



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^aD

INDIRIZZO "ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA"

Percorso formativo di Arte bianca e Pasticceria



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

(Nelson Mandela)

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"	4
IL PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE (PECUP) DELLO STUDENTE	5
IL PROFILO PROFESSIONALE DELLO SPECIFICO PERCORSO FORMATIVO DI ARTE BIANCA E PASTICCERIA	6
IL MODELLO DIDATTICO DEL PERCORSO	7
DIDATTICA ORIENTATIVA E MODULO DI ORIENTAMENTO	8
L'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA	9
ATTIVITÀ PROGRAMMATE E REALIZZATE DAL CONSIGLIO DI CLASSE	17
PROGETTO PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (FSL)	18
LE UNITÀ DI APPRENDIMENTO STRATEGICHE	20
PIANI DI LAVORO	25
Lingua e letteratura italiana: relazione finale	25
Lingua e letteratura italiana: programma svolto	26
Storia: relazione finale	27
Storia: programma svolto	28
Seconda lingua straniera (Tedesco): relazione finale	29
Seconda lingua straniera (Tedesco): programma svolto	30
Matematica: relazione finale	32
Matematica: programma svolto	33
Lingua inglese: relazione finale	34
Lingua inglese: programma svolto	35
Scienza e cultura dell'alimentazione: relazione finale	37
Scienza e cultura dell'alimentazione: programma svolto	38
Scienze motorie: relazione finale	40
Scienze motorie: programma svolto	41
Diritto e tecniche amministrative: programma svolto	42
Laboratorio di pasticceria: relazione finale	43
Laboratorio di pasticceria: programma svolto	44
IRC: relazione finale	45
IRC: programma svolto	46
SIMULAZIONE PRIMA PROVA: relazione e griglie di valutazione	47
SIMULAZIONE SECONDA PROVA: relazione, traccia prova e griglia di valutazione	51
"Qualità, territorio e merende sane: il valore delle produzioni certificate"	52

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

INSEGNAMENTO	ORE SETTIMANALI	DOCENTE
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	Prof.ssa Antonia Di Mauro
STORIA	2	Prof.ssa Antonia Di Mauro
LINGUA INGLESE	2	Prof.ssa Alessia Urban
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E PASTICCERIA	5	Prof.ssa Debora Donè
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	4	Prof.ssa Roberta Restaino
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	5	Prof.ssa Agnese Bettin
SECONDA LINGUA STRANIERA (LINGUA TEDESCA)	3	Prof.ssa Alessandra Fedon
MATEMATICA	3	Prof. Raffaele Immacolato Trotta
INGLESE TECNICO	1	Prof.ssa Alessia Urban
SCIENZE MOTORIE	2	Prof. Gianpaolo Di Vuolo
IRC o ATTIVITÀ ALTERNATIVE	1	Prof.ssa Simona Ida
SOSTEGNO	9	Prof.ssa Annunziata Cozzolino
SOSTEGNO	9	Prof.ssa Monica Zancanaro
SOSTEGNO	9	Prof.ssa Antonia Flora Basile
EDUCAZIONE CIVICA	Tutti i docenti degli insegnamenti curricolari,	

RELAZIONE FINALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

La classe è composta da 16 alunni (13 femmine e 3 maschi), di cui 5 destinatari di PDP e 4 di PEI. Nel corso dell'anno scolastico gli studenti hanno confermato un comportamento generalmente corretto e rispettoso, mantenendo un atteggiamento adeguato al contesto scolastico e alle diverse attività proposte.

Nel complesso, il gruppo classe ha evidenziato un significativo percorso di maturazione nel corso del triennio; gli alunni hanno progressivamente sviluppato una maggiore consapevolezza del proprio ruolo all'interno del contesto scolastico, mostrando un atteggiamento più propositivo e una partecipazione più attiva alle attività didattiche. La risposta alle sollecitazioni dei docenti è risultata via via più pronta ed efficace, con un coinvolgimento crescente sia nelle attività individuali sia nei lavori di gruppo, nei quali gli studenti hanno dimostrato una buona capacità di collaborazione e di confronto.

Per quanto riguarda la partecipazione orale, pur permanendo in alcuni casi una certa iniziale riservatezza nelle discussioni collettive, nel corso dell'anno si è osservato un aumento degli interventi e una maggiore disponibilità a esporsi, segno di una progressiva acquisizione di sicurezza e di autonomia espressiva.

L'impegno domestico e lo studio autonomo risultano nel complesso adeguati; la maggior parte degli studenti ha dimostrato una crescente capacità di organizzare il proprio lavoro, affrontando le consegne con maggiore responsabilità rispetto agli anni precedenti. In alcuni casi si sono riscontrate modalità di studio non sempre approfondite, ma nel complesso il livello di preparazione raggiunto risulta coerente con il percorso svolto.

