



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 5^a A

INDIRIZZO "ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA"
Percorso formativo di Enogastronomia



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

(Nelson Mandela)

INDICE

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	3
RELAZIONE FINALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	4
IL PROFILO IN USCITA DELL'INDIRIZZO PROFESSIONALE 17 "ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA"	6
IL PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE (PECUP) DELLO STUDENTE	7
IL PROFILO PROFESSIONALE DELLO SPECIFICO PERCORSO FORMATIVO DI ENOGASTRONOMIA	8
IL MODELLO DIDATTICO DEL PERCORSO	9
DIDATTICA ORIENTATIVA E MODULO DI ORIENTAMENTO	10
L'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA	11
ATTIVITÀ PROGRAMMATE E REALIZZATE DAL CONSIGLIO DI CLASSE	22
PROGETTO PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (FSL)	23
LE UNITÀ DI APPRENDIMENTO STRATEGICHE	24
PIANI DI LAVORO	29
Lingua e letteratura italiana: relazione finale	29
Lingua e letteratura italiana: programma svolto	30
Storia: relazione finale	30
Storia: programma svolto	31
Lingua inglese: relazione finale	31
Lingua inglese: programma svolto	33
Laboratorio dei servizi enogastronomici - cucina: relazione finale	35
Laboratorio dei servizi enogastronomici - cucina: programma svolto	37
Laboratorio dei servizi enogastronomici - bar - sala - vendita: relazione finale	38
Laboratorio dei servizi enogastronomici - bar - sala - vendita: programma svolto	38
Matematica: relazione finale	40
Matematica: programma svolto	41
Seconda lingua straniera (Tedesco): relazione finale	42
Seconda lingua straniera (Tedesco): programma svolto	43
Scienze motorie: relazione finale	43
Scienze motorie: programma svolto	45
IRC: relazione finale	47
IRC: programma svolto	47
Scienza e cultura dell'alimentazione: relazione finale	48
Scienza e cultura dell'alimentazione: programma svolto	52
Diritto e tecniche amministrative: relazione finale	52
Diritto e tecniche amministrative: programma svolto	53
SIMULAZIONE PRIMA PROVA: relazione e griglie di valutazione	54
SIMULAZIONE SECONDA PROVA: relazione, traccia prova e griglia di valutazione	58
SIMULAZIONI COLLOQUIO: pianificazione e criteri di valutazione	64
IL CONSIGLIO DI CLASSE	66

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>INSEGNAMENTO</i>	<i>ORE SETTIMANALI</i>	<i>DOCENTE</i>
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	MARIA ANNA KUNERT
STORIA	2	MARIA ANNA KUNERT
LINGUA INGLESE	2	ALESSIA URBAN
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – CUCINA	6	GIUSEPPE GIORDANO
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - BAR-SALA E VENDITA	2	PAOLO ZIA
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	4	CRISTINA ULIANA
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	4	ERMINIO NAPOLITANO
SECONDA LINGUA STRANIERA (LINGUA TEDESCA)	3	LAURA TROIERO
MATEMATICA	3	MARTA GOFFO
INGLESE TECNICO	1	ALESSIA URBAN
SCIENZE MOTORIE	2	STEFANIA BONDANESE
IRC o ATTIVITÀ ALTERNATIVE	1	STEFANO SALVAGNO
SOSTEGNO		SAVERIO CAPUTO
SOSTEGNO		STEFANIA DI CARLO
EDUCAZIONE CIVICA	Tutti i docenti degli insegnamenti curricolari, come da specifico curricolo di ed. civica	

RELAZIONE FINALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

La classe 5^a sez.A – Indirizzo Enogastronomia (Cucina) – è attualmente composta da 26 studenti (21 maschi e 5 femmine). Il nucleo originario si è costituito all'inizio del triennio (classe terza) attraverso la confluenza di alunni provenienti da diverse sezioni del biennio. Il percorso del gruppo è stato caratterizzato da alcuni significativi mutamenti nella sua composizione:

- In classe quarta (a.s. 2023/2024): il gruppo si è ampliato con l'inserimento di due studenti non ammessi alla classe successiva l'anno precedente.
- In classe quinta (a.s. 2024/2025): si è aggiunto un ulteriore studente, anch'egli proveniente da un percorso scolastico precedente non concluso positivamente.

Nonostante questi inserimenti, il gruppo ha dimostrato una buona capacità di accoglienza, mantenendo una sostanziale stabilità numerica e relazionale fino al termine dell'anno scolastico, senza registrare abbandoni nel corso dell'ultimo anno.

All'interno del gruppo classe si registra una gestione attenta dell'inclusione, in conformità con la normativa vigente: **Disabilità (L. 104/92)**: È presente uno studente con disabilità certificata seguito dai docenti di sostegno. Lo studente segue una programmazione per obiettivi ministeriali (PEI curricolare), partecipa regolarmente alle attività pratiche e teoriche ed è ben integrato nel gruppo dei pari. **DSA/BES (L. 170/2010)**: Sono presenti 4 studenti con Piano Didattico Personalizzato (PDP). Per tali alunni sono stati regolarmente adottati gli strumenti compensativi e le misure dispensative previste, garantendo un percorso formativo equo e coerente con le loro necessità.

Il percorso del triennio è stato caratterizzato da una discontinuità didattica in alcune aree disciplinari cardine, fattore che ha richiesto al gruppo classe una spiccata capacità di adattamento a differenti metodologie d'insegnamento e approcci valutativi.

Nello specifico, si evidenziano le seguenti situazioni:

- **Area Linguistico-Letteraria (Italiano-Storia)**: Nel corso del triennio, la disciplina ha visto l'avvicendamento di una figura docente diversa per ogni anno scolastico. Tale frammentazione ha reso complesso il consolidamento di un metodo di analisi e scrittura univoco.

La partecipazione appare spesso superficiale o discontinua; l'impatto delle criticità didattiche sulla preparazione complessiva è stato solo parzialmente arginato, poiché il gruppo deve ancora acquisire una reale autonomia e una maggiore tenuta della concentrazione durante le spiegazioni, indipendentemente dall'alternanza dei docenti.

La maggior parte degli studenti ha dimostrato un interesse poco costante, manifestando poca disponibilità al confronto e un impegno discontinuo nelle diverse discipline.

Per quanto concerne la frequenza alle lezioni, il percorso è stato abbastanza regolare, per tutto l'anno scolastico, e sono emerse alcune criticità legate ad assenze strategiche e ritardi e uscite programmate per evitare le verifiche/interrogazioni.

Si segnala, infine, che l'avvicinarsi delle prove d'esame e il conseguente aumento del carico di lavoro hanno fatto emergere in alcuni alunni delle fragilità emotive. Il Consiglio di Classe ha affrontato tali situazioni attraverso un approccio orientato al supporto e alla rassicurazione, cercando di canalizzare l'ansia da prestazione in una gestione più consapevole e strutturata dello studio individuale.

La classe si presenta disomogenea per senso di responsabilità e partecipazione. Si individuano tre sottogruppi:

- Un primo gruppo, costituito da studenti costantemente impegnati e partecipi, ha conseguito tutti gli obiettivi previsti, contribuendo attivamente al dialogo educativo;
- Un secondo gruppo, maggioritario, ha raggiunto risultati mediamente adeguati, pur con difficoltà nella rielaborazione autonoma e nell'esposizione, sia orale che scritta;
- Un terzo gruppo ha evidenziato scarsa motivazione, partecipazione discontinua, uno studio poco assiduo e una preparazione limitata, dovuto ad un impegno poco adeguato.

Nel corso dell'anno scolastico 2025–2026, la classe ha aderito con interesse e senso di responsabilità alle diverse iniziative proposte dal Piano dell'Offerta Formativa. Un rilievo particolare è stato dato alla FORMAZIONE SCUOLA LAVORO (FSL): le esperienze maturate in contesti lavorativi reali hanno permesso agli studenti di affinare le competenze tecnico-professionali e di consolidare le capacità relazionali e di *team working*, fondamentali nel settore enogastronomico.

Il gruppo ha mostrato attitudine alla collaborazione e una partecipazione propositiva ai progetti professionalizzanti.

In sintesi, pur in un quadro di generale raggiungimento della sufficienza, il livello di preparazione appare diversificato in base all'impegno profuso e alla capacità individuale di superare le fragilità pregresse.

Il percorso formativo del triennio è stato arricchito da una costante adesione alle iniziative di ampliamento dell'offerta formativa, che hanno visto la partecipazione della quasi totalità del gruppo classe. Tali esperienze hanno rappresentato momenti cruciali di crescita culturale, professionale e relazionale:

- Viaggi di istruzione: La classe ha partecipato con entusiasmo e regolarità alle uscite didattiche programmate, visitando città d'arte come Firenze (classe terza) e Torino (classe quarta), per concludere l'iter scolastico con un'esperienza di crociera sul Mediterraneo (classe quinta). In tutte queste occasioni, gli studenti hanno mantenuto un comportamento corretto, dimostrando educazione, rispetto per il patrimonio artistico e corretta osservanza dei regolamenti vigenti.
- Esperienze Internazionali e Vacanze Studio: tre studenti hanno aderito a una vacanza studio a Dublino, volta al potenziamento delle competenze linguistiche in contesti immersivi. Anche in questo ambito, gli alunni si sono distinti per serietà e curiosità intellettuale.
- ERASMUS all'Estero: Si sottolinea con particolare favore la partecipazione di un alunno a percorsi di ERASMUS a Malta. Tale esperienza, svoltasi in contesti lavorativi internazionali, ha prodotto feedback estremamente positivi da parte degli enti ospitanti

Al fine di favorire l'acquisizione delle competenze previste dal profilo d'uscita dell'indirizzo Enogastronomico, il Consiglio di Classe ha adottato una pluralità di strategie metodologiche:

- Strumenti: Si è fatto ricorso ai libri di testo in adozione, integrati con dispense prodotte dai docenti, manuali tecnici di settore e risorse digitali multimediali. L'utilizzo della LIM e delle piattaforme di condivisione ha facilitato la fruizione dei contenuti. Un ruolo centrale è stato svolto dai laboratori di cucina e dai laboratori informatici, luoghi privilegiati per la sintesi tra teoria e pratica professionale.
- Metodologie: Le lezioni frontali sono state regolarmente affiancate da metodiche attive come la lezione partecipata e il cooperative learning, finalizzati a stimolare il confronto critico. Nelle ore di indirizzo si è privilegiata la didattica laboratoriale e il *problem-solving*,

simulando contesti lavorativi reali per abituare gli studenti alla gestione operativa e organizzativa della cucina.

La valutazione è stata intesa non solo come misurazione delle conoscenze, ma come processo formativo continuo. I docenti hanno tenuto conto dei seguenti indicatori:

- Livello di partenza e progressi registrati rispetto agli obiettivi minimi prefissati.
- Impegno, partecipazione e puntualità nelle consegne.
- Capacità di rielaborazione personale e acquisizione del linguaggio tecnico-scientifico.

Le verifiche si sono svolte con regolarità e coerenza rispetto alla programmazione. Sono state somministrate prove scritte (strutturate, semi-strutturate e trattazioni sintetiche), colloqui orali e prove tecnico-pratiche in laboratorio, atte a verificare la padronanza delle procedure professionali e delle norme di sicurezza (HACCP). Per gli studenti con PDP e per l'alunno con PEI curriculare, le verifiche sono state coerenti con i piani didattici personalizzati, prevedendo l'uso degli strumenti compensativi e delle misure dispensative concordate.

In conclusione, la classe 5^A A nell'ambito professionalizzante si è dimostrata collaborativa e partecipe in tutte le iniziative proposte mentre non sempre è stato adeguato l'impegno e lo studio nelle discipline teoriche.

