecniche di web marketing

Metodologie

- Lezione frontale - Lezione partecipata - Brainstorming - Problem solving

4 Pianificazione programmazione e controllo di gestione

La pianificazione e la programmazione

Il controllo di gestione

Il budget

Conoscenze essenziali

Analisi dell'ambiente e scelte strategiche, pianificazione e programmazione aziendale. Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità.

Metodologie

- Lezione frontale - Lezione partecipata - Brainstorming - Problem solving

5 La normativa del settore turistico - ristorativo

Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro

Le norme di igiene alimentare e protezione dei dati personali

Conoscenze essenziali

Normativa di riferimento dell'impresa turistica

Metodologie

- Lezione frontale - Lezione partecipata - Brainstorming - Problem solving

6 Business plan

Che cosa è il business plan

Quale è il contenuto del business plan

Conoscenze essenziali

Tecniche di reportistica aziendale

Metodologie

- Lezione frontale - Lezione partecipata - Brainstorming - Problem solving

Scienza e cultura dell'alimentazione: relazione finale

PROF. Andrea Alfier

Nel corso dell'anno scolastico, gli alunni hanno partecipato alle attività didattiche con un coinvolgimento generalmente attivo, mantenendo un comportamento complessivamente corretto e rispettoso sia nei confronti del docente sia dei compagni. La frequenza, sebbene talvolta discontinua, ha comunque consentito un adeguato svolgimento del percorso formativo e una partecipazione regolare alla vita scolastica da parte della maggioranza degli studenti.

La classe ha manifestato un atteggiamento complessivamente collaborativo, con frequenti momenti di dialogo educativo costruttivo e disponibilità al confronto. Gli alunni hanno affrontato i contenuti proposti con un interesse non sempre costante, ma nella maggior parte dei casi con senso di responsabilità e un coinvolgimento soddisfacente. La partecipazione è risultata più attiva nelle situazioni che prevedevano interazione, lavoro di gruppo e attività pratiche di laboratorio.

In relazione agli apprendimenti, la maggior parte della classe ha raggiunto gli obiettivi minimi stabiliti dalla programmazione didattica. A fronte di livelli eterogenei, gli studenti hanno nel complesso acquisito competenze sufficienti; persistono tuttavia, in alcuni casi, criticità nella rielaborazione critica dei contenuti e nell'impiego adeguato del linguaggio scientifico.

Il programma è stato proposto in modo da stimolare la riflessione personale e promuovere una comprensione profonda dei contenuti. Sono state alternate lezioni frontali a momenti più interattivi, con esercitazioni guidate, attività di gruppo, visione di documentari, testi scientifici, siti scientifici e casi pratici aziendali utili ai fini della materia. Alcuni argomenti sono stati ripresi in momenti successivi, al fine di rinforzare l'apprendimento e sviluppare competenze trasversali come la capacità di analisi, sintesi e collegamento con la realtà lavorativa. .

Per supportare l'apprendimento, si è fatto ampio uso di strumenti didattici diversificati: schemi, mappe concettuali, presentazioni in PowerPoint, materiali integrativi compensativi.. Tali strumenti si sono rivelati utili per potenziare l'attenzione, favorire l'organizzazione dei concetti e stimolare l'interesse degli studenti.

La valutazione è stata effettuata attraverso diverse modalità: prove scritte e orali, test semistrutturati e strutturati, osservazioni in itinere, colloqui individuali , simulazioni di prove finali e attività di laboratorio

informatico. Sono stati inoltre presi in considerazione la frequenza, la partecipazione, la puntualità nella consegna dei compiti e l'impegno dimostrato durante l'intero anno scolastico.

In conclusione, la classe ha affrontato l'anno scolastico con un atteggiamento generalmente positivo, conseguendo risultati complessivamente sufficienti. Permangono tuttavia, per alcuni studenti, criticità costanti in ambito didattico che hanno comportato il mancato raggiungimento della sufficienza.

Scienza e cultura dell'alimentazione: programma svolto

Modulo 1: Nuove tendenze di filiera

Evoluzione dei consumi

Sicurezza alimentare e filiera produttiva

Nuovi prodotti alimentari

Modulo 2: La contaminazione alimentare

La contaminazione chimica

La contaminazione fisica

La contaminazione biologica

Modulo 3: Malattie alimentari trasmesse da contaminazioni biologiche

Microrganismi: Prioni, virus, batteri, funghi e lieviti, protozoi, metazoi

Fattori di crescita dei microrganismi, DIM

Le infezioni, tossificazioni, tossinfezioni

Le infestazioni

Modulo 4: Sistema HACCP e qualità degli alimenti

Igiene del personale; Igiene dei locali

Disinfezione e mezzi chimici

Il sistema HACCP

Norme relative alla sicurezza alimentare

Le frodi alimentari

La qualità degli alimenti

Modulo 5: Alimentazione equilibrata e LARN

Bioenergetica

Valutazione dello stato nutrizionale

LARN e dieta equilibrata

Linee guida per una sana alimentazione italiana

Modulo 6: Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche

Diete per fasce d'età: gravidanza, allattamento, svezzamento, infanzia, adolescenza, età adulta, terza età, attività sportiva