Il clima relazionale della classe si è mantenuto positivo e collaborativo per tutto l'anno scolastico. Le relazioni tra pari sono risultate serene e improntate al rispetto reciproco, così come il rapporto con i docenti, che si è caratterizzato per disponibilità al dialogo e collaborazione. Tale contesto ha favorito un ambiente di apprendimento disteso e produttivo, contribuendo a rendere il lavoro didattico più fluido ed efficace.

La continuità della maggior parte dei docenti del Consiglio di classe ha rappresentato un elemento di particolare valore, favorendo la costruzione di relazioni educative stabili, una maggiore conoscenza degli studenti e una progettazione didattica coerente ed efficace.

Nel complesso, la classe ha raggiunto un livello soddisfacente in termini di crescita personale, partecipazione e responsabilità, evidenziando un percorso evolutivo significativo rispetto alla situazione iniziale.

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 ARTE BIANCA E PASTICCERIA

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

Il Diplomato di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, specializzato nel **percorso di ARTE BIANCA E PASTICCERIA**, opera nella produzione, creazione, decorazione e vendita di prodotti dolciari e di panificazione che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali, anche in contesti internazionali, per la promozione del Made in Italy.

È un professionista che trova sbocco lavorativo in laboratori di pasticceria, panetteria e prodotti da forno, nelle imprese di ristorazione e negli alberghi; egli è in grado di supportare il processo di gestione degli approvvigionamenti in un'ottica di qualità e di sostenibilità e possiede specifiche competenze tecniche, tradizionali e innovative, di lavorazione e presentazione di servizi e prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali.

Il professionista di arte bianca e pasticceria conosce il sistema HACCP e la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro e le applica in laboratorio e nei locali affini, anche in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

Il diplomato in Arte bianca e pasticceria 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 l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali, utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

IL MODELLO DIDATTICO DEL PERCORSO

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

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

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

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

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

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

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

- Piattaforma Google Workspace for Education Fundamentals, attraverso le varie applicazioni possibili per organizzare e svolgere DAD, in caso di emergenza. Le più utilizzate:
 - Gmail per comunicare con gli alunni (ognuno di essi con un indirizzo istituzionale)
 - Drive per gestire in modo condiviso materiali o documenti con gli alunni
 - Moduli per la somministrazione di Test a tempo
 - Classroom (attivate come classi virtuali di lavoro)
- Registro elettronico ClasseViva di Spaggiari, in particolare:
 - sezione AGENDA, registrazione delle attività svolte durante le video lezioni e dei compiti assegnati per il lavoro in autonomia e, dal mese di maggio, anche per la firma del registro e l'annotazione delle presenze/assenze degli alunni
 - sezione DIDATTICA, settimanalmente, sia per il materiale che per l'assegnazione e la consegna di compiti (dopo un primo momento svolto anche con l'email istituzionale), con la restituzione degli elaborati corretti e valutati (di quest'ultimi, solo talune volte e con preavviso agli studenti)
 - sezione VALUTAZIONE PER COMPETENZE, nuova parte integrata alla didattica sul registro elettronico.

- Libro di testo digitale in adozione (solo per alcune discipline).
- Intelligenza Artificiale: l'uso dell'intelligenza artificiale nella didattica è consentito come strumento di supporto all'apprendimento, alla ricerca e all'approfondimento personale. Il suo utilizzo, secondo quanto previsto dal Regolamento apposito, deve avvenire in modo responsabile, etico e trasparente, sotto la guida dei docenti, nel rispetto delle norme sulla privacy, dell'autenticità dei lavori e delle finalità educative.

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

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

DIDATTICA ORIENTATIVA E MODULO DI ORIENTAMENTO

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

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

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

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

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

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

L'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

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

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

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

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

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

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

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

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

CURRICOLO DELL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

CLASSI QUINTE (a.s. 2024-25)

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

ATTIVITÀ	ORE CERTIFICABILI	COMPITO/ PRODOTTO FINALE	VALUTAZIONE E INSEGNAMENTO 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. L'elettorato passivo e attivo. Diritti e doveri dei rappresentanti eletti.</p>	<p>EC-3: Rispettare le regole e le norme che governano lo stato di diritto, la convivenza sociale e la vita quotidiana in famiglia, a scuola, nella comunità, nel mondo del lavoro al fine di comunicare e rapportarsi correttamente con gli altri, esercitare consapevolmente i propri diritti e doveri per contribuire al bene comune e al rispetto dei diritti delle persone.</p>

<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>
--	-----------------	-----------	--	---	--	--