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 sociale*¹³;

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:

1. Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
3. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
6. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
7. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
9. Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo
10. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
11. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

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

1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
4. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

6. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
7. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
8. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
9. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
10. Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
11. Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

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 curricula, 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 è 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 CER TIFI CABILI	COMPITO/ PRODOTTO FINALE	VALUTAZION E 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</p>

						comune e al rispetto dei diritti delle 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 Tecniche 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.</p> <p>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>
--	---------------------	-----------	--	---	--	--

Lotta ai cambiamenti climatici	8h	SI	Scienza e cultura dell'alimentazione	CE-6 Competenza in materia di cittadinanza (Raccomandazione del Consiglio Europeo del 22 maggio 2018)	Il ruolo dell'alimentazione in merito agli aspetti della sostenibilità ambientale. Dieta mediterranea e sostenibilità ambientale. I cambiamenti climatici e la riduzione dei rischi, seguendo una corretta alimentazione.	EC-6: Acquisire la consapevolezza delle situazioni di rischio del proprio territorio, delle potenzialità e dei limiti dello sviluppo e degli effetti delle attività umane sull'ambiente. Adottare comportamenti responsabili verso l'ambiente.
Passaporto per il mio futuro (2° quad)	20h	si	Lingua italiana Lingua inglese Laboratorio dei servizi enogastronomici – CUCINA Laboratorio dei servizi enogastronomici – SALA VENDITA Diritto e tecniche	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	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.	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.

			amministrative	<p>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</p> <p>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.</p> <p>CE-2 Competenza multilinguistica</p> <p>CE-6 Competenza in materia di cittadinanza.</p>	<p>I nuovi fabbisogni professionali nel settore di riferimento tra sostenibilità e nuove tecnologie.</p>	<p>EC- 11: Individuare forme di comunicazione digitale adeguate, adottando e rispettando le regole comportamentali proprie di ciascun contesto. comunicativo.</p>
--	--	--	----------------	---	--	--

<p>Mobilità sostenibile e responsabile, attraverso l'educazione stradale (2° quadr.)</p>	<p>2h</p>	<p>NO</p>	<p>Scienze Motorie</p>	<p>CE-6 Competenza in materia di cittadinanza (Raccomandazione del Consiglio Europeo del 22 maggio 2018)</p>	<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 per contribuire al bene comune e al rispetto dei diritti delle persone.</p>
<p>Costituzione Italiana: i principi fondamentali (2° quadr.)</p>	<p>8h</p>	<p>Realizzazione e di un elaborato, anche multimediale e, su un articolo scelto tra i</p>	<p>Diritto e Tecniche Amministrative</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>Realizzazione di una conferenza sui principi fondamentali della Costituzione</p> <p>Le origini e la struttura della Costituzione Italiana.</p> <p>I principi fondamentali</p>	<p>EC- 1: Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul rispetto verso ogni persona, sulla responsabilità individuale, sulla legalità, sulla</p>

		Principi fondamentali (artt. 1 - 12)		CE-6 Competenza in materia di cittadinanza (Raccomandazione del Consiglio Europeo del 22 maggio 2018)	della Costituzione (artt 1 - 12) L'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese, per rispondere ai doveri di cittadini ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.	partecipazione e la solidarietà, sulla importanza del lavoro, sostenuti dalla conoscenza della Carta costituzionale, della Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione Europea e della Dichiarazione Internazionale dei Diritti umani. Conoscere il significato della appartenenza ad una comunità locale e nazionale. Approfondire il concetto di Patria. 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.
Progetto "Educazione alla legalità" (2° quadr.)	8h	SI	Storia	<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>	EC- 9 Maturare scelte e condotte di contrasto alla illegalità

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.):

16 Ottobre. Giornata Mondiale dell'alimentazione

25 Novembre. Giornata Internazionale contro la violenza sulle donne

03 Dicembre. Giornata Internazionale dei diritti delle persone con disabilità

27 Gennaio. Giorno della Memoria (Shoah)

05 Febbraio. Giornata Nazionale contro lo spreco alimentare

10 Febbraio. Giorno del Ricordo (vittime delle Foibe)

21 Marzo. Giornata della Memoria e dell'Impegno in ricordo delle vittime innocenti delle mafie

22 Marzo. Giornata Mondiale dell'acqua

06 Aprile. Giornata Internazionale dello sport per lo sviluppo e la pace

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.

- Benessere
- Percorsi di cittadinanza globale e internazionalizzazione: Erasmus+, Cambridge, viaggi d'istruzione
- Giornate dello sport 2026
- Avviamento alla pratica sportiva
- Potenziamento STEM
- Percorsi di legalità e cittadinanza attiva
- Potenziamento prove standardizzate INVALSI (matematica)
- Pandori e panettoni con lievito madre
- Pizza Gourmet
- Settimana della cultura

Nel corso di questo anno scolastico, 2025/2026

Oltre ai consueti stage professionali, previsti dall'ordinamento di indirizzo, e svoltisi per questa classe al terzo e al quarto anno, gli studenti, seguendo il percorso di formazione scuola-lavoro, hanno partecipato attivamente a numerosi incontri con esperti, aventi come scopo il potenziamento della conoscenze e delle competenze relativi all'indirizzo ristorativo a questo proposito rimandiamo all'apposita sezione di questo documento, che riepiloga tutte le attività di FSL.

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.

La classe ha partecipato con entusiasmo e regolarità alle uscite didattiche programmate, visitando città d'arte come Firenze (classe terza) e Torino (classe quarta), per concludere l'iter scolastico con un'esperienza di crociera(il mediterraneo) in classe quinta. In tutte queste occasioni, gli studenti

hanno mantenuto un comportamento esemplare, dimostrando educazione, rispetto per il patrimonio artistico e corretta osservanza dei regolamenti vigenti.

PROGETTO PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (FSL)

I nuovi riferimenti normativi riguardanti la Formazione Scuola-Lavoro (ex PCTO), esplicitati nel Decreto Legge n. 127 del 9 settembre 2025, sanciscono che ogni studente deve svolgere nella carriera scolastica almeno 210 ore di FSL (e queste sono da considerarsi obbligatorie). L'istituto ha, comunque, continuato a garantire un numero maggiore di ore considerata l'importanza dell'alternanza per uno studente che frequenta un percorso professionale.

L'istituto e il consiglio di classe hanno lavorato puntando a incrementare le opportunità di lavoro su compiti di realtà e le capacità di orientamento degli studenti, svolgendo progetti ed esperienze diverse, anche on line. Le attività sono state svolte sempre rispettando i dettami dati dalla "Carta dei diritti e dei doveri delle studentesse e degli studenti in ASL" e dalle norme di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.

Il consiglio di classe, in base alle decisioni collegiali inserite nel PTOF ha mirato a creare esperienze formative, finalizzate all'orientamento e alla fruizione di momenti di apprendimento concreti per i ragazzi.

Il monte ore, in continuità con l'attività finora svolta dall'Istituto, nell'ultimo triennio, è stato così ripartito:

ATTIVITÀ SVOLTE ANNO SCOLASTICO 2023-2024

AMBITO	ATTIVITÀ SVOLTA	Ore	
ESPERTI	Regione Veneto, Assocuochi Serenissima,	Ore	9
PROJECKT WORK		Ore	1
SICUREZZA	Corso sulla sicurezza	Ore	14
STAGE		Ore	160
TOTALE ORE SVOLTE ANNO SCOLASTICO 2023-2024			184

ANNO SCOLASTICO 2024-2025

AMBITO	ATTIVITÀ SVOLTA	Ore	
ESPERTI	Incontri con associazioni di settore	Ore	2
EVENTI	Eventi professionali	Ore	21
PROJECKT WORK		Ore	4
CONCORSI	Agrichef	Ore	11
STAGE	Stage	Ore	160

TOTALE ORE SVOLTE ANNO SCOLASTICO 2024-2025			199
ANNO SCOLASTICO 2025-2026			
<i>AMBITO</i>	<i>ATTIVITÀ SVOLTA</i>	<i>Ore</i>	
ESPERTI	Incontri con associazioni di settore	Ore	4
EVENTI	Eventi professionali	Ore	11
TOTALE ORE SVOLTE ANNO SCOLASTICO 2025-2026			15

TOTALE ORE FSL SVOLTE NEL TRIENNIO	398
------------------------------------	-----

Tutte le attività di FSL interagiscono con il curricolo verticale del percorso e le attività didattiche ordinarie, secondo le linee individuate dal Collegio Docenti.

L'istituzione scolastica attraverso il tutor scolastico individuato tra i docenti del CdC e con la collaborazione del tutor aziendale (esterno), designato dalla struttura ospitante, ha monitorato e valutato gli stage effettuati e ha provveduto a valutare le competenze acquisite dagli studenti nel percorso attraverso strumenti di controllo come il diario di bordo, i questionari aperti e griglie di osservazione, per aiutare l'alunno a comprendere e a valorizzare meglio le esperienze formative vissute.

Sono state svolte dall'istituto attività periodiche di monitoraggio sullo stato di avanzamento delle azioni di FSL e gli esiti sono stati comunicati in itinere al Consiglio di Classe.

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	<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-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.</p> <p>CE-2 Competenza multilinguistica</p> <p>CE-6 Competenza in materia di cittadinanza</p> <p>EC-2 Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.</p> <p>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.</p>	
Assi culturali	Abilità	Conoscenze
Storico – sociale	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere che i diritti e i doveri dei cittadini europei rappresentano valori immutabili 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. - 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>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.</p> <p>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>
Linguaggi	- Leggere e comprendere testi di attualità in lingua straniera.	Europa: un'opportunità (tra "europeismo" ed

	<ul style="list-style-type: none"> - Leggere e comprendere testi di contenuto geo-politico. - Argomentare la propria opinione sull'Europa, alla luce delle diverse posizioni. 	<p>“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 problematicità 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	Abilità	Conoscenze
Linguaggi	<p>Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.</p> <p>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 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>Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale</p> <p>Aspetti grammaticali Lessico e fonologia Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative.</p>

	Utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali	Strategie di comunicazione del prodotto.
Scientifico - tecnologico	Riconoscere i fabbisogni professionali nel settore di riferimento sempre più vincolati ai requisiti di sostenibilità e innovazione tecnologica. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.	I nuovi fabbisogni professionali nel settore di riferimento tra sostenibilità e nuove tecnologie.
Evidenze osservabili	<p style="text-align: center;">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

MATERIE: ITALIANO E EDUCAZIONE CIVICA

PROFESSORESSA: MARIA ANNA KUNERT

RELAZIONE FINALE

La classe 5^aA si presenta eterogenea sia sul piano degli apprendimenti sia su quello comportamentale, con la presenza di studenti con bisogni educativi speciali. Il clima relazionale risulta nel complesso positivo; tuttavia, sul piano didattico si evidenziano diffuse difficoltà nel mantenimento dell'attenzione e della concentrazione, con ricadute sulla continuità del lavoro in aula.

L'impegno risulta complessivamente discontinuo: una parte significativa degli studenti si limita al minimo indispensabile, condizionando il pieno raggiungimento degli obiettivi formativi. Il livello di preparazione risulta pertanto diversificato: una quota rilevante della classe non ha raggiunto livelli pienamente adeguati, mentre un gruppo ristretto evidenzia risultati discreti o buoni, anche in presenza di situazioni di bisogni educativi speciali.

Gli interventi di recupero attivati nel corso dell'anno hanno prodotto esiti non uniformi. La simulazione della prima prova dell'Esame di Stato ha evidenziato criticità diffuse (media 5,1; 11 insufficienze, di cui 3 gravi), riconducibili anche a difficoltà nella gestione dei tempi e nella tenuta prolungata della prova scritta.

ITALIANO: Contenuti disciplinari, metodologie e criteri di valutazione

Nel corso dell'anno scolastico l'attività didattica è stata finalizzata al consolidamento delle competenze linguistiche e argomentative, anche in funzione dell'Esame di Stato, e allo studio della letteratura italiana tra Otto e Novecento. Sono state affrontate le principali correnti e i relativi autori (Verga, Pascoli, D'Annunzio, Pirandello, Svevo, Ungaretti, Montale), con riferimento all'analisi e interpretazione dei testi.

I contenuti relativi al secondo Novecento (Neorealismo e Calvino) risultano programmati in conclusione dell'anno scolastico.

La verifica degli apprendimenti è stata effettuata mediante prove scritte (analisi del testo, testo argomentativo, prove strutturate), con prevalente ricorso alla produzione scritta, e prove orali finalizzate all'accertamento delle capacità espositive e di rielaborazione.

LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE: Roncoroni A., Cappellini M. M., Dendi A., Sada E., Tribulato O., *La mia nuova letteratura*, vol. 3, C. Signorelli Scuola.