Tipologie di diete: dieta mediterranea, dieta vegetariana, dieta eubiotica

Alimentazione ristorazione collettiva

Additivi alimentari

Modulo 7: Dieta in particolari condizioni patologiche

L'obesità

Ipercolesterolemia, ipertensione e malattie cardiocircolatorie

Il diabete e la gotta

Alimentazione e cancro

Disturbi del comportamento alimentare: anoressia bulimia

Malnutrizione da carenze di nutrienti

Alcol etilico e alcolemia

Allergie ed intolleranze alimentari

Modulo 8: Consuetudini alimentari nelle grandi religioni e cultura del cibo

Prescrizioni alimentari nelle grandi religioni

Laboratorio dei servizi enogastronomici - cucina: relazione finale

PROF. Gianluca Quagliano

La classe, pur presentando una composizione eterogenea in relazione ai livelli di partenza e agli stili di apprendimento, ha evidenziato nel corso dell'anno scolastico un impegno non sempre costante, accompagnato da un comportamento talvolta non pienamente adeguato e da una partecipazione non sempre attiva alle attività didattiche. Ciononostante, nelle diverse attività proposte, la maggior parte degli alunni ha mostrato atteggiamenti collaborativi e partecipativi, conseguendo complessivamente risultati mediamente positivi. Gli obiettivi didattici programmati possono ritenersi globalmente raggiunti in misura sufficiente dall'intero gruppo classe. Particolare attenzione è stata riservata alle attività laboratoriali,

nell'ambito delle quali si è provveduto a valorizzare le competenze degli alunni maggiormente dotati sul piano operativo, promuovendo al contempo strategie inclusive volte a favorire il coinvolgimento dell'intero gruppo classe. L'interazione didattica in laboratorio si è configurata prevalentemente come una relazione guidata dal docente, sia nella fase di progettazione dei contenuti, sia nella gestione dei processi comunicativi. L'impostazione metodologica adottata è stata prevalentemente di tipo espositivo, supportata da dimostrazioni pratiche, secondo un modello di apprendimento per ricezione, articolato nelle fasi di ascolto, comprensione, memorizzazione e successiva applicazione operativa. La trattazione degli argomenti è stata sviluppata secondo un criterio progressivo, dal generale al particolare, con costante riferimento ad applicazioni pratiche e alla realizzazione di elaborati in ambito laboratoriale. Il programma preventivamente definito è stato svolto in maniera regolare. Le verifiche sono state articolate in prove scritte, colloqui orali e attività pratiche di laboratorio. È stata inoltre attribuita particolare rilevanza all'osservazione sistematica degli alunni nel contesto didattico e laboratoriale, quale strumento di valutazione formativa. Nel complesso, l'attenzione e la partecipazione della maggior parte degli alunni si sono attestate su livelli adeguati, con la presenza, in alcuni casi, di contributi attivi e propositivi.

Laboratorio dei servizi enogastronomici - cucina :programma svolto

UNITÀ DI APPRENDIMENTO 1; LA QUALITÀ NELLA RISTORAZIONE

Gli alimenti : stagionalità, stoccaggio degli alimenti.

Gli alimenti dietetici.

L'evoluzione delle attrezzature.

Sicurezza igienica durante la cottura.

I marchi.

Il sistema H.A.C.C.P.: realizzazione di un piano di autocontrollo.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO 2; LA STORIA DELLA CUCINA

Le diverse tipologie di menù

I vari tipi di menù.

La stesura di un menù.

Gli stili gastronomici.

Regole di scrittura di un menù.

La gastronomia Nazionale e i metodi di cottura

La gastronomia della cucina internazionale

Ricette originarie e possibili varianti.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO 3; IL CATERING, IL BANQUETING E IL BUFFET

Differenza tra catering e banqueting.

Le caratteristiche della ristorazione commerciale e collettiva.

L'impresa ristorativa.

L'approvvigionamento e costi di gestione.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO 4; L'INNOVAZIONE IN CUCINA LE ALLERGIE.

L'offerta gastronomica contemporanea.

I vari legami (legame caldo-caldo, legame fresco-refrigerato, mantenimento a caldo).

Come diminuire gli sprechi in cucina

Intolleranze e allergie.

Come diminuire gli sprechi in cucina.

UDA: PASSAPORTO PER IL MIO FUTURO

Realizzazione di un Power Point.

Laboratorio dei servizi enogastronomici - bar - sala : relazione finale

PROF. Pasquale Cavallaro

Durante l'anno scolastico, la maggior parte della classe si è dimostrata discretamente partecipativa.

Il profitto complessivo della classe risulta apprezzabile. Per quanto riguarda gli obiettivi raggiunti, si ritiene che gli allievi abbiano conseguito almeno gli obiettivi minimi, con alcune distinzioni per coloro che hanno raggiunto buone competenze. La docente ha dedicato particolare attenzione alle attività pratiche di laboratorio, con impegno nello studio dell'analisi sensoriale dei vini e nell'abbinamento enogastronomico.

La programmazione, come si evince dal piano didattico, è stata svolta facendo seguire agli argomenti trattati in teoria nelle ore d'aula l'attività di messa in pratica in laboratorio delle nozioni acquisite. Sono stati affrontati anche, in modo teorico, argomenti relativi alla gestione dell'attività ristorativa e

all'accoglienza, per i quali l'interesse e la partecipazione degli allievi sono risultati discretamente positivi. In generale, il profitto è stato discreto.