<p>Lotta ai cambiamenti climatici (1° quadr.)</p>	<p>8h</p>	<p>SI</p>	<p>Scienza e cultura dell'alimentazione</p>	<p>CE-6 Competenza in materia di cittadinanza <i>(Raccomandazione del Consiglio Europeo del 22 maggio 2018)</i></p>	<p>Il ruolo dell'alimentazione in merito agli aspetti della sostenibilità ambientale.</p> <p>Dieta mediterranea e sostenibilità ambientale. I cambiamenti climatici e la riduzione dei rischi, seguendo una corretta alimentazione.</p>	<p>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.</p>
<p>Passaporto per il mio futuro (2° quad)</p>	<p>20h</p>	<p>si</p>	<p>Lingua italiana Lingua inglese Laboratorio di ARTE BIANCA E PASTICCERIA</p>	<p>CG-4 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</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>CG-7 Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti</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> <p>Strategie di comunicazione del prodotto.</p> <p>I nuovi fabbisogni professionali nel settore di riferimento tra sostenibilità e nuove tecnologie.</p>	<p>EC-8: Maturare scelte e condotte di tutela del risparmio e assicurativa nonché di pianificazione di percorsi previdenziali e di utilizzo responsabile delle risorse finanziarie. Riconoscere il valore dell'impresa e dell'iniziativa economica privata.</p> <p>EC- 11: Individuare forme di comunicazione digitale adeguate, adottando e rispettando le regole comportamentali proprie di ciascun contesto.</p>

				<p>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>		comunicativo.
<p>Mobilità sostenibile e responsabile, attraverso l'educazione stradale (2° quadr.)</p>	2h	NO	<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 di un elaborato, anche multimediale e, su un articolo scelto tra i Principi fondamentali (artt. 1 - 12)</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>CE-6 Competenza in materia di cittadinanza (Raccomandazione del Consiglio Europeo del 22 maggio 2018)</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 della Costituzione (artt 1 - 12)</p> <p>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.</p>	<p>EC- 1: Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul rispetto verso ogni persona, sulla responsabilità individuale, sulla legalità, sulla partecipazione e la solidarietà, sulla importanza del lavoro, sostenuti dalla conoscenza della Carta costituzionale, della Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione Europea e della Dichiarazione Internazionale dei Diritti umani. Conoscere il significato della appartenenza ad una comunità locale e nazionale. Approfondire il concetto di Patria.</p> <p>EC- 2: Interagire correttamente con le istituzioni nella vita quotidiana, nella partecipazione e nell'esercizio della cittadinanza attiva, a</p>
---	-----------	--	--	---	---	--

						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 online - di esperti, lettura testi specifici, discussioni, visione film, ecc.):

- 16 Ottobre. Giornata Mondiale dell'alimentazione
- 25 Novembre. Giornata Internazionale contro la violenza sulle donne
- 27 Gennaio. Giorno della Memoria (Shoah)
- 10 Febbraio. Giorno del Ricordo (vittime delle Foibe)
- 21 Marzo. Giornata della Memoria e dell'Impegno in ricordo delle vittime innocenti delle mafie

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
- Percorsi di legalità e cittadinanza attiva
- Potenziamento prove standardizzate INVALSI (matematica)
- Potenziamento della lingua italiana L2 e delle prove standardizzate INVALSI di italiano
- Settimana della cultura
- Viaggio studio Dublino
- Masterclass dedicata cioccolato (CAST ALIMENTI)
- Masterclass dedicata lievitati (Executive chef Stefano De Gironimo)
- Incontro di prevenzione sui disturbi dell'alimentazione e della nutrizione (Associazione Peso Positivo)
- Incontro formativo con istruttrice professionista Ginnastica Militare Dinamica Italiana
- Incontro Associazione Italiana Celiachia
- Incontro formativo con titolare pasticceria "Dolce Sano"
- Incontro "Grana Padano"
- Progetto "Legalità e Memoria" – Manifestazione istituzionale in memoria di Fabio Garofalo, vittima innocente di mafia

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 "Arte Bianca e Pasticceria". A questo proposito rimandiamo all'apposita sezione di questo documento, che riepiloga tutte le attività di FSL.

Di particolare rilievo per lo sviluppo delle competenze tecnico-professionali risultano la Masterclass dedicata al cioccolato, in cui gli studenti hanno potuto approfondire le principali tecniche professionali di lavorazione del cioccolato, con particolare attenzione al temperaggio, al modellaggio e alle applicazioni nella pasticceria moderna, e la Masterclass dedicata ai lievitati, incentrata sulle principali tecniche di lavorazione di questi ultimi e sulla valorizzazione delle ricette della tradizione.

Durante la “Settimana della cultura”, che ha visto l’Istituto diventare luogo di dialogo culturale, innovazione e apertura al territorio, la classe ha inoltre partecipato ad un concorso di pasticceria in cui, divisa in gruppi, ha realizzato due monoporzioni ispirati ai film “Chocolat” e “L’attimo fuggente”.

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.