PROGRAMMA DI ITALIANO –

Sezione	Contenuti
Contesto storico-letterario	Secondo Ottocento: quadro politico-culturale, nazionalismi, socialismo; Positivismo e crisi della modernità; passaggio al Novecento e crisi del romanzo
Naturalismo e Verismo	Naturalismo (Émile Zola) e Verismo: caratteristiche e confronto; lettura di <i>J'accuse</i>
Giovanni Verga	Poetica e temi (determinismo, lotta per la vita); opere: <i>Nedda</i> , <i>I Malavoglia</i>
Approfondimenti	Federico De Roberto, <i>I Viceré</i> (accenni); Giuseppe Tomasi di Lampedusa, <i>Il Gattopardo</i> (confronto storico e tematico)
Giosuè Carducci	Classicismo e funzione civile; <i>Pianto antico</i> - ACCENNI
Decadentismo	Crisi dell'io, simbolismo
Autori stranieri	Charles Baudelaire: <i>L'Albatro</i> , <i>Corrispondenze</i> ; Oscar Wilde: <i>Il ritratto di Dorian Gray</i>
Gabriele D'Annunzio	Estetismo, panismo e superomismo; <i>Il piacere</i> , <i>La pioggia nel pineto</i> , <i>Notturmo</i>
Giovanni Pascoli	Poetica del fanciullino e del nido; <i>X Agosto</i>
Avanguardie e Novecento	Crisi del Novecento; Futurismo; romanzo europeo (Proust, Kafka, Joyce) - ACCENNI
Luigi Pirandello	Crisi dell'identità e maschere; <i>Il fu Mattia Pascal</i> (frammenti); ACCENNI a <i>Uno, nessuno e centomila</i> e <i>Sei personaggi in cerca d'autore</i>
Italo Svevo	Inettitudine e crisi dell'uomo moderno; <i>La coscienza di Zeno</i> (<i>Prefazione e Preambolo</i> , <i>L'ultima sigaretta</i> , <i>Un'esplosione enorme</i>)
Giuseppe Ungaretti ed Ermetismo	Poetica dell'essenzialità; <i>Veglia</i> , <i>Soldati</i> , <i>Il porto sepolto</i> , <i>In memoria</i> ; caratteristiche dell'Ermetismo. ACCENNI a Salvatore Quasimodo, <i>Ed è subito sera</i>
Poesia del Novecento	Umberto Saba (<i>A mia moglie</i> – ACCENNI); *Eugenio Montale, <i>Ossi di seppia: Non chiederci la parola</i> , <i>I limoni</i> , <i>Meriggiare pallido e assorto</i> , <i>Spesso il male di vivere ho incontrato</i> ; <i>Satura: Ho sceso, dandoti il braccio</i>
Sviluppi del secondo Novecento	*Italo Calvino (<i>accenni – non ancora svolto al momento della redazione</i>); *Neorealismo (<i>accenni – non ancora svolto al momento della redazione</i>)
Educazione alla scrittura	Tipologie Esame di Stato (A, B, C); simulazioni; produzione scritta; analisi del testo
Preparazione all'esame	Prove INVALSI; esercitazioni scritte e orali; collegamenti interdisciplinari

MATERIE: STORIA

PROFESSORESSA: MARIA ANNA KUNERT

RELAZIONE FINALE

Nel corso dell'anno scolastico l'attività didattica è stata orientata allo studio dei principali eventi e processi storici del Novecento. Sono stati affrontati: l'età giolittiana e il contesto europeo di fine Ottocento, le cause e lo svolgimento della Prima guerra mondiale, i trattati di pace e il nuovo

assetto geopolitico, la Rivoluzione russa e l'affermazione dei totalitarismi (fascismo e nazismo), la crisi del 1929 e le sue conseguenze, fino allo sviluppo della Seconda guerra mondiale (dall'ascesa dei regimi all'andamento del conflitto fino al 1944).

Particolare attenzione è stata dedicata ai temi della Shoah, dell'antisemitismo e della memoria storica.

La verifica degli apprendimenti è stata effettuata mediante prove scritte strutturate e semistrutturate e interrogazioni orali, finalizzate alla comprensione dei processi storici e all'uso del lessico specifico della disciplina.

PROGRAMMA DI STORIA

- L'età giolittiana e il contesto europeo di fine Ottocento: nazionalismi, tensioni internazionali, antisemitismo
- La Prima guerra mondiale: cause, fasi del conflitto, intervento italiano e trattati di pace
- Il primo dopoguerra e la Rivoluzione russa: nascita dell'URSS e totalitarismo staliniano
- La crisi dello Stato liberale e l'affermazione del fascismo in Italia
- La crisi del 1929 e l'ascesa del nazismo
- La Seconda guerra mondiale: cause, sviluppo del conflitto (svolto) e guerra parallela dell'Italia *
- La fase 1941–1944 e la fine della guerra (svolto); il nuovo quadro internazionale *
- La nascita della Repubblica italiana *
- La Shoah e l'educazione alla memoria storica
- La Guerra fredda, la decolonizzazione, il crollo del comunismo, la globalizzazione e l'11 settembre*

* I contenuti contrassegnati da asterisco risultano programmati e non ancora trattati alla data di redazione del presente documento

LINGUA INGLESE E INGLESE TECNICO

PROFESSORESSA Urban Alessia

Testo in adozione:

C.E. Morris, A. Smith, *Mastering Cooking & Service* (ELI) + *Mastering Premium Dossier* + *Mastering Cooking & Service Premium Revision for Everyone*

Relazione finale

Profilo della classe

La 5 A ENO è una classe caratterizzata da una certa indolenza e dalle numerose assenze da parte di alcuni studenti, fattori che non hanno consentito loro, malgrado la piena consapevolezza della precaria situazione, di compiere passi in avanti in modo costante. Dal punto di vista della composizione, si rileva la presenza di un alunno con Piano Educativo

Curriculare e 3 alunni con Disturbi Specifici dell'Apprendimento; i restanti studenti seguono la programmazione didattica ordinaria. Si è ricorsi perciò a privilegiare un'azione incisiva tesa a modificare questo loro atteggiamento e a stimolarli attraverso continue incitazioni allo studio, gratificazioni anche per piccoli progressi, inviti all'attenzione in classe e alla partecipazione. Sul piano didattico, constatate le difficoltà nella comprensione per alcuni e soprattutto nell'esposizione per la quasi totalità, si è cercato di semplificare i contenuti e di fornire le linee essenziali dei principali argomenti di microlingua.

Obiettivi raggiunti

Un esiguo numero di studenti ha risposto in modo più che buono alle strategie messe in atto, raggiungendo gli obiettivi prefissati ed esponendo in modo accettabile gli argomenti portanti di microlingua anche se l'interazione rimane piuttosto essenziale per la maggior parte; un altro gruppo di studenti ha lavorato in modo altalenante nella materia raggiungendo un profitto appena sufficiente; infine un altro gruppetto ha lavorato con un certo grado di difficoltà nelle varie attività e l'impegno nel lavoro a casa non è sempre stato adeguato per una classe quinta. Il comportamento degli studenti è stato nel complesso abbastanza corretto.

Metodo

Nell'impostare l'iter didattico, si è cercato di tenere nella giusta considerazione i bisogni di ognuno, le abilità e le capacità specifiche. Per il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento non si è fatto uso di un solo metodo ma si è preferito un approccio integrato a seconda del tipo di lavoro da portare avanti. La lezione frontale è stata supportata da brevi video, semplici ma immediati per introdurre l'argomento e coinvolgerli nel compito; si è ricorsi a lavori a coppie e di gruppo in classe per cercare di stimolare l'apprendimento *peer to peer* e per migliorare la capacità di comprensione; si è utilizzata l'aula di informatica per semplici ricerche su un argomento scelto e/ o per la produzione di ppt; non sono mancati modesti tentativi di interazione sugli argomenti affrontati, presenti nel loro testo di classe o forniti direttamente dalla docente come integrazione e/o semplificazione degli stessi e caricati in classroom. Nel corso dell'anno sono state adottate strategie didattiche inclusive, con l'utilizzo di strumenti compensativi e misure dispensative, al fine di favorire il raggiungimento degli obiettivi minimi da parte di tutti gli studenti. Permane ancora irrisolto l'impegno fonetico spesso trascurato nonostante raccomandazioni continue e suggerimenti.

Materiali di supporto e strumenti

Lim, libro di testo, fotocopie, computer

La valutazione

La valutazione non si è limitata soltanto alla misurazione della prestazione ma ha tenuto nella giusta considerazione la situazione di partenza dei singoli alunni, il loro comportamento scolastico (interesse, attenzione, partecipazione, impegno) e i traguardi raggiunti sotto il profilo delle conoscenze e delle competenze.

PROGRAMMA SVOLTO

UDA 1 – THE WORLD OF CATERING: MARKETING AND PROMOTION

- Business image
 - Customer profiling
 - Marketing strategies
 - The effects of the Internet on the catering industry
 - TikTok marketing
 - Cloud kitchens
-

UDA 4 – HEALTH & SAFETY: NUTRITION AND FOOD CULTURE

Nutrition and Food Culture

- Healthy eating
- The Mediterranean diet
- Other types of diets
- Alternative diets
- Teen and sports diets
- Special diets for food allergies and intolerances
- Food intolerances

International Cusines

- Indian cuisine
- Latin American cuisine
- Chinese cuisine
- Southeast Asian cuisine
- Middle Eastern cuisine

Safety Procedures

- Food safety and food quality
 - HACCP
 - Food contamination
 - Risks and preventive measures
 - Food preservation
 - Workplace safety
 - Testing food safety knowledge
-

UDA 8 – MENU & BANQUETING

- What is a menu
- Types of menus
- New technologies in menus

- Buffet, breakfast, lunch and dinner menus
 - What is banqueting
 - How to organise a banquet
 - Sustainable banqueting
-

MASTERING PREMIUM DOSSIERS

Citizenship – The 2030 Agenda

- Goal 1 & 2: End poverty and hunger
 - Goal 3: Health and well-being
 - Goal 6: Clean water and sanitation
 - Goal 12: Responsible consumption and production
 - Goal 13: Climate action
 - Goal 14: Life below water
 - Goal 15: Life on land
 - What would you eat to save the planet?
 - Futuristic food: what we will eat in 30 years
 - Massimo Bottura's fight against food waste
 - Sustainable menus
-

ENOGASTRONOMIC CONTENTS

- Enogastronomic tour of Italy
 - Typical Italian products: PDO, PGI, TSG
 - Gourmet recipes (Giallo Zafferano magazine)
-

CAREER PATHS

- The chef profession
 - Writing a report on PCTO experience
 - Preparing for a job interview
 - Film: *Burnt* and the story behind Michelin stars
-

DIGITAL RESOURCES (WEBSITES AND VIDEOS)

- Veneto food products
- The Slow Food movement: history, vision, mission and values
- HACCP basics (video lessons)
- Nutrition and health videos:
 - How food affects the gut
 - Carbohydrates and health

- Food and the brain
 - British Council materials:
 - Healthy eating
 - Benefits of sport
-

CULTURE

- Cuisine from English-speaking countries
 - Traditional British and American recipes
-

GRAMMAR and USE of English

- General revision using *Grammar HUB* (triennio)
- *Mastering Revision for Everyone* for:
 - Specific glossary
 - Grammatical structures
 - Communicative functions in everyday and professional contexts
- Use of Google Classroom for:
 - Simplified materials
 - Additional vocabulary
 - Reading comprehension activities
 - Adapted materials for students with DSA and PEI

LABORATORIO SERVIZI ENOGASTONOMICI SETTORE CUCINA PROFESSORE GIUSEPPE GIORDANO

RELAZIONE FINALE

PROFILO GENERALE DELLA CLASSE

La classe durante l'anno scolastico ha mostrato un'ottima disponibilità al dialogo educativo, la classe ha partecipato all'attività d'apprendimento in maniera continua. Tutti gli studenti con le loro considerazioni e interventi hanno contribuito a svolgere in classe e in laboratorio un lavoro più che positivo. La classe ha assunto sempre un atteggiamento serio e disponibile.

COLLABORAZIONE E PARTECIPAZIONE

La classe ha partecipato all'attività d'apprendimento in maniera continua. Tutti gli allievi con le proprie considerazioni e interventi, in classe e in laboratorio, hanno contribuito a rendere il lavoro di studio positivo e proficuo. Durante l'anno scolastico, la classe è stata coinvolta in varie manifestazioni, ed incontri con esperti esterni e gli allievi hanno assunto sempre un atteggiamento serio e disponibile.

OBIETTIVI GENERALI DELLA DISCIPLINA

È stato sviluppato un programma idoneo alla formazione dell'allievo in grado di avere competenze e conoscenze mirate alla fine del percorso professionale e affrontare così l'Esame di Stato con serenità e sicurezza nei propri mezzi.

Nel complesso gli obiettivi generali prefissati all'inizio dell'anno scolastico sono stati raggiunti da tutti gli studenti.

LIBRI DI TESTO: Smart Chef Secondo Biennio e Quinto anno autori: Giovanni Salvini

- Lezioni pratiche di laboratorio, frontali in aula.
- Dispense didattiche - professionali, fotocopie, e files fornite dal docente per ulteriori approfondimenti.
- Conoscenze personali ed esperienze personali del docente inerenti alla materia.