Gli strumenti impiegati sono stati il libro di testo adottato, "SALABAR SMART" di Oscar Galeazzi, per il quarto e quinto anno (Hoepli Editore), e strumenti multimediali di ricerca. Le verifiche effettuate sono state pratiche, orientate all'osservazione delle dinamiche di laboratorio, coinvolgendo sia i singoli allievi che il gruppo classe nel lavoro di squadra. Sono state svolte anche verifiche sui contenuti teorici, sia scritte che orali.

Laboratorio dei servizi enogastronomici - bar - sala: programma svolto

LE RICCHEZZE LOCALI

- La tipicità come elemento strategico.
- Che cos'è il prodotto tipico.
- La dimensione collettiva.
- Il valore del prodotto tipico.
- Forza e debolezza dei prodotti tipici.
- Il ruolo dei consumatori.
- I marchi di tutela dei prodotti
- Il turismo enogastronomico.
- Il prodotto tipico e l'enogastronomia del Veneto.

PRODOTTI E SERVIZI

- La corretta vendita del prodotto creato in sala bar.
- La gestione dei reclami.
- Le tipologie di clientela, le aspettative e le modalità di interazione.
- Il vino: produzione, analisi sensoriale.
- L'abbinamento cibo-vino: concetti di base.
- La classificazione dei drink in base a vari parametri.

SIMULAZIONE PRIMA PROVA: relazione e griglie di valutazione

In data 13 aprile dalle 13.25 alle 19.20, si è svolta la simulazione della prima prova, tenuto conto delle direttive dell'O.M. n. 54 del 26 marzo 2026 (art.19). Le tracce sono state elaborate nel rispetto dell'art. 17, comma 3, del d.lgs. 62/2017, e hanno accertato 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. La valutazione degli studenti con DSA è stata effettuata in ottemperanza ai singoli PDP redatti dal CdC, e in linea di massima si è teso a privilegiare il contenuto rispetto alla forma e a fornire gli strumenti compensativi.

La classe è composta da 25 studenti, di cui 2 non frequentanti da tempo: 21 presenti, 2 assenti . Sono state fornite le tipologie, che verranno proposte in sede d'esame.

In merito alla distribuzione delle scelte, la tipologia B è risultata prevalente, con 12 preferenze. La tipologia A è stata indicata da 3 corsisti, mentre i restanti partecipanti hanno optato per la tipologia C.

La distribuzione dei voti evidenzia che il 28,6% della classe (6 alunni su 21) non ha raggiunto la sufficienza, mentre il 23,8% (5 alunni su 21) ha ottenuto una valutazione di eccellenza, attestandosi su punteggi non inferiori a 8.

La griglia di valutazione per le diverse tipologie di prove, è stata redatta utilizzando gli indicatori dati dalla normativa di riferimento.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

Simulazione prova scritta di Italiano

Studente

Tipologia A: Analisi e interpretazione del testo letterario

GRIGLIA DI CORREZIONE DELLA PRIMA PROVA: TIPOLOGIA A			
INDICATORI	DESCRITTORI GENERALI DELLA PRIMA PROVA		PUNTI
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	a) L'ideazione, la pianificazione e l'organizzazione del testo sono scarse	2	—
	b) L'ideazione, la pianificazione e l'organizzazione del testo sono confuse	4	
	c) L'ideazione, la pianificazione e l'organizzazione del testo sono adeguate allo scopo comunicativo	6	
	d) L'ideazione, la pianificazione e l'organizzazione del testo sono efficaci	8	
	e) L'ideazione, la pianificazione e l'organizzazione del testo sono originali e puntuali	10	
Coesione e coerenza testuale	<i>Valutando articolazione concettuale, uso di pronomi e connettori testuali, coerenza nell'uso dei tempi verbali</i>		—
	a) L'elaborato è disorganico, incoerente	2	
	b) L'elaborato è non sempre organico e coerente	5	
	c) L'elaborato è coerente	7	
d) L'elaborato è coerente e coeso	10		
Correttezza grammaticale; uso adeguato ed efficace della punteggiatura	<i>Valutando ortografia, morfologia, sintassi e punteggiatura</i>		—
	a) L'esposizione è pesantemente scorretta ed impropria	2	
	b) L'esposizione è comprensibile, ma spesso scorretta ed imprecisa	4	
	c) L'esposizione è semplice o scarna, ma sostanzialmente corretta	6	
	d) L'esposizione è corretta, scorrevole	8	
e) L'esposizione è appropriata, efficace	10		
Ricchezza e padronanza lessicale	a) Il lessico è povero e non adeguato	2	—
	b) Il lessico è impreciso e non sempre adeguato	4	
	c) Il lessico è semplice ma adeguato	6	
	d) Il lessico è appropriato	8	
	e) Il lessico è puntuale e vario	10	

Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali	<i>Il candidato fa uso di informazioni sulla realtà contemporanea e di conoscenze culturali?</i>		
	a) La conoscenza dell'argomento e i riferimenti culturali sono frammentari, lacunosi e scorretti	2	
	b) La conoscenza dell'argomento e i riferimenti culturali sono superficiali e non sempre corretti	4	
	c) La conoscenza dell'argomento e i riferimenti culturali sono essenziali, ma corretti	6	—
	d) La conoscenza dell'argomento e i riferimenti culturali sono sicuri	8	
	e) La conoscenza dell'argomento e i riferimenti culturali sono approfonditi	10	
Espressione di giudizi critici	a) I giudizi critici sono assenti	2	
	b) I giudizi critici sono limitati	4	
	c) I giudizi critici sono pertinenti	6	
	d) I giudizi critici sono correttamente argomentati	8	—
	e) I giudizi critici sono originali	10	