METODOLOGIA DI INSEGNAMENTO E STRATEGIE DIDATTICHE

Lezione frontale-lavori di gruppo nell'ottica del sapere/ saper fare e sapere essere- cooperative-learning (Apprendimento - cooperativo) –

VALUTAZIONE

La valutazione è stata effettuata con verifiche in relazione al grado di apprendimento, al grado di preparazione, all'interesse dimostrato, all'andamento generale della classe, alle conoscenze acquisite rispetto agli obiettivi prefissati e alla capacità di autonomia raggiunta. Le tipologie di verifiche sono state: colloqui orali, prove scritte, con una attenta visione dei progressi ottenuti, valutazione pratica di laboratorio con scheda tecnica

LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO NELLA CLASSE

Per tutto ciò che attiene la valutazione, si è tenuto conto del livello di partenza di ogni singolo alunno, degli aspetti concernenti la maturità personale e relazionale e dell'impiego profuso durante l'anno scolastico.

Nel complesso la classe ha raggiunto un grado di preparazione più che buona.

L'impegno è risultato costante e produttivo per tutti gli allievi.

Il metodo di studio acquisito per gran parte dei discenti risulta abbastanza autonomo e corretto.

MODALITA' DI VERIFICA EFFETTUATE

PROVE SCRITTE:

- Scelte multiple allo scopo di verificare il possesso di conoscenze e la capacità di applicarle. prove semi-strutturate.
- Domande a risposte aperte: allo scopo di verificare la capacità.

PROGRAMMA SVOLTO

Le varie tipologie di ristorazione: la cucina tradizionale, commerciale e viaggiante; differenze fra sociale ed aziendale; il catering ed il banqueting; pregi e difetti fra i vari tipi di ristorazione; possibilità di inserimento lavorativo.

1. I marchi di qualità: DOP; IGP; STG-AS in codocenza con scienza degli alimenti.
2. Le intolleranze alimentari: Al glutine e lattosio in codocenza con scienze degli alimenti.
3. I prodotti a km 0
4. Marketing del territorio
5. Il sistema HACCP: il piano di autocontrollo nelle aziende ristorative; il metodo Haccp e la sua applicazione; lavorare in modo igienicamente corretto, in codocenza con scienze degli alimenti.
6. Alimenti e qualità alimentare: le certificazioni e la tutela degli alimenti di qualità; i principali metodi di conservazione; le gamme alimentari che troviamo sul mercato; prodotti ecocompatibili e nuove tipologie di prodotti.
7. Il menu e la sua costruzione: i diversi tipi di menù e la sua funzione; caratteristiche dei menù nella ristorazione commerciale e collettiva; le carte accessorie; i menù nella ristorazione sociale ed aziendale; differenze in base alla tipologia di utenza; menù per ristorazione viaggiante e per i banqueting. La stesura del menù. Aspetti nutrizionale.
8. L'organizzazione della cucina: le varie attrezzature in uso in cucina ed in sala; le regole di base per una corretta progettazione del reparto cucina e sala; criteri per l'organizzazione del ciclo produttivo in cucina;
9. La programmazione del lavoro in ambito ristorativo: organizzazione del personale, la programmazione dei turni in base all'utenza.
10. Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro (ristorazione): regole di sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente sul luogo di lavoro (reparto cucina e in sala ristorante, bar); i rischi lavorativi nella ristorazione.
11. Le varie tecniche di cottura: i vari metodi di cottura; cotture miste e nuove; la presentazione delle vivande; l'uso delle decorazione; l'allestimento dei buffet.

PROGRAMMA PRATICO SVOLTO

Tagliatella di seppia con olive taggiasche e julienne di finocchio- linguine al pesto di basilico con pomodorini e gamberi- calamari ripieni con pane aromatizzato agli agrumi- bignè alla crema-focaccia o pane comune. Fatta il 8\10 e il 15\10

Caprese nel bicchiere con mozzarella di bufala e pomodorini confit- risotto cacio e pepe con crema di piselli- filetto di maiale glassato al miele e senape- cipollotti al forno- cannoli di sfoglia con crema- pane comune Fatta il 22\10 e il 29\10

roast beef con salsa di soia e crema di fagioli- raviolo di patate viola con crema al gorgonzola e noci caramellate- controfiletto di manzo sous vide con spuma di patate e salsa al caffè- patate dorate al burro- crema catalana al caramello salato

carciofo zero spreco con capasanta impanata crema di lampone e semi di papavero - spaghetti fresco con zuppa di cozze taccole e merluzzo con pomodoro arrabbiato- involtino di pesce spada alla siciliana con caponata- cheesecake al cioccolato.

Antipasto: carpaccio di orata-melograno-e pistacchi con crostini di pane all'origano

Primo piatto: pasta fresca estrusa con triglia e broccoli

Secondo piatto: seppie ripiene in umido con polenta grigliata

Antipasto: sgombro bruciato, crema di scalogno e aria al cetriolo

Primi piatti: eliche con cacio, pepe e cozze

Secondo piatto: filetto di branzino all'acqua di pomodoro e olio al basilico

Dessert: carpaccio di ananas al limone e pepe rosa

Merluzzo alla griglia su spuma di patate e olio al timo con pomodori confit

Risotto al nero di seppia con lime e calamari saltati

Gamberi panati con mandorle e crema di zucchine e menta, con stracciatella

Tiramisù al pistacchio e coulis di frutti rossi.

La classe è stata impegnata in cucina con eventi e manifestazioni dove ha preparato varie ricette.

MATERIA: LABORATORIO DI SALA E VENDITA
PROFESSORE PAOLO ZIA
RELAZIONE FINALE

La classe presenta un buon interesse per la materia sia da un punto di vista strettamente pratico che teorico. Non sempre tutti gli allievi presentavano i prerequisiti essenziali per affrontare la programmazione svolta; alcuni di loro presentano lacune, quindi già la situazione di partenza si prospetta non sempre pienamente sufficiente per tutti gli studenti, ma tenendo presente che l'atteggiamento per la materia si presenta sempre propositivo e costruttivo, e che sono costantemente sottoposti a continui stimoli al fine di richiamare all'attenzione allo studio se strettamente collegato all'esercitazione pratica riescono a raggiungere discreti risultati.

Buono è il comportamento e la disciplina in classe, e in laboratorio, ma non sempre risultano allievi maturi anche se maggiorenni spesso rimangono assenti in corrispondenza di prove orali, oppure in giornate di pura teoria.

PROGRAMMA SVOLTO DI LAB. DI SALA E VENDITA

Modulo: Igiene e sicurezza sul posto di lavoro (Ripasso)

- * Salubrità, contaminazione e malattie degli alimenti
- * Conservazione e preparazione
- * Principi di igiene personale
- * Pulizia e sanificazione di locali e attrezzature e il calendario

- * Leggi sull'igiene e la sicurezza alimentare
- * HACCP: introduzione, applicazione e piano di autocontrollo
- * Legislazione di sicurezza sul lavoro
- * Prevenzione degli incendi
- * Rischi per la salute nel settore ristorativo

Modulo: il vino e l'abbinamento cibo-vino

- * Il Vino: la vite
- * La produzione e conservazione
- * Gli spumanti
- * La classificazione
- * L'etichetta
- * Degustazione
- * l'abbinamento cibo vino Tecniche di servizio
- * servizio

Modulo: Il prodotto tipico

- * Valorizzazione dei prodotti tipici
- * Tipicità e prodotto tipico
- * Valore, forza e debolezza dei prodotti tipici
- * Marchi di tutela dei prodotti

Modulo: I prodotti tipici e l'enografia del Veneto Friuli V.Giulia, Trentino.

- * Prodotti tipici ed enografia regionale
- * Cucina e prodotti tipici
- * Vini regionali Principali prodotti piatti delle regioni italiane
- * Principali vini regionali italiani Prodotti tipici
- * Cucina, prodotti tipici, vini delle regioni sopra citate.

Modulo: Preparazioni tipiche della cucina regionale italiana

Principali piatti delle regioni del nord

Testo utilizzato: SalaBar GREEN per cucina , per il quarto e quinto anno dell'articolazione Enogastronomica HOEPLI

MATEMATICA

PROFESSORESSA MARTA GOFFO

RELAZIONE FINALE

Ho seguito questo gruppo-classe per tutto il triennio. In questa disciplina il quadro della classe sul comportamento e l'impegno è il seguente: un certo numero di studenti, non ha sempre favorito il rapporto docente/discenti, creando un clima talvolta, poco collaborativo e partecipativo. In particolare, non sempre il comportamento manifestato dalla classe, da parte di alcuni allievi, è sembrato maturo e consapevole: la vivacità e l'esuberanza di alcuni, accompagnate a scarsa autocritica e ridotta capacità di autocontrollo, hanno in più occasioni influito negativamente sulla restante parte della classe, alimentando le fonti di distrazione e riducendo la consapevolezza dell'impegno richiesto. L'incostanza a livello di comportamento e dello studio domestico si è riflessa anche sul piano prettamente didattico, tanto che i risultati sono stati in più occasioni non del tutto soddisfacenti e bisognosi di ripetuti interventi di recupero in itinere.

Il dialogo educativo che si è instaurato nel complesso è stato comunque abbastanza positivo ed individualmente ciascuno si è rapportato manifestando la propria personalità con le proprie criticità.

Nonostante il quadro delineato, le lezioni si sono svolte in un clima abbastanza sereno; la maggior parte degli studenti ha comunque frequentato con regolarità e si è sottoposta regolarmente alle verifiche scritte e alle interrogazioni.

Il lavoro svolto nel corso di tutto l'anno scolastico ha portato gli studenti a consolidare la preparazione disciplinare ampliando le loro competenze relativamente ai contenuti della classe quinta.

Per quanto riguarda la **programmazione**, nella prima parte dell'anno, sono stati ripassati ed approfonditi alcuni argomenti-chiave sviluppati nel precedente anno scolastico, da una parte, per consolidare i contenuti ed i procedimenti logico-matematici propedeutici ai nuovi temi da affrontare, dall'altra, occasione per l'insegnante di analizzare i punti di criticità e le potenzialità di ciascun discente. A causa del quadro della classe e alle numerose attività proposte dal piano dell'offerta formativa, la programmazione ha subito un rallentamento e un ridimensionamento (si veda il programma svolto allegato).

L'apprendimento comunque di alcuni non è stato sempre autonomo, il metodo di studio adottato è stato prevalentemente meccanico e mnemonico o addirittura superficiale e discontinuo. D'altra parte è importante mettere in evidenza l'assiduità e l'impegno profuso da altri studenti, che, pur essendo partiti con lacune pregresse e difficoltà, sono riusciti a maturare un percorso di crescita più o meno lungo che li ha portati a raggiungere una preparazione sufficientemente adeguata. In generale, permangono ancora delle criticità nell'esposizione orale, nella rielaborazione dei contenuti e nella comprensione dei testi trattati.

Le lezioni sono state soprattutto di tipo frontale e i discenti hanno utilizzato prevalentemente gli appunti ed il libro di testo.

Gli strumenti di valutazione sia nel primo che secondo quadrimestre sono stati: due verifiche scritte ed almeno una interrogazione orale. La valutazione ha tenuto conto dell'impegno e dello studio profuso.

In riferimento alla **valutazione**, per le verifiche si è fatto riferimento alle griglie presenti nel P.T.O.F.; nella valutazione finale si è tenuto conto dei risultati delle verifiche di tutto l'anno scolastico, del grado di realizzazione degli obiettivi rispetto al livello di partenza e rispetto al gruppo-classe, nonché di tutti gli elementi che denotano la formazione culturale degli studenti quali autonomia nel lavoro scolastico, la partecipazione, la capacità di rielaborazione e di collegamento, l'interesse, l'impegno ed i progressi registrati in itinere.

Gli obiettivi proposti dalle nuove linee guida, ovvero, il padroneggiare un linguaggio formale ed i procedimenti dimostrativi della matematica, il possedere gli strumenti matematici necessari per la comprensione delle discipline scientifiche non sono patrimonio di tutta la classe e comunque sono stati adeguati al profilo personale degli studenti e al grado di approfondimento dei temi sviluppati in questi mesi.

PROGRAMMA SVOLTO di MATEMATICA

MODULO 1: LE FUNZIONI (UDA 5MAT1: LO STUDIO DI UNA FUNZIONE)

- Le funzioni: definizioni, immagine, contro-immagine, dominio, codominio, classificazione, condizioni di esistenza ed esercizi sul calcolo del dominio delle funzioni algebriche razionali intere e fratte, irrazionali di indice pari e di indice dispari, delle funzioni trascendenti esponenziali e logaritmiche
- Calcolo delle intersezioni degli assi cartesiani, del segno e delle simmetrie solo delle funzioni algebriche razionali intere e fratte
- Ricavare il dominio, il codominio, le intersezioni, il segno della funzione e le eventuali simmetrie dal grafico di una funzione

MODULO 2: LA PROBABILITA' CLASSICA

- Probabilità classica. Definizione di eventi aleatori e definizione classica di probabilità; probabilità dell'evento contrario; probabilità dell'evento somma: eventi compatibili ed incompatibili; probabilità dell'evento prodotto: eventi indipendenti e dipendenti. Problemi di probabilità classica.

MODULO 3: LIMITI ED ASINTOTI

- Intervalli limitati ed illimitati: rappresentazione sulla retta, con le disuguaglianze e con le parentesi
- Analisi infinitesimale: definizione di intorno completo, destro e sinistro; definizione di intorno di $+\infty$; $-\infty$; ∞ .
- Approccio grafico-intuitivo al concetto di limite: 1) limite finito di una funzione in un punto; 2) limite infinito di una funzione in un punto; 3) limite destro e limite sinistro di una funzione in un punto; 4) limite finito di una funzione all'infinito; 5) limite infinito di una funzione all'infinito.
- Operazioni sui limiti: somma algebrica, prodotto, quoziente.
- Calcolo dei limiti immediati di funzioni algebriche razionali intere e fratte;
- Calcolo delle forme indeterminate $\left(\frac{0}{0}; \frac{\infty}{\infty}; +\infty - \infty\right)$ di funzioni algebriche razionali intere e fratte;

- Gli asintoti: verticali, orizzontali ed obliqui nello studio delle funzioni algebriche razionali intere e fratte.

MODULO 4: DERIVABILITA' DI UNA FUNZIONE

- La derivata di una funzione: il rapporto incrementale; la definizione di derivata
- Il significato geometrico di derivata in un punto di ascissa x_0
- Derivata delle funzioni elementari
- Teoremi sulle derivate: derivata della funzione somma; derivata della funzione quoziente (prevalentemente funzioni algebriche razionali intere e fratte)

Dopo il 15 maggio:

(*) Studio della derivata prima di una funzione algebrica razionale intera o fratta

(*) Studio di funzione: funzioni algebriche razionali intere e fratte (dominio – intersezioni con gli assi – segno – simmetrie - asintoti - intervalli di crescita/decrecita, punti stazionari): **UDA 5MAT2:**

CICLO DI VITA DI UN PRODOTTO

(*) Interpretazione dei grafici matematici e legati alla realtà (dominio, codominio, intersezioni assi, segno, simmetrie, asintoti, intervalli di crescita/decrecita, punti stazionari)

LINGUA E CIVILTÀ TEDESCA PROFESSORESSA LAURA TROIERO

RELAZIONE FINALE

1. Criteri didattici seguiti e obiettivi raggiunti

Per l'insegnamento della Lingua Tedesca, l'Insegnante, considerando il settore di interesse della classe ed il fatto che molti allievi lavorano già a contatto con i turisti tedeschi, ha puntato ad approfondire le tematiche legate all'enogastronomia, in particolare relativamente alla formazione professionale, alla panificazione e alle ricette.

Con l'obbiettivo di un ampliamento dell'orizzonte culturale degli allievi, si sono introdotte anche unità di civiltà, in particolare sulla costruzione e la caduta del Muro di Berlino.

La docente è rientrata a dicembre 2025 da una malattia ed ha dovuto rendere il programma più snello.

2. Frequenza, impegno, partecipazione da parte della classe. Profitto medio ottenuto e criteri di valutazione

Durante tutte le lezioni la maggior parte degli allievi ha dato disturbo, si è mostrato indifferente, disinteressato se non ostile.

Solo un esiguo gruppo di 5/6 allievi ha seguito e mostrato coinvolgimento.

Un minimo interesse è stato mostrato prima delle verifiche.

Permangono cinque insufficienze.

La classe è stata valutata in base ai criteri stabiliti nel Dipartimento di Lingue: due o più voti complessivi sia nel primo che nel secondo quadrimestre.

Sono stati valutati i progressi, l'impegno, la partecipazione (ove presenti).

3. Metodologie e strumenti utilizzati

L'Insegnante ha scelto di rinunciare alla lezione frontale, in favore di Infografiche, Storybook, presentazioni per illustrare i vari argomenti.

Oltre ai libri di testo è stato inoltre utilizzato materiale autentico scaricato da siti tedeschi e controllato dalla Docente così come materiale da altri libri di testo.

PROGRAMMA SVOLTO

Libri di testo: -Tiziano Pierucci-Alessandra Fazzi, KOCHKUNST NEU, LoescherEditore
-Giorgio Motta,DASVolume2LoescherEditore

UNITA' DI APPRENDIMENTO AFFRONTATE

ZurArbeitindenLokalen

- I compiti delle varie figure della Brigata di cucina
- La formazione professionale
- Il Duales System in Germania
- L'Alternanza scuola/lavoro in Italia

Deutschland gestern und heute

- I principali avvenimenti della storia tedesca, presentati tramite Storybook e Infografiche
- La costruzione e la caduta del Muro di Berlino
- relazionare su avvenimenti svolti al passato
- Präteritum

Brot- und Backwaren*

- La panificazione in Italia
- La pizza
- Ricette innovative

*argomento svolto dopo il 15/5/2026

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

PROFESSORESSA STEFANIA BONDANESA

RELAZIONE FINALE

Nelle attività svolte durante l'anno scolastico, la classe ha richiesto una costante attenzione alla corretta partecipazione alle attività motorie, al rispetto dei tempi di lavoro e a quelli di applicazione. Buona parte della classe ha partecipato in modo costante alle attività pratiche, nonostante la

notevole esuberanza della maggior parte del gruppo maschile e la tendenza ad un agire piuttosto confusionario. La disciplina e le capacità organizzative raggiunte sono più che sufficienti. Non sempre adeguata è risultata la collaborazione con l'insegnante, ma buone le motivazioni dimostrate verso le attività proposte. La restante parte della classe, compreso il piccolo gruppo delle studentesse, ha mostrato un interesse altalenante e ha richiesto costante sollecitazione alla partecipazione, ma si è dimostrata sempre collaborativa, anche nella richiesta di osservazioni o approfondimenti in forma orale o scritta. La disciplina e le capacità organizzative raggiunte sono più che sufficienti. Adeguata la relazione con l'insegnante e crescenti le motivazioni dimostrate verso le attività proposte. Il profitto della classe può ritenersi più che sufficiente .

I metodi didattici utilizzati si sono basati su esercitazioni pratiche e lezioni teoriche. Teaching game for understanding; apprendimento tra compagni e reciprocità. Attività individuali, a coppie, in piccolo e grande gruppo. Insegnamento a circuito e stazioni, fondamentali di giochi di squadra e gioco libero. Ai giochi di squadra sono state affiancate attività più a carattere individuale, a coppie o in piccoli gruppi, così da sostenere la partecipazione e l'impegno di tutti. Sono state svolte lezioni frontali, discussioni e confronti, alle quali buona parte della classe ha partecipato con adeguata condivisione, soprattutto delle proprie esperienze. Strumenti indispensabili, a supporto della didattica, oltre agli spazi e alle attrezzature a disposizione per le attività pratiche, quelli tecnologici, come la LIM, o software per le presentazioni multimediali, in Power Point. Quest'ultimo, in particolare, ha consentito alla docente di comunicare informazioni in maniera chiara e sintetica, cercando di favorire l'organizzazione delle stesse.

La valutazione si è basata sulla partecipazione alle attività e sul rendimento, non solo in termini di apprendimento motorio, ma anche come impegno di lavoro in relazione alle singole capacità degli studenti, al ritmo di apprendimento dimostrato e alla partecipazione alle lezioni. I metodi didattici utilizzati si sono basati su esercitazioni pratiche e lezioni teoriche. Strumenti di valutazione sono stati gli interventi spontanei e i colloqui, esposizioni scritte o orali, individuali o di gruppo. Prove aperte ed elaborati scritti. Esercitazioni pratiche e test sulle capacità motorie e sulle acquisizioni tecniche.

Le verifiche si sono svolte in itinere attraverso l'osservazione costante dei processi di apprendimento individuali, con momenti specifici, e sono servite da guida per i successivi interventi educativi. Si sono considerati i livelli di partenza ed i traguardi raggiunti da ogni alunno in rapporto alle capacità di base. Le verifiche della parte teorica sono state svolte principalmente attraverso elaborati scritti. Per gli studenti esonerati dalle prove pratiche sono state effettuate, in sostituzione, prove orali, con valutazione anche degli eventuali powerpoint di supporto alle presentazioni.

Sul piano degli obiettivi raggiunti, si ritiene che le conoscenze e le competenze fondamentali che con più forza sono state ricercate, si sono rivolte al potenziamento fisiologico generale e alla rielaborazione e all'integrazione degli schemi motori in funzione del movimento finalizzato e specifico in ambito motorio, generale e sportivo. Gli studenti hanno incrementato gli strumenti per orientare, in modo più autonomo e consapevole, la propria pratica motoria e sportiva, anche come stile di vita finalizzato al mantenimento della salute e del benessere psicofisico e come forma di prevenzione alla sedentarietà e ai rischi posturali, principalmente in ambito lavorativo. Rinforzati i gesti tecnici per eseguire i fondamentali delle varie discipline motorie affrontate.

La docente ha dedicato particolare cura allo svolgimento di attività nelle quali potessero essere

coinvolti tutti gli alunni, con riferimento costante al benessere fisico e psichico, sia in ambito scolastico che ludico sportivo, con interventi mirati all'approfondimento di alcuni sport, individuali e di squadra, stimolando negli studenti una maggiore consapevolezza educativa della pratica sportiva. Per stimolare la motivazione e la partecipazione, è stato dato spazio alla presentazione di sport praticati dagli stessi studenti, sia in forma pratica che teorica, con il coinvolgimento di tutta la classe. La parte teorica, è stata spiegata e trattata dalla stessa insegnante con lezioni finalizzate, integrate alla pratica.

La programmazione, come si evince dal programma svolto, è stata effettuata seguendo le indicazioni nazionali, attraverso criteri di gradualità e progressività dei carichi di lavoro, alternando la presentazione globale degli esercizi a quella analitica, pur non tralasciando la varietà dei metodi polivalenti e polisportivi. Di volta in volta, l'insegnante ha supportato con spiegazioni individualizzate, atte ad approfondire particolari interessi degli studenti o rinforzare argomenti legati alla teoria o allo svolgimento di verifiche.

Estrema importanza è stata data all'osservazione degli alunni nel contesto relazionale e di confronto

PROGRAMMA SVOLTO

Libro di testo utilizzato: "EduCare al movimento: allenamento, salute e benessere"

Altro sussidi didattici: altri libri di testo, dispense, sussidi audiovisivi, LIM

Ore settimanali: 2 ORE

(UDA 5SMS1): I GIOCHI SPORTIVI E INCLUSIVI

Attività sportive di squadra

Pallamano: il passaggio, il palleggio e il tiro. Mini partite di Street Handball.

Rugby: presentazione piccolo gruppo di studenti.

Attività sportive individuali:

L'attivazione e il riscaldamento

Mobilizzazione e Stretching

Ginnastica Posturale: a corpo libero

Percorsi e circuiti: Circuito Tabata (forza e resistenza). Serie di esercizi suddivisi per livello di difficoltà (facile, medio, difficile). Utilizzo di terminologia specifica.

Test e valutazioni pratiche:

Illinois Agility Test: valutazione velocità di spostamento e agilità

Sargent Test: valutazione Forza Esplosiva arti inferiori.

Addominali: sul tempo di 30"

Salto in Lungo da Fermo: forza esplosiva arti inferiori.

Presento il mio sport, ad integrazione delle UDA "Giochi Sportivi e benessere". Supporto presentazione in Powerpoint:

- rugby
- Padel
- tennis
- nuoto (teoria)
- bocce
- Aikido
- palestra (teoria)
- calcio (teoria)
- Circuito Tabata: individualmente; a coppie; in piccolo gruppo.

Teoria

(UDA 5SMS2): IL BENESSERE

- Concetto di salute: salute dinamica e benessere psicofisico. La sedentarietà.
- I pilastri della salute:
 - l'attività fisica
 - L'alimentazione
 - Il sonno
- Genetica e stili di vita
- La colonna vertebrale: le curve fisiologiche e le conseguenze della carenza di movimento
- Riflessioni personali
- Terminologia specifica

(UDA 5SMS3): PREVENZIONE NEL SETTORE HORECA

- Dalla salute e benessere alla prevenzione in ambito lavorativo
- Settore HoReCa: denominazione e ambiti
- I disturbi muscolari e scheletrici nel proprio ambito lavorativo:
 - la postura; postura corretta e postura scorretta;
 - mal di schiena, lombalgia.
- Prevenzione nell'insorgenza dei DMS:
 - ad opera del datore di lavoro e del dipendente;
 - movimentazione pesi in sicurezza.
 - Il movimento come prevenzione.