INDICATORI	DESCRITTORI SPECIFICI DELLA TIPOLOGIA A		PUNTI
Rispetto dei vincoli posti nella consegna (es. lunghezza massima o minima, presenza di parafrasi o riassunto)	a) Non rispetta i vincoli della consegna	1	
	b) I vincoli vengono parzialmente rispettati	2	
	c) I vincoli vengono rispettati	3	—
	d) I vincoli vengono accuratamente rispettati	4	
	e) I vincoli vengono rispettati in modo puntuale	5	
Capacità di comprendere il testo	a) Il testo viene scarsamente compreso	3	
	b) Il testo viene parzialmente compreso	6	
	c) Il testo viene sostanzialmente compreso	9	
	d) Il testo viene accuratamente compreso	12	—
	e) Il testo viene compreso in modo approfondito	15	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica ed eventualmente retorica	a) Non viene utilizzato alcuno strumento di analisi del testo	2	
	b) L'analisi del testo è superficiale e non sempre corretta	4	
	c) L'analisi del testo è corretta, anche se essenziale	6	
	d) L'analisi del testo è sicura e corretta	8	—
	e) L'analisi del testo è approfondita e puntuale	10	
Interpretazione corretta e articolata del testo	a) L'interpretazione del testo è gravemente scorretta	2	
	b) L'interpretazione del testo è approssimativa	4	
	c) L'interpretazione del testo è sintetica, ma pertinente	6	
	d) L'interpretazione del testo è pertinente ed ampia	8	—
	e) L'interpretazione del testo è approfondita e articolata	10	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

Simulazione prova scritta di Italiano

Studente

Tipologia B: Analisi e produzione di un testo argomentativo

GRIGLIA DI CORREZIONE DELLA PRIMA PROVA: TIPOLOGIA B			
INDICATORI	DESCRITTORI GENERALI DELLA PRIMA PROVA		PUNTI
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	a) L'ideazione, la pianificazione e l'organizzazione del testo sono scarse	2	
	b) L'ideazione, la pianificazione e l'organizzazione del testo sono confuse	4	
	c) L'ideazione, la pianificazione e l'organizzazione del testo sono adeguate allo scopo comunicativo	6	—
	d) L'ideazione, la pianificazione e l'organizzazione del testo sono efficaci	8	
	e) L'ideazione, la pianificazione e l'organizzazione del testo sono originali e puntuali	10	
Coesione e coerenza testuale	<i>Valutando articolazione concettuale, uso di pronomi e connettori testuali, coerenza nell'uso dei tempi verbali</i>		
	a) L'elaborato è disorganico, incoerente	2	
	b) L'elaborato non è sempre organico e coerente	5	—
	c) L'elaborato è coerente	7	
Correttezza grammaticale; uso adeguato ed efficace della punteggiatura	<i>Valutando ortografia, morfologia, sintassi e punteggiatura</i>		
	a) L'esposizione è pesantemente scorretta ed impropria	2	
	b) L'esposizione è comprensibile, ma spesso scorretta ed imprecisa	4	—
	c) L'esposizione è semplice o scarna, ma sostanzialmente corretta	6	
	d) L'esposizione è corretta, scorrevole	8	
e) L'esposizione è appropriata, efficace	10		
Ricchezza e padronanza lessicale	a) Il lessico è povero e non adeguato	2	
	b) Il lessico è impreciso e non sempre adeguato	4	
	c) Il lessico è semplice ma adeguato	6	
	d) Il lessico è appropriato	8	—
	e) Il lessico è puntuale e vario	10	

Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali	<i>Il candidato fa uso di informazioni sulla realtà contemporanea e di conoscenze culturali?</i> a) La conoscenza dell'argomento e i riferimenti culturali sono frammentari, lacunosi e scorretti b) La conoscenza dell'argomento e i riferimenti culturali sono superficiali e non sempre corretti c) La conoscenza dell'argomento e i riferimenti culturali sono essenziali, ma corretti d) La conoscenza dell'argomento e i riferimenti culturali sono sicuri e) La conoscenza dell'argomento e i riferimenti culturali sono approfonditi	2 4 6 8 10	—
Espressione di giudizi critici	a) I giudizi critici sono assenti b) I giudizi critici sono limitati c) I giudizi critici sono pertinenti d) I giudizi critici sono correttamente argomentati e) I giudizi critici sono originali	2 4 6 8 10	—