Confronto e discussione su elementari norme di igiene alimentare, di senso civico e di disciplina per non incorrere in incidenti. Trattazione di argomenti per il mantenimento della salute fisica e mentale.

Verifiche scritte

Uda "Salute e benessere": il movimento come prevenzione e mantenimento di salute e benessere.

UdA “Sicurezza e prevenzione Ho.Re.Ca”: disturbi muscolo scheletrici in ambito lavorativo. Prevenzione e interventi.

Eventi

Reyer School Cup

RELIGIONE CATTOLICA

PROFESSORE SALVAGNO STEFANO

1 – Relazione sulla classe: attività didattica svolta e giudizio sugli obiettivi educativi raggiunti. La classe composta dagli studenti avvalentesi (7 alunni) ha mostrato un impegno non sempre continuativo e una partecipazione non sempre regolare. C'è stata continuità nel processo di insegnamento-apprendimento con risultati minimi. La frequenza è stata abbastanza assidua. L'atteggiamento di non continuo interesse, il coinvolgimento e ascolto da parte degli studenti non sempre regolare ha reso possibile affrontare gli argomenti solo in parte. Il gruppo classe si è, solo in alcuni momenti, dimostrato aperto e propositivo alla discussione rispetto ai temi trattati. Il dialogo educativo, primo obiettivo educativo, è risultato per certi aspetti proficuo in quanto ha interpellato criticamente i ragazzi nel formulare il loro punto di vista, pertanto risulta in parte raggiunto.

PROGRAMMA SVOLTO

- argomenti di attualità;
- vita e mistero cristiano;
- periodo di Pasqua e videoproiezione di film a tema;
- ripasso e accenni sulla vita di Gesù.

2 – Strumenti didattici utilizzati, tipologia di verifiche e criteri di valutazione utilizzati. Come strumento didattico è stato utilizzato il seguente testo: **Itinerari 2.0 ed. Elledici**; ma anche la **Sacra Scrittura, il CCC** e strumenti audiovisivi. I criteri valutativi sono stati:

osservazione di:

o partecipazione al dialogo educativo; rispetto dell'opinione altrui, rispetto delle regole condivise, costruzione in itinere di un pensiero critico, lo scambio interpersonale.

3 – Osservazioni sui rapporti con le famiglie.

Data la maggiore età degli alunni, non ci sono stati rapporti con le famiglie.

4 – Osservazioni sull'attività didattica svolta e relative proposte. Il piano di lavoro, in parte organizzato per Uda ha facilitato la suddivisione degli argomenti e la possibilità di muoversi liberamente a seconda delle esigenze degli alunni

SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

PROFESSORE ERMINIO NAPOLITANO

Relazione Finale

Il gruppo classe si è distinto per un comportamento complessivamente corretto e rispettoso nei confronti del docente, pur manifestando, a causa dell'elevata numerosità degli studenti, una costante **difficoltà nel mantenimento dell'attenzione** e un diffuso brusio di fondo che hanno reso necessari frequenti richiami per garantire la tenuta didattica.

Tale discontinuità nella concentrazione si è riflessa direttamente sugli apprendimenti, determinando un quadro d'insieme eterogeneo: a fronte di un interesse diffuso per la disciplina, solo una parte del gruppo è riuscita a tradurre tale curiosità in risultati di eccellenza. La maggioranza degli studenti ha conseguito una preparazione sufficiente, mentre una restante parte ha mostrato esiti non pienamente soddisfacenti, ascrivibili a un impegno intermittente e a lacune pregresse nella disciplina; tuttavia, nella valutazione finale, si è tenuto debito conto delle competenze di partenza di ciascun alunno.

In vista dell'Esame di Stato, la preparazione si è avvalsa di prove scritte integrate da colloqui orali di recupero e, nel secondo quadrimestre, di simulazioni analoghe alla seconda prova.

Il programma è stato svolto in maniera sostanzialmente regolare, affrontando integralmente tutti gli argomenti prestabiliti dalla programmazione iniziale.

PROGRAMMA SVOLTO

Libro di testo: Scienza e cultura dell'alimentazione, autore A. Machado, Posidonia Scuola 5 anno

UDA n°1: Filiera e sicurezza alimentare

LA FILIERA E I NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI

LA FILIERA AGROALIMENTARE: definizioni e tipologie (filiera lunga, filiera corta, Km 0 e filiera sostenibile).

SICUREZZA E TRASPARENZA: i sistemi di tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti lungo l'intera catena produttiva.

SOSTENIBILITÀ E IMPATTO: analisi dell'impatto ambientale della filiera agroalimentare.

LE DIMENSIONI DELLA QUALITÀ: merceologica, nutrizionale, legale, igienico-sanitaria, di origine, ambientale, etica e organolettica.

SISTEMI DI TUTELA E CERTIFICAZIONI: i marchi di qualità (DOP, IGP, STG, BIO, PAT, DOC e DOCG, IGT).

LE FRODI ALIMENTARI: distinzione tra frodi commerciali e sanitarie (adulterazioni, sofisticazioni, contraffazioni e alterazioni).

L'ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI (REG. UE N. 1169/2011)

L'etichetta come strumento di trasparenza e informazione per il consumatore.

INDICAZIONI OBBLIGATORIE:

Denominazione dell'alimento ed elenco degli ingredienti.

Termine Minimo di Conservazione (TMC) e data di scadenza.

Quantità netta e luogo di provenienza o paese d'origine.

Lotto di produzione e dichiarazione nutrizionale.

INFORMAZIONI VOLONTARIE: i claims (indicazioni nutrizionali e sulla salute) e le diverse tipologie di rivendicazioni ammesse.

SICUREZZA ALIMENTARE E MALATTIE TRASMESSE DAGLI ALIMENTI

Le contaminazioni fisiche

I radionuclidi: inquinamento radioattivo.

LE CONTAMINAZIONI CHIMICHE DEGLI ALIMENTI:

RESIDUI DI ATTIVITÀ AGRICOLE E ZOOTECHNICHE: agrofarmaci (fitofarmaci e pesticidi) e farmaci veterinari (antibiotici, ormoni e steroidi).

CONTAMINANTI DA MIGRAZIONE: sostanze cedute dai MOCA (Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti) e materiali per il confezionamento.

METALLI PESANTI: analisi della presenza di piombo, mercurio, cadmio e alluminio nelle filiere alimentari.

SICUREZZA ALIMENTARE: CONTAMINAZIONE BIOLOGICA:

PATOLOGIE ALIMENTARI: distinzione tra intossicazione, infezione, tossinfezione e infestazione parassitaria. *ORIGINE DEL RISCHIO*: contaminazione primaria (all'origine) e secondaria (durante la lavorazione).

DIFFUSIONE DEI PATOGENI: meccanismi di contaminazione diretta, indiretta e crociata

VALUTAZIONE DEL RISCHIO: il concetto di DGA (Dose Giornaliera Accettabile).

I prioni: I prioni e la BSE: Bovine Spongiform Encephalopathy

Le muffe: Le micotossine, principali micotossine.

I virus: aspetti generali, come si riproducono i virus e virus dell'epatite A

I batteri: la struttura dei batteri, la classificazione, le tossine batteriche, la spora batterica, riproduzione per scissione binaria, la curva di crescita dei batteri.

PRINCIPALI PATOLOGIE BATTERICHE DI ORIGINE ANIMALE:

SALMONELLOSI (Salmonella enteritidis)

STAFILOCCOCI (Staphylococcus aureus)

BOTULISMO (Clostridium botulinum)

LISTERIOSI (Listeria monocytogenes)

INFESTAZIONI DA PROTOZOI E METAZOI:

TENIASI: causata da Taenia solium;

ANISAKIS: causata da *Anisakis simplex*.

IGIENE E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI

FATTORI CHE INFLUENZANO LA CRESCITA DEI MICRORGANISMI PATOGENI: analisi dei parametri ambientali quali temperatura, ossigeno, radiazioni UV, pH e attività dell'acqua.

DINAMICA DELLA CRESCITA MICROBICA: tempi di sviluppo e fattori condizionanti; studio di spore batteriche, tossine, tossinfezioni e intossicazioni alimentari.

QUALITÀ IGIENICO-SANITARIA: distinzione tra misure di autocontrollo (aziendale) e controlli ufficiali (esterni).

REQUISITI GENERALI DI IGIENE: procedure relative al personale, ai locali e alle attrezzature.

IL SISTEMA HACCP:

ANALISI DEI PERICOLI E VALUTAZIONE DEL RISCHIO.

IDENTIFICAZIONE DEI CCP (PUNTI CRITICI DI CONTROLLO) E DEI CP (PUNTI DI CONTROLLO).

MISURE DI MONITORAGGIO E CONTROLLO DEI CCP.

FASI PRELIMINARI E FASI ATTUATIVE DEL PROTOCOLLO.

LA QUALITÀ TOTALE DEGLI ALIMENTI: CARATTERISTICHE IMPLICITE ED ESPLICITE.

UDA n°2: Dai prodotti tradizionali ai prodotti innovativi

Nuovi prodotti alimentari

CLASSIFICAZIONE DEGLI ALIMENTI: PRODOTTI LIGHT, ALIMENTI INTEGRALI, ALIMENTI FORTIFICATI E ARRICCHITI, E INTEGRATORI ALIMENTARI.

PRINCIPALI CATEGORIE DI ALIMENTI FUNZIONALI: ACIDI GRASSI POLINSATURI, FITOSTEROLI, ANTIOSSIDANTI, PREBIOTICI, PROBIOTICI E SIMBIOTICI.

NUOVI FOOD: CARNE COLTIVATA, CARNE VEGETALE E FARINE DI INSETTI.

L'IMPORTANZA DEI novel food PER L'AMBIENTE E LOTTA ALLA MALNUTRIZIONE GLOBALE.

Alimenti geneticamente modificati (OGM), tecnica di DNA ricombinante.

L'AGRICOLTURA BIOLOGICA: METODOLOGIE DI PRODUZIONE E BENEFICI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE.

ALIMENTI ARRICCHITI, FORTIFICATI E SUPPLEMENTARI: DEFINIZIONI, DIFFERENZE E METODOLOGIE DI OTTENIMENTO.

LARN 2024 E LINEE GUIDA NUTRIZIONALI:

RIPARTIZIONE DEI NUTRIENTI: criteri per l'assunzione di macro e micronutrienti.

BILANCIO ENERGETICO: distribuzione dell'energia totale giornaliera.

PRINCIPI GUIDA: raccomandazioni ufficiali per una sana alimentazione.

BIOENERGETICA E VALUTAZIONE NUTRIZIONALE:

PARAMETRI ANTROPOMETRICI: Indice di Massa Corporea (IMC) e morfologia.

DISPENDIO ENERGETICO: Metabolismo basale e Livello di Attività Fisica (LAF).

OBIETTIVO: Determinazione del Fabbisogno Energetico Totale.

UDA n°3: Alimentazione in situazioni fisiologiche e dietologia

DIETOLOGIA IN CONDIZIONI FISILOGICHE:

NUTRIZIONE PEDIATRICA: dal lattante (latte materno e formule) all'alimentazione complementare.

EVOLUZIONE DEL FABBISOGNO: età scolare, adolescenza, età adulta e senescenza.

CONDIZIONI SPECIFICHE: protocolli nutrizionali per gestazione e puerperio (nutrice).

Vari tipi di diete alimentari:

La dieta Mediterranea, piramide alimentare mediterranea, la piramide della dieta mediterranea.

Dieta vegetariana e vegana, il piatto alimentare.

La doppia piramide alimentare e ambientale, dieta sostenibile, consigli per una dieta sostenibile.

UDA n°4 Alimentazione in situazioni patologiche

L'OBESITÀ:

CHE COS'È E COME SI MISURA: come si calcola l'indice di massa corporea (IMC) e lo studio della struttura del corpo.

PERCHÉ CI SI AMMALA: le cause principali e i comportamenti a rischio.

LE DIVERSE FORME: i vari tipi di obesità e le altre malattie collegate.

I PIÙ GIOVANI: un approfondimento sull'obesità nei bambini e negli adolescenti.

COSA FARE: consigli pratici a tavola e regole per una sana alimentazione.

ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI:

INQUADRAMENTO PATOLOGICO: celiachia, allergie alimentari e intolleranza al lattosio.

DIAGNOSI DIFFERENZIALE: distinzione tra le diverse reazioni avverse al cibo.

Sintomatologia e diagnostica: analisi dei sintomi e validità dei test identificativi.