INDICATORI	DESCRIPTORI SPECIFICI DELLA TIPOLOGIA B		PUNTI
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	a) Non vengono individuate tesi e argomentazioni b) L'individuazione di tesi e argomentazioni è non sempre corretta/ è confusa c) L'individuazione di tesi e argomentazioni è sostanzialmente corretta d) L'individuazione di tesi e argomentazioni è sicura e) L'individuazione di tesi e argomentazioni è approfondita	3 6 9 12 15	—
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	<i>Il candidato sa esporre e argomentare la propria opinione sui termini della questione posta dal testo e sulla posizione dell'autore?</i> <i>Il candidato organizza il ragionamento in modo consequenziale, esplicitandone la struttura logica?</i> a) I connettivi logici adoperati non sono pertinenti b) I connettivi logici adoperati sono parzialmente pertinenti c) I connettivi logici adoperati sono pertinenti d) I connettivi logici adoperati sono appropriati e) I connettivi logici adoperati sono efficaci	2 4 6 8 10	—
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	a) I riferimenti culturali utilizzati sono scorretti e incongrui b) I riferimenti culturali utilizzati sono imprecisi e parzialmente congrui c) I riferimenti culturali utilizzati sono sostanzialmente corretti e congrui d) I riferimenti culturali utilizzati sono corretti e appropriati e) I riferimenti culturali utilizzati sono precisi e opportuni	3 6 9 12 15	—

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

Simulazione prova scritta di Italiano

Studente

Tipologia C: Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

GRIGLIA DI CORREZIONE DELLA PRIMA PROVA: TIPOLOGIA C			
INDICATORI	DESCRIPTORI GENERALI DELLA PRIMA PROVA		PUNTI
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	a) L'ideazione, la pianificazione e l'organizzazione del testo sono scarse b) L'ideazione, la pianificazione e l'organizzazione del testo sono confuse c) L'ideazione, la pianificazione e l'organizzazione del testo sono adeguate allo scopo comunicativo d) L'ideazione, la pianificazione e l'organizzazione del testo sono efficaci e) L'ideazione, la pianificazione e l'organizzazione del testo sono originali e puntuali	2 4 6 8 10	—
Coesione e coerenza testuale	<i>Valutando articolazione concettuale, uso di pronomi e connettori testuali, coerenza nell'uso dei tempi verbali</i> a) L'elaborato è disorganico, incoerente b) L'elaborato è non sempre organico e coerente c) L'elaborato è coerente d) L'elaborato è coerente e coeso	2 5 7 10	—
Correttezza grammaticale; uso adeguato ed efficace della punteggiatura	<i>Valutando ortografia, morfologia, sintassi e punteggiatura</i> a) L'esposizione è pesantemente scorretta ed impropria b) L'esposizione è comprensibile, ma spesso scorretta ed imprecisa c) L'esposizione è semplice o scarna, ma sostanzialmente corretta d) L'esposizione è corretta, scorrevole e) L'esposizione è appropriata, efficace	2 4 6 8 10	—
Ricchezza e padronanza lessicale	a) Il lessico è povero e non adeguato b) Il lessico è impreciso e non sempre adeguato c) Il lessico è semplice ma adeguato d) Il lessico è appropriato e) Il lessico è puntuale e vario	2 4 6 8 10	—

Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali	<i>Il candidato fa uso di informazioni sulla realtà contemporanea e di conoscenze culturali?</i> a) La conoscenza dell'argomento e i riferimenti culturali sono frammentari, lacunosi e scorretti b) La conoscenza dell'argomento e i riferimenti culturali sono superficiali e non sempre corretti c) La conoscenza dell'argomento e i riferimenti culturali sono essenziali, ma corretti d) La conoscenza dell'argomento e i riferimenti culturali sono sicuri e) La conoscenza dell'argomento e i riferimenti culturali sono approfonditi	2 4 6 8 10	—
Espressione di giudizi critici	a) I giudizi critici sono assenti b) I giudizi critici sono limitati c) I giudizi critici sono pertinenti d) I giudizi critici sono correttamente argomentati e) I giudizi critici sono originali	2 4 6 8 10	—

INDICATORI	DESCRIPTORI SPECIFICI DELLA TIPOLOGIA C		PUNTI
Pertinenza rispetto alla traccia, coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	a) La traccia non è stata compresa b) La traccia è stata parzialmente compresa c) La traccia è stata sostanzialmente compresa d) La traccia è stata accuratamente compresa e) La traccia è stata compresa in modo approfondito	2 4 6 8 10	—
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	<i>Il candidato sa ideare, strutturare e produrre un testo complessivamente corretto, chiaro ed esauriente, attraverso il quale mostra di saper riferire sull'argomento ed esprimere le proprie idee in merito?</i> a) L'esposizione è incoerente/confusa b) L'esposizione è non sempre chiara c) L'esposizione è complessivamente chiara d) L'esposizione è lineare e ordinata e) L'esposizione è articolata ed efficace	3 6 9 12 15	—
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	a) Le conoscenze e i riferimenti culturali utilizzati sono scorretti e incongrui b) Le conoscenze e i riferimenti culturali utilizzati sono imprecisi e parzialmente congrui c) Le conoscenze e i riferimenti culturali utilizzati sono sostanzialmente corretti e congrui d) Le conoscenze e i riferimenti culturali utilizzati sono corretti e appropriati e) Le conoscenze e i riferimenti culturali utilizzati sono precisi e opportuni/ampi	3 6 9 12 15	—

SIMULAZIONE SECONDA PROVA: relazione, traccia prova e griglia di valutazione

In data 22 aprile 2026 dalle 13.20 alle 19.20, si è svolta la simulazione della seconda prova, tenuto conto delle direttive dell'O.M. n. 54 del 26 marzo 2026 (art.20). Negli istituti professionali di nuovo ordinamento come il nostro 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)

b. il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto QdR, cui la prova dovrà riferirsi.