MALATTIE CARDIOVASCOLARI E NUTRIZIONE:

IPERTENSIONE ARTERIOSA: fattori di rischio e gestione del sodio.

DISFUNZIONI LIPIDICHE: ipercolesterolemia e ipertrigliceridemia.

ATEROSCLEROSI: prevenzione e progressione della patologia.

INDICAZIONI DIETETICHE: protocolli alimentari per la salute del cuore.

DIABETE MELLITO:

ANALISI DELLE VARIANTI, MECCANISMI DI SVILUPPO DELLA PATOLOGIA E APPROCCI DIETETICI PER LA GESTIONE DEL CARICO GLICEMICO.

ALIMENTAZIONE E PREVENZIONE DEI TUMORI:

DEFINIZIONE: che cos'è un tumore.

FATTORI DI RISCHIO: alimenti che possono aumentare la probabilità di ammalarsi.

FATTORI PROTETTIVI: alimenti che aiutano a ridurre il rischio.

LINEE GUIDA: consigli pratici per una sana alimentazione.

GOTTA E NUTRIZIONE:

LE CAUSE: l'accumulo di acido urico nel corpo.

LA DIETA: cibi da preferire e alimenti da evitare (poveri di purine).

L'OSTEOPOROSI:

COS'È E PERCHÉ LE OSSA DIVENTANO FRAGILI.

LE DIVERSE FORME DELLA MALATTIA.

LA DIETA CORRETTA PER LA PREVENZIONE.

I DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE:

ANORESSIA E BULIMIA.

COME RICONOSCERLI E QUALI STRATEGIE ADOTTARE PER LA PREVENZIONE E LA GESTIONE DELLE DIETE CORRELATE

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

PROFESSORESSA CRISTINA ULIANA

RELAZIONE FINALE

La docente ha preso servizio il 13 aprile 2026, e ha conosciuto la classe il giorno seguente.

Il primo giorno è stato di conoscenza e nelle lezioni successive ha cercato di capire quali erano gli argomenti già trattati e qual era la preparazione degli alunni in merito agli stessi e alla materia in generale. Ha subito riscontrato un disinteresse generale della materia e molti alunni non erano in possesso del libro. Dopo un primo periodo di ripasso sull'ultimo argomento trattato dal professore precedente, in cui hanno dimostrato scarsa conoscenza e scarso interesse, ha potuto constatare una certa "resistenza" dimostrata dalla maggior parte degli studenti relativamente all'attenzione, all'esecuzione delle consegne e al regolare possesso del libro di testo.

Nel corso del primo mese ha cercato di affrontare nuovi argomenti, e nonostante ripetute sollecitazioni, l'atteggiamento non si è fatto più diligente e corretto. Solo alcuni allievi hanno dimostrato la volontà di migliorare l'attenzione e la puntualità nel rispetto dei propri impegni. La maggior parte della classe appariva piuttosto incline alla distrazione e al disinteresse anche con il passare del tempo.

L'ambiente di apprendimento non è mai diventato abbastanza sereno e favorevole alla didattica, e solo pochi studenti hanno partecipato alle lezioni in modo attivo, la maggior parte limitandosi ad un ascolto abbastanza attento, senza intervenire, se non dietro sollecitazione, al dialogo educativo. Permangono per alcuni la tendenza alla distrazione e la difficoltà a mantenere la concentrazione, soprattutto nelle prime ore di lezione.

Nel mese trascorso non è riuscita a valutare il lavoro individuale e la rielaborazione personale, con verifiche e interrogazioni, se non facendo domande durante le lezioni e notando che quasi tutti gli studenti, poco motivati e carenti dal punto di vista dei prerequisiti, dello studio e dell'esecuzione dei compiti assegnati, presentano difficoltà nella rielaborazione autonoma o necessitano di essere guidati nell'esposizione di quanto appreso. Solo alcuni allievi dimostrano interesse e volontà nell'apprendere risultati.

L'ultimo mese scolastico sarà dedicato ad affrontare argomenti nuovi, ma non sarà sufficiente a concludere il programma, vista l'assenza di un docente assegnato per un mese intero, e a valutare gli allievi con una prova scritta per testare l'impegno e l'apprendimento relativo al secondo quadrimestre, che vede un solo voto per ogni alunno di una prova scritta del quale metà insufficiente. È stato assegnato un compito per casa tipo "tesina" che sarà esposta in classe da ognuno e che varrà come voto orale.

PROGRAMMA SVOLTO DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Modulo di ripasso

Il bilancio d'esercizio e la contabilità gestionale

Ripresa degli strumenti matematici per l'economia (proporzionalità diretta/inversa; calcoli percentuali; riparti; incremento assoluto e relativo; interesse e montante), introduzione al concetto di bilancio di esercizio; schemi di bilancio con relative voci e calcolo di un piano di ammortamento. Stato Patrimoniale abbreviato; introduzione ed analisi delle macro-voci del Conto economico abbreviato sintetico. Bilancio d'esercizio, SP e CE di un'impresa ristorativa.

1° UNITA' DI APPRENDIMENTO - IL MARKETING

Il marketing: aspetti generali

Le fasi del marketing strategico: la fase dell'analisi (punti di forza, punti di debolezza, analisi domanda e analisi del mercato), il concetto di quota di mercato effettiva e potenziale; introduzione alla SWOT analysis.

Concetto di quota di mercato. Studio di casi aziendali. Analisi della concorrenza; analisi della domanda; segmentazione; target; posizionamento.

Il marketing strategico

Marketing strategico con mappa di posizionamento; full-costing e direct costing (metodo del fattore vs metodo semplificato)

Il marketing operativo

Il caso "bar, pasticceria artigianale da Dario" Marketing operativo: caratteristiche del prodotto; concetto di gamma, linea, marca con esempi di comprensione; ciclo di vita del prodotto; prezzo e fattori che influenzano il prezzo di vendita; costi diretti ed indiretti; full costing. Marketing operativo (distribuzione e comunicazione) e web marketing. Il Franchising: calcolo degli incassi e scelta adesione (convenienza economica).

Il web marketing

Presentazione del piano di marketing di un B&B; obiettivi strategici e 4P.

Il marketing plan

Definizione e sviluppo del marketing plan di un'impresa turistica e di un'impresa del settore.

2° UNITA' DI APPRENDIMENTO - UN CASO AZIENDALE DI SUCCESSO

La pianificazione e la programmazione

Concetto di vantaggio competitivo; analisi di un caso aziendale con la compilazione della SWOT Analysis, strategia di vantaggio competitivo, mission e vision.

Il budget

Definizione, caratteristiche, tipi di budget, vantaggi e svantaggi del processo di budgeting, differenze rispetto al bilancio di esercizio. Redazione del budget delle vendite: budget economico: schema e compilazione budget delle spese del personale; budget degli oneri finanziari; budget degli oneri tributari.

Il business plan

Definizione, funzioni e contenuto del business plan, sviluppo del business plan di un'impresa ristorativa, parte descrittiva e parte quantitativa (piano degli investimenti, piano finanziario, conto economico di previsione).

Testo in adozione: Gestire le imprese ricettive up 3 ENOGASTRONOMIA-SALA E VENDITA, S. Rascioni – F. Ferriello, Tramontana.

SIMULAZIONE PRIMA PROVA: relazione e griglie di valutazione

In data 13 aprile dalle 8.20 alle 14.20, 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, ove previsti, usati già durante l'anno, quali videoscrittura e ascolto della traccia vocale.

La simulazione ha restituito un quadro complessivo disomogeneo e nel complesso non pienamente soddisfacente. La media dei punteggi si colloca indicativamente intorno a 55–60/100, con una distribuzione che evidenzia una quota significativa di risultati appena sufficienti o insufficienti.

Per quanto riguarda la scelta delle tracce, si registra una prevalenza della tipologia C (testo argomentativo), scelta dal 50% degli studenti (13 su 26), seguita dalla tipologia A (analisi del testo) con il 27% (7 studenti) e dalla tipologia B con il 23% (6 studenti).

Dal punto di vista qualitativo, gli elaborati risultano in generale pertinenti ma poco sviluppati, con diffuse carenze nella strutturazione argomentativa, nella coerenza e nella rielaborazione critica. Permangono inoltre fragilità nella padronanza linguistica, sia sul piano sintattico sia lessicale.

Si rileva una criticità nella gestione del tempo di prova: diversi studenti hanno consegnato con anticipo, producendo elaborati brevi e non adeguatamente approfonditi e omettendo la fase di revisione, con conseguenti ricadute negative sulla qualità complessiva e sugli esiti della prova.

Nel complesso, la simulazione evidenzia un livello di raggiungimento degli obiettivi non pienamente consolidato, rendendo necessario un ulteriore potenziamento delle competenze di pianificazione, sviluppo e revisione del testo scritto.

N. Alunni	Valutazione in Ventesimi
1	8
2	8,5
1	9
1	9,5
1	10
1	10,5
4	11,5
3	12
4	12,5
5	13
2	13,5
1	16

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	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 B		PUNTI
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	a) Non vengono individuate tesi e argomentazioni	3	—
	b) L'individuazione di tesi e argomentazioni è non sempre corretta/ è confusa	6	
	c) L'individuazione di tesi e argomentazioni è sostanzialmente corretta	9	
	d) L'individuazione di tesi e argomentazioni è sicura	12	
	e) L'individuazione di tesi e argomentazioni è approfondita	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	2	
	b) I connettivi logici adoperati sono parzialmente pertinenti	4	
	c) I connettivi logici adoperati sono pertinenti	6	
d) I connettivi logici adoperati sono appropriati	8		
e) I connettivi logici adoperati sono efficaci	10		
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	a) I riferimenti culturali utilizzati sono scorretti e incongrui	3	—
	b) I riferimenti culturali utilizzati sono imprecisi e parzialmente congrui	6	
	c) I riferimenti culturali utilizzati sono sostanzialmente corretti e congrui	9	
	d) I riferimenti culturali utilizzati sono corretti e appropriati	12	
	e) I riferimenti culturali utilizzati sono precisi e opportuni	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	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	
<i>Valutando ortografia, morfologia, sintassi e punteggiatura</i>			
Correttezza grammaticale; uso adeguato ed efficace della punteggiatura	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 C		PUNTI
Pertinenza rispetto alla traccia, coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	a) La traccia non è stata compresa	2	—
	b) La traccia è stata parzialmente compresa	4	
	c) La traccia è stata sostanzialmente compresa	6	
	d) La traccia è stata accuratamente compresa	8	
	e) La traccia è stata compresa in modo approfondito	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	3	—
	b) L'esposizione è non sempre chiara	6	
	c) L'esposizione è complessivamente chiara	9	
	d) L'esposizione è lineare e ordinata	12	
e) L'esposizione è articolata ed efficace	15		
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	a) Le conoscenze e i riferimenti culturali utilizzati sono scorretti e incongrui	3	—
	b) Le conoscenze e i riferimenti culturali utilizzati sono imprecisi e parzialmente congrui	6	
	c) Le conoscenze e i riferimenti culturali utilizzati sono sostanzialmente corretti e congrui	9	
	d) Le conoscenze e i riferimenti culturali utilizzati sono corretti e appropriati	12	
	e) Le conoscenze e i riferimenti culturali utilizzati sono precisi e opportuni/ampi	15	

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

In data 22 aprile dalle 8.20 alle 14.20, 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 5A, si è ipotizzato che fosse stato individuato dal MIM, il nucleo 4, con tipologia C della prova.

Con riferimento alla prova si sono declinate queste indicazioni in relazione allo specifico percorso formativo di accoglienza turistica e si è svolta la simulazione in laboratorio di accoglienza turistica.

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.

La simulazione si è svolta 22/04/2026.

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.

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

Esame di Stato – Indirizzo Enogastronomia

Studente: _____

Classe: 5[^] A **Data:** 22/04/2026

NUCLEO TEMATICO n. 4

Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.

Tipologia C

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

Fasi di produzione del Parmigiano Reggiano



Allevamenti controllati

Il Parmigiano Reggiano è prodotto esclusivamente nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna a sinistra del fiume Reno e Mantova a destra del fiume Po: qui si concentrano gli allevamenti in cui le bovine vengono alimentate con foraggi prodotti in quest'area. L'alimentazione degli animali è curata nel rispetto di un regolamento che impedisce l'uso di foraggi insilati, alimenti fermentati e farine di origine animale.

La produzione

Il latte del mattino e della sera precedente vengono versati nelle tipiche caldaie di rame a forma di campana rovesciata. Per ogni forma di Parmigiano Reggiano occorrono circa 550 litri di latte. La coagulazione del latte avviene lentamente e naturalmente grazie all'aggiunta di caglio e del siero innesto ottenuto dalla lavorazione del giorno precedente e ricco di fermenti lattici naturali. La cagliata viene frammentata dal maestro casaro in minuscoli granuli grazie ad un antico attrezzo detto spino.

I marchi d'origine

Ad ogni forma viene assegnata una placca di caseina con un codice alfanumerico unico e progressivo: è la carta d'identità che in ogni momento e in ogni luogo rende possibile identificarne l'origine.

Dopo poche ore, una speciale fascia marchiante incide sulla forma il mese e l'anno di produzione, il numero di matricola che contraddistingue il caseificio e l'inconfondibile scritta a puntini su tutta la circonferenza delle forme.

E' a questo punto che entra in scena il fuoco, per una cottura che raggiunge i 55 gradi centigradi, al termine della quale i granuli caseosi precipitano sul fondo della caldaia formando un'unica massa.

Dopo circa cinquanta minuti il casaro estrae la massa caseosa che darà vita a due forme gemelle.

Tagliato in due parti e avvolto nella tipica tela di lino, il formaggio viene immesso in una fascera che gli darà la sua forma definitiva.

L'importanza del tempo

Quella del Parmigiano Reggiano è una storia lunga, ma è anche una storia lenta, che scorre al naturale ritmo delle stagioni.

La stagionatura minima è infatti di 12 mesi, la più lunga tra tutti i formaggi Dop, ed è solo a quel punto che si potrà dire se ogni singola forma potrà conservare il nome che le è stato impresso all'origine e continuare così l'invecchiamento fino a 24, 36, 40 mesi e oltre.

L'espertizzazione

Trascorsi 12 mesi, gli esperti del Consorzio controllano tutte le forme attraverso un esame chiamato "espertizzazione": la forma viene percossa con il martelletto e l'orecchio attento dell'esperto battitore riconosce eventuali difetti interni che possono interferire con la qualità.

Le forme che risultano idonee vengono marchiate con l'apposito bollo a fuoco diventando così Parmigiano Reggiano. Alle forme che non presentano i requisiti della Dop vengono asportati i contrassegni e i marchi di riconoscimento.

marchi di selezione

L'esame di selezione identifica tre categorie di formaggio:

- Parmigiano Reggiano "scelto": il formaggio completamente conforme alle indicazioni del disciplinare di produzione. Viene contrassegnato con il bollo a fuoco.

- Parmigiano Reggiano “mezzano”: il formaggio che presenta alcuni difetti di lieve o media entità nella struttura della pasta e/o sulla crosta, ma senza alterazioni delle caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto. Viene contrassegnato con il bollo a fuoco, ma si distinguono grazie ai solchi paralleli che vengono indelebilmente tracciati sullo scalzo della forma.
- Formaggio sbiancato: il formaggio che presenta difetti rilevanti viene dequalificato eliminando i marchi d’origine tramite fresatura della crosta (rimozione di alcuni millimetri). In tal modo, questo formaggio non può essere definito Parmigiano Reggiano e non può più avere alcun riferimento alla DOP.

Un'ulteriore selezione: i marchi “premium” ed “export”

Su richiesta volontaria del caseificio, è possibile richiedere due ulteriori espertizzazioni da parte del Consorzio, che offrono agli operatori commerciali e ai consumatori un’ulteriore indicazione di qualità del Parmigiano Reggiano. Questi marchi possono essere riportati anche sulle confezioni che contengono formaggio in tal modo identificato.

- marchio EXPORT: questo marchio può essere apposto sulle forme che vengono espertizzate quando il Parmigiano Reggiano ha raggiunto la stagionatura minima di 18 mesi e il formaggio deve avere le caratteristiche di scelto sperlato.
- marchio PREMIUM: questo marchio può essere apposto sulle forme che vengono espertizzate quando il Parmigiano Reggiano ha raggiunto la stagionatura minima di 24 mesi e il formaggio deve avere le caratteristiche di scelto sperlato oltre ad aver superato un esame organolettico.

Fonte: <https://www.parmigianoreggiano.com/it/prodotto-arte-produzione>

1) Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi, utili a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda ai seguenti quesiti:

- a) Descrivi il sistema di identificazione del Parmigiano Reggiano dalla fase di formatura fino analisi dei 12 mesi. Qual è la differenza sostanziale, a livello di marchi fisici sulla crosta, tra una forma classificata come "scelto" e una classificata come "sbiancato"?
- b) Spiega in cosa consiste l'esame di "espertizzazione" e come questo influenzi il valore commerciale del prodotto. Inoltre, chiarisci quali requisiti aggiuntivi (in termini di tempo e caratteristiche) deve possedere una forma per poter fregiarsi dei marchi "Export" o "Premium" rispetto alla stagionatura minima prevista dal disciplinare DOP.

CONTESTO OPERATIVO

2) Il candidato sulla base delle proprie conoscenze fondamentali e competenze conseguite in base al percorso svolto, argomenti i seguenti punti:

- a) *Il candidato definisca il concetto di **Qualità Totale**, illustrandone la natura multidimensionale. Analizzi brevemente le componenti principali che la determinano: non solo quelle igienico-sanitarie, nutrizionali e organolettiche, ma pure le dimensioni legale, tecnologica, etica (sostenibilità e benessere animale) e di servizio (tracciabilità e trasparenza).*
- b) *Il candidato illustri le differenze sostanziali tra le certificazioni **DOP** e **IGP**, approfondendo in particolare il diverso grado di vincolo tra il prodotto e il suo territorio d'origine in relazione alle fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione. Infine, specifichi i requisiti normativi previsti dai regolamenti comunitari affinché un prodotto possa fregiarsi del marchio **STG**.*
- c) *Illustra le finalità del Regolamento CE n. 178/2002, approfondendo il ruolo cruciale della rintracciabilità come strumento ispettivo e di tutela della salute pubblica nelle procedure di ritiro o richiamo di prodotti non conformi. Successivamente, analizzi il sistema di etichettatura*

del Parmigiano Reggiano DOP, specificando quali elementi obbligatori e segni distintivi debbano essere riportati per garantirne l'autenticità e la rintracciabilità lungo l'intera filiera.

d) Indica l'importanza della scelta di alimenti di qualità per il corretto sviluppo del feto. Descriva l'andamento del fabbisogno energetico durante i trimestri di gravidanza e indichi quali nutrienti debbano essere incrementati. Esponga, infine, le precauzioni igienico-alimentari fondamentali per prevenire rischi sanitari quali toxoplasmosi e listeriosi.

3) In relazione alle conoscenze e alle competenze tecnico-professionali acquisite, il candidato elabori una proposta per la realizzazione di un evento ristorativo basato sull'impiego di prodotti tipici veneti.

a) Il candidato Ipotizzi di dover individuare un menù tipico della propria Regione composto da un primo piatto, un secondo piatto, un dessert che rappresenti il meglio del proprio territorio utilizzando prodotti di nicchia, tipici e a marchio.

b) Illustra le fasi organizzazione e delle postazioni di lavoro indicando le attrezzature grandi e piccole necessarie per la preparazione delle pietanze sopra proposte.

c) Immagina di essere il responsabile del piano di autocontrollo di un ristorante. Analizza la fase di 'Ricevimento Merci': quali sono i potenziali pericoli (fisici, chimici e biologici) da monitorare, quali limiti critici stabiliresti per i prodotti deperibili e come interverresti in caso di non conformità?

- Durata massima della prova: 6 ore.
- È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.
- È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.
- Non è consentito l'accesso ad Internet.
- Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna della traccia.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

COGNOME E NOME _____

Indicatore <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	Descrittori	Punteggio
Comprensione 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	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

con coerenza e adeguata argomentazione	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
Punteggio totale in ventesimi		

RELAZIONE SIMULAZIONE SECONDA PROVA

In data 22 aprile 2026 dalle 8.20 alle 14.20, si è svolta la simulazione della seconda prova.

Negli istituti professionali di nuovo ordinamento come il nostro, da quest'anno, 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 5[^] A Eno, si è ipotizzato che fosse stato individuato dal MIM, il nucleo 4, con tipologia C della prova.

Essendo presenti nell'istituzione scolastica più classi quinte che, nell'ambito dello stesso indirizzo, seguono lo stesso percorso e hanno perciò il medesimo quadro orario ("classi parallele"), i docenti titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo, individuati come interni, che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova di tutte le classi coinvolte, hanno elaborato collegialmente la proposta di traccia per tali classi quinte, sulla base della parte ministeriale della prova.

In questo caso, poiché la traccia della prova è stata comune a più classi, è stato necessario utilizzare, per la valutazione della stessa, il medesimo strumento di valutazione, elaborato collegialmente da tutti i docenti coinvolti nella stesura della traccia, utilizzando gli indicatori dati dai Quadri di Riferimento del 2022.

La simulazione si è svolta regolarmente per quasi tutti gli allievi; ad eccezione di uno, i partecipanti hanno gestito i tempi in modo adeguato, sviluppando la traccia autonomamente.

Dalla relazione è emerso che, a fronte di una discreta comprensione del testo da parte della maggioranza degli studenti, solo una quota ristretta della classe dimostra buone competenze tecnico-pratiche. La maggior parte del gruppo presenta livelli di conoscenza e abilità sufficienti, mentre una parte residua ha evidenziato lacune o conoscenze non del tutto adeguate rispetto ai requisiti della prova.

La tabella seguente riassume sinteticamente le valutazioni ottenute, espresse in ventesimi

NUMERO	VALUTAZIONE IN
1	8
3	9
4	10
1	11
6	12
3	13
2	15
1	16
2	17
2	18

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.

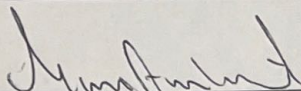
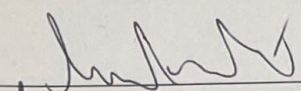
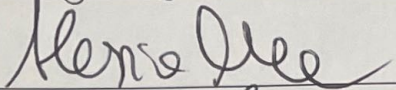
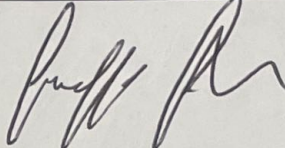
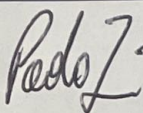
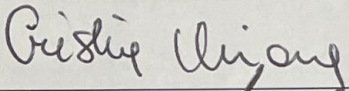
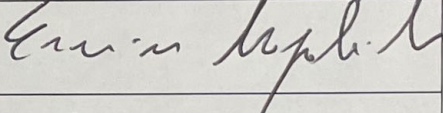
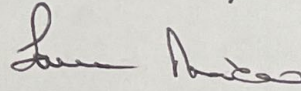
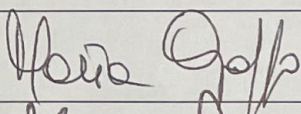
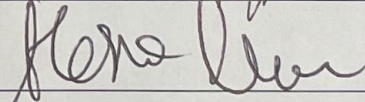
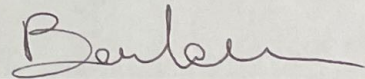
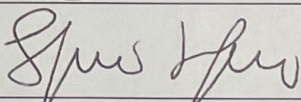
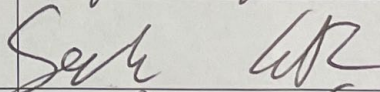
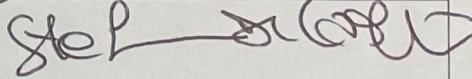
In conformità con il Decreto Ministeriale n. 13 del 29 gennaio 2026 e dell'O.M. n. 54 del 26 marzo 2026, il colloquio orale dell'Esame di Maturità si configura come una prova multidisciplinare volta ad accertare la maturità critica e le competenze trasversali del candidato. L'esame ha inizio con una 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 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 racciordare 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 racciordare 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 racciordare 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 racciordandole 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 racciordandole 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	MARIA ANNA KUNERT	
STORIA	MARIA ANNA KUNERT	
LINGUA INGLESE	ALESSIA URBAN	
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - CUCINA	GIUSEPPE GIORDANO	
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - BAR-SALA E VENDITA	PAOLO ZIA	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	CRISTINA ULIANA	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	ERMINIO NAPOLITANO	
SECONDA LINGUA STRANIERA (LINGUA TEDESCA)	LAURA TROIERO	
MATEMATICA	MARTA GOFFO	
INGLESE TECNICO	ALESSIA URBAN	
SCIENZE MOTORIE	STEFANIA BONDANESE	
IRC o ATTIVITA' ALTERNATIVE	STEFANO SALVAGNO	
SOSTEGNO	SAVERIO CAPUTO	
SOSTEGNO	STEFANIA DI CARLO	
EDUCAZIONE CIVICA	Tutti i docenti degli insegnamenti curricolari, come da specifico curricolo di ed. civica	