Nella simulazione di seconda prova della classe 3P., si è ipotizzato che fosse stato individuato dal MIM, la traccia "Per una dieta sana ed equilibrata".

Con riferimento alla prova si sono declinate queste indicazioni in relazione allo specifico percorso formativo di accoglienza turistica e cucina.

Essendo presente nell'istituzione scolastica, nell'ambito di un indirizzo, un'unica classe di questo determinato percorso, l'elaborazione delle proposte di traccia è stata effettuata autonomamente rispetto

alle altre classi, dai docenti della classe titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo, individuati come commissari interni.

La griglia di valutazione è stata redatta utilizzando gli indicatori dati dai Quadri di Riferimento del 2022.

Valutazione:

La valutazione degli studenti con DSA è stata effettuata in ottemperanza ai singoli PDP redatti dal CdC, e in linea di massima si è teso a privilegiare il contenuto rispetto alla forma e a fornire gli strumenti compensativi, ove previsti, usati già durante l'anno. 20 studenti presenti. 6 studenti non hanno raggiunto la sufficienza (30% dei presenti). 14 studenti hanno raggiunto la sufficienza (70% dei presenti).

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

PRIMA PARTE

PER UNA DIETA SANA ED EQUILIBRATA

DOCUMENTO

Linee Guida per una sana alimentazione

[...]

La Dieta Mediterranea nel 2010 è stata definita dall'UNESCO nel seguente modo: "La Dieta Mediterranea è un patrimonio culturale immateriale millenario, vivo e in continua evoluzione, condiviso da tutti i Paesi del Mediterraneo, che incorpora saperi, sapori, ricette, prodotti alimentari, coltivazioni e spazi sociali legati al territorio".

Tale modello, al quale si ispirano le presenti Linee Guida, esplica la sua azione protettiva e salutare anche attraverso l'uso variato di tutti gli alimenti: questo significa che a renderlo tra i più idonei per l'essere umano è il contributo di tutti gli alimenti. Il consumo preferenziale di prodotti vegetali: frutta, verdura, legumi, cereali e frutta secca, il moderato/scarso consumo di prodotti di origine animale e l'uso di olio extravergine di oliva come principale grasso per condire e cucinare, sono aspetti noti e caratteristici del modello alimentare mediterraneo.

Proprio in virtù di quanto appena esposto la Dieta Mediterranea deve essere concepita come un modello che va oltre la somma di alimenti e le percentuali di nutrienti. La Dieta Mediterranea riflette uno stile di vita improntato sulla frugalità alimentare con preponderanza di prodotti vegetali, su un apporto energetico mai eccessivo rispetto al fabbisogno e su una maggiore attività fisica. Il modello alimentare mediterraneo assicura, inoltre, la conservazione della cultura del cibo, della biodiversità e della conoscenza degli alimenti locali. [...]

[...] La denominazione Dieta Mediterranea è una etichetta nuova per una tradizione antica. È stata coniata a metà degli anni Settanta dagli scienziati americani Ancel e Margaret Keys per identificare uno stile di vita tradizionale che avevano scoperto e studiato nel Mediterraneo fin dagli anni Cinquanta. Le loro ricerche epidemiologiche sulle malattie cardiovascolari avevano rivelato per la prima volta nella storia della medicina che la longevità delle popolazioni del Meridione italiano, in particolare di Napoli, del Cilento e del resto della Campania, ma anche della Calabria, della Sardegna e delle Marche, si spiegavano con le abitudini alimentari, i costumi sociali, le produzioni locali. A loro avviso serviva però una etichetta di facile comprensione per identificare con semplicità un insieme complesso di pratiche e di tradizioni che meritavano di essere divulgate poiché potevano garantire in qualsiasi parte del mondo elevatissimi standard di salute anche ai ceti meno abbienti. Così i Keys puntarono sull'associazione della parola dieta, dal greco *diaita* che significa stile di vita, con il prestigio delle antiche civiltà del Mediterraneo. E hanno fatto centro, perché oggi Dieta Mediterranea è sinonimo di buona salute e creatività gastronomica. [...] (Da “Dieta Mediterranea – Commissione Nazionale italiana per l’Unesco” in: <https://www.unesco.it> ›

In Italia gli adolescenti mostrano una scarsa aderenza alle raccomandazioni nutrizionali, in particolare si evidenzia: un eccesso di energia proveniente da grassi a scapito di quella assunta dai carboidrati; oltre a questo si assiste ad uno scarso consumo di quegli alimenti che caratterizzano la dieta mediterranea quali frutta, verdura, legumi e pesce, a un'emergente carenza di ferro soprattutto nelle ragazze (gli adolescenti europei sono un gruppo a rischio di carenza di ferro), ad una diffusa abitudine a saltare la colazione, specialmente da parte delle ragazze e degli adolescenti più grandi. Il consumo quotidiano di dolci e di bevande zuccherate riguarda una quota non trascurabile di ragazzi. Inoltre, l'erronea percezione della propria immagine del corpo ritenuta “grassa” o troppo rotonda, è un fenomeno diffuso, soprattutto tra le ragazze e cresce con l'età, come anche il continuo ricorso a regimi alimentari dimagranti per modificare il proprio corpo. [...] (Da “Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana – CREA” in: <https://www.crea.gov.it> ›

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti e alle consegne in tutti i punti successivi.

A) Con riferimento alla comprensione del testo introduttivo, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda ai seguenti quesiti:

- Nelle Linee Guida si sostiene che la Dieta Mediterranea esplica un’azione protettiva e salutare”. A tale riguardo qual è la caratteristica che rende la dieta mediterranea il modello più idoneo per l’essere umano?
- Nelle Linee Guida vengono riportati alcuni “aspetti noti e caratteristici del modello alimentare mediterraneo”. Riferiscine due.
- Nel documento si asserisce che nel nostro Paese gli adolescenti con i loro comportamenti alimentari “mostrano una scarsa aderenza alle raccomandazioni nutrizionali”. Evidenzia alcuni errori diffusi tra gli adolescenti.

B) La dieta mediterranea rappresenta lo stile di vita ottimale per il mantenimento dello stato di buona salute in tutte le fasi della vita, compresa la terza età.

Al riguardo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, elabori un testo sviluppando i seguenti punti:

- riferisca le caratteristiche della dieta equilibrata per un adulto sano, specificando anche le percentuali di macronutrienti rispetto al fabbisogno energetico totale secondo le indicazioni dei LARN 2024; faccia, inoltre, riferimento agli alimenti da privilegiare nell’alimentazione giornaliera;
- suggerisca gli adattamenti di una dieta equilibrata per la terza età, spiegando le ragioni di tali modifiche rispetto all’età adulta.

C) Con riferimento alla padronanza delle competenze tecnico - professionali conseguite, il candidato, motivando le scelte operate in rapporto agli alimenti selezionati, proponga un menù composto da primo, secondo, contorno e dessert per una comitiva di anziani.

Per i punti B e C è data facoltà al candidato di fare riferimento anche a esperienze condotte nel proprio Istituto o di tipo lavorativo.

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

SECONDA PARTE

Il candidato risponda a **DUE** quesiti a scelta tra i quattro proposti di seguito, utilizzando per ciascuno non più di **quindici/venti righe**.

- Una dieta sostenibile è un modello dietetico a basso impatto ambientale; il candidato approfondisca questo concetto illustrando i fattori nutrizionali e ambientali collegati a questo tipo di dieta. Fornisca inoltre alcuni consigli pratici per una dieta sostenibile.
- Le pratiche fraudolente nella filiera agroalimentare comportano spesso rischi per la salute pubblica del consumatore e/o perdite finanziarie per i consumatori e per gli operatori. Il candidato spieghi che cosa si intende per frode alimentare e come si classificano le frodi citando esempi significativi.
- Il candidato illustri le necessità dietetiche di uno sportivo. Ipotizzi un bilancio calorico e idrico giornaliero.
- I Novel Food, i cibi ultraprocesati e gli O.G.M. sono soggetti ad una severa regolamentazione comunitaria. Il candidato definisca e illustri le principali caratteristiche di: Novel Food, alimenti ultraprocesati e OGM, evidenziandone vantaggi e criticità

COMMISSIONE ELENA CORNARO			
Candidato/a			
Indicatori	Descrittori	Punti	Punti attribuiti
COMPRESIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Il testo non è stato compreso nella sua globalità	1	
	Il testo è stato individuato a grandi linee, ma in modo sostanzialmente corretto	2	
	Il testo è stato compreso in modo puntuale e completo	3	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali risultano assenti e incoerenti dal punto di vista argomentativo	1	
	Le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali risultano estremamente ridotte, poco argomentate e in alcuni casi fraintese	2	
	Le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali risultano limitate e argomentate parzialmente e in modo non sempre coerente	3	
	Le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali risultano essenziali e argomentate in modo abbastanza coerente anche se a grandi linee	4	
	Le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali risultano ampie e argomentate in modo coerente e abbastanza adeguato	5	
	Le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali risultano possedute con piena padronanza e ragguardevole orizzonte culturale di fondo e argomentate in modo coerente, puntuale e completo	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	Le competenze tecnico-professionali evidenziate nella risoluzione delle problematiche poste o negli sviluppi tematici sviluppati risultano assenti	1	
	Le competenze tecnico-professionali evidenziate nella risoluzione delle problematiche poste o negli sviluppi tematici sviluppati risultano inadeguate	2	
	Le competenze tecnico-professionali evidenziate nella risoluzione delle problematiche poste o negli sviluppi tematici sviluppati risultano frammentarie, confuse e prive di opportuni collegamenti concettuali e operativi	3	
	Le competenze tecnico-professionali evidenziate nella risoluzione delle problematiche poste o negli sviluppi tematici sviluppati risultano parziali e non sempre i collegamenti concettuali e operativi risultano sufficienti	4	
	Le competenze tecnico-professionali evidenziate nella risoluzione delle problematiche poste o negli sviluppi tematici sviluppati risultano essenziali e globalmente adeguate nei collegamenti concettuali e operativi	5	
	Le competenze tecnico-professionali evidenziate nella risoluzione delle problematiche poste o negli sviluppi tematici sviluppati risultano adeguate e coerenti nei collegamenti concettuali e operativi	6	
	Le competenze tecnico-professionali evidenziate nella risoluzione delle problematiche poste o negli sviluppi tematici sviluppati risultano pienamente adeguate e con opportuni collegamenti concettuali e operativi	7	
	Le competenze tecnico-professionali evidenziate nella risoluzione delle problematiche poste o negli sviluppi tematici sviluppati risultano sicure, pertinenti e con collegamenti concettuali e operativi ampi e organici	8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	La correttezza morfosintattica e la padronanza del linguaggio specifico risultano inadeguate	1	
	La correttezza morfosintattica e la padronanza del linguaggio specifico risultano sufficienti	2	
	La correttezza morfosintattica e la padronanza del linguaggio specifico risultano pienamente adeguate	3	
TOTALE			

SIMULAZIONI COLLOQUIO: pianificazione e criteri di valutazione

In data 21 maggio si svolgerà una simulazione del colloquio, in base alle direttive dell'O.M. 54 del 26 marzo 2026, che disciplina per l'anno scolastico 2025/2026 lo svolgimento dell'Esame di Maturità conclusivo del secondo ciclo di istruzione. La simulazione del colloquio verrà svolta solo per qualche alunno della classe.

Le commissioni saranno ipotizzate come all'esame vero e proprio, pertanto saranno presiedute da un presidente docente esterno (in questo caso alla classe) e composte da due membri esterni e da due membri interni.

Il colloquio è disciplinato dall'art. 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). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente.

La simulazione seguirà la struttura della prova (colloquio) prevista dall'art. 22, dell'O.M. 54/26 e la valutazione del colloquio simulato, verrà attribuito dall'intera "commissione", compreso il presidente, fino ad un massimo di venti punti, secondo la griglia di valutazione di cui all'allegato A della stessa ordinanza.

Il colloquio dei candidati con disabilità e disturbi specifici di apprendimento si svolge nel rispetto di quanto previsto dall'art. 20 del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62.

In conformità con il Decreto Ministeriale n. 13 del 29 gennaio 2026 e dell'O.M. n. 54 del 26 marzo 2026, il colloquio orale dell'Esame di Maturità si configura come una prova multidisciplinare volta ad accertare la maturità critica e le competenze trasversali del candidato. L'esame ha inizio con una breve riflessione personale sull'intero percorso scolastico, supportata dall'analisi del *Curriculum dello studente*, per poi proseguire con l'accertamento delle conoscenze e dei raccordi interdisciplinari relativi alle quattro discipline individuate dal Ministero e dall'Istituzione scolastica per ciascun indirizzo. Durante la prova, il candidato espone inoltre, mediante una breve relazione o un elaborato multimediale, le esperienze maturate nell'ambito della Formazione Scuola-Lavoro (ex PCTO) e dimostra le competenze acquisite in Educazione Civica (come disciplinato dalla legge 20 agosto 2019, n. 92 e D.M. 183 del 7 settembre 2024). È previsto, inoltre, un momento nel quale il candidato prenderà in visione le prove scritte. Si ricorda che, ai sensi della nuova normativa, lo svolgimento del colloquio è condizione indispensabile per il superamento dell'esame; la valutazione complessiva della prova concorre al voto finale per un massimo di 20 punti, a cui si possono sommare un massimo di 3 punti integrativi qualora ci siano le condizioni previste dal D.M. di cui sopra.

Come da O.M. 54 del 26 marzo 2026, nel corso della riunione preliminare ogni sottocommissione dell'Esame di Maturità acquisirà, tra i vari atti e documenti relativi ai candidati, anche "la documentazione relativa al percorso scolastico degli stessi al fine dello svolgimento del colloquio", in cui è incluso il Curriculum dello studente, e definisce le modalità di conduzione del colloquio, in cui tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente.

Si allega la griglia IL CONSIGLIO DI CLASSE

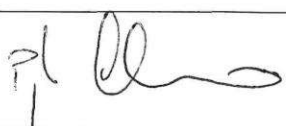
INSEGNAMENTO	NOME DOCENTE	FIRMA
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Ylenia Bardella	
STORIA	Ylenia Bardella	

LINGUA INGLESE	Alice Stefanutto	
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – CUCINA	Gianluca Quagliano	
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - BAR-SALA E VENDITA	Pasquale Cavallaro	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	Gerardo De Angelis	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Andrea Alfier	
SECONDA LINGUA STRANIERA (LINGUA TEDESCA)	Fabiola di Caprio	
MATEMATICA	Pietro Lamon	
EDUCAZIONE CIVICA	Tutti i docenti degli insegnamenti curricolari, come da specifico curricolo di ed. civica	

di valutazione ministeriale:

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

IL CONSIGLIO DI CLASSE

INSEGNAMENTO	NOME DOCENTE	FIRMA
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Ylenia Bardella	
STORIA	Ylenia Bardella	
LINGUA INGLESE	Alice Stefanutto	
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – CUCINA	Gianluca Quagliano	
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - BAR-SALA E VENDITA	Pasquale Cavallaro	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	Gerardo De Angelis	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Andrea Alfier	
SECONDA LINGUA STRANIERA (LINGUA TEDESCA)	Fabiola di Caprio	
MATEMATICA	Pietro Lamon	
EDUCAZIONE CIVICA	Tutti i docenti degli insegnamenti curricolari, come da specifico curricolo di ed. civica	