Di particolare rilievo l’esperienza della “Crociera Didattica” svoltasi nel mese di marzo; l’iniziativa ha rappresentato un’importante occasione di apprendimento in contesto reale, permettendo agli studenti di osservare direttamente l’organizzazione e il funzionamento dei servizi di bordo, con particolare attenzione agli ambiti della ristorazione, dell’accoglienza e della gestione operativa. Tra i principali punti di forza dell’esperienza si evidenziano: l’apprendimento esperienziale, in quanto gli studenti si sono potuti confrontare con situazioni concrete, osservando dinamiche professionali reali e consolidando le conoscenze teoriche acquisite durante l’anno, lo sviluppo delle competenze trasversali e l’orientamento professionale, che ha contribuito a rendere più consapevoli le scelte future degli studenti, offrendo uno sguardo concreto sulle opportunità del settore. La partecipazione attiva degli studenti ha evidenziato un buon livello di interesse e di responsabilità, con ricadute positive anche sul clima di classe.

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
EVENTI	Paese dei Balocchi	
ESPERTI ESTERNI	Conferenza "Cibo e clima" presieduta da delegati di Legambiente e Sammontana Italia i Sigg. Marcorin Ivano e Chiara Di Cesare	1
	Apicoltore Pierobon Luciano	2

VISITA AZIENDALE	Grandi Molini Italiani , Marghera: laboratorio pratico - realizzazione di pane (ciabatte, zoccolotti con farine di grano tenero e semola di grano duro, baguette e francesini), analisi sensoriale, lezione di merceologia della materia prima e visita allo stabilimento.	8
	Fagiana , risaia di Eraclea: dalla coltivazione al prodotto finito	5
SICUREZZA	Corso di igiene e sicurezza alimentare , valido ai fini del rilascio dell'attestato	4
	Corso di formazione lavorativa modulo 8 ore in presenza	8
	Test per il rilascio dell'attestato	1
STAGE	Dalla Scuola al Mondo del Lavoro - Settore Cucina/Pasticceria	160
TOTALE ORE SVOLTE ANNO SCOLASTICO 2023-2024		189

ANNO SCOLASTICO 2024-2025

AMBITO	ATTIVITÀ SVOLTA	Ore
EVENTI	San Giuseppe : preparazione e realizzazione evento San Giuseppe con produzione di pani e derivati con i panificatori Cella, Pinel e Visentin; introduzione dei marchi di qualità	6
	Paese dei Balocchi	
	Evento Artistica in collaborazione con Assocuochi del Veneto. Rotary	7
CONCORSO	7° Campionato di Pasticceria Istituti alberghieri	
VISITA AZIENDALE	Ciocolateria Domori Torino Museo M9 : "La storia del '900" (workshop dedicato alla storia dell'alimentazione)	5
STAGE	Dalla Scuola al Mondo del Lavoro - Settore Cucina/Pasticceria Stage Malta	160
TOTALE ORE SVOLTE ANNO SCOLASTICO 2024-2025		178

ANNO SCOLASTICO 2025-2026

AMBITO	ATTIVITÀ SVOLTA	Ore
ESPERTI	Incontri con associazioni di settore: Grana Padano	3
	Assocuochi Serenissima (Masterclass lievitazione)	9

	CAST Alimenti (Masterclass cioccolato)	5
	AIC (Associazione Italiana Celiachia) e Pasticceria Dolce sano	7
EVENTI	Paese dei Balocchi Mini Stage	5
CONCORSO	Concorso "Settimana della cultura"	13
VIAGGIO STUDIO	Dublino	
TOTALE ORE SVOLTE ANNO SCOLASTICO 2025-2026		42

TOTALE ORE PCTO/FSL SVOLTE NEL TRIENNIO	409
--	------------

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	Docente di Lingua e letteratura e Storia
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 europea - 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 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	<ul style="list-style-type: none"> - Leggere e comprendere testi di attualità in lingua straniera. - Leggere e comprendere testi di contenuto geo-politico. - Argomentare la propria opinione sull'Europa, alla luce delle diverse posizioni. 	<p>Europa: un'opportunità (tra "europeismo" ed "euroscetticismo").</p> <p>Analisi e commento di testi significativi inerenti al tema in oggetto.</p> <p>Lessico specifico e tecniche dell'argomentazione.</p>
Evidenze osservabili	L'alunno: - distingue le ragioni politiche e le ragioni economiche che giustificano	

	<p>un'Europa unita</p> <ul style="list-style-type: none"> - si esprime con cognizione storica e con linguaggio appropriato sulla tematica in oggetto, anche in lingua straniera - ragiona sul significato della cittadinanza europea - conosce i principali organi dell'Unione Europea e le loro funzioni - conosce e analizza in modo appropriato alcuni valori morali che stanno alla base dell'UE - ha assunto un giudizio critico nei confronti dell'attuale situazione comunitaria
Esperienze attivate	<ul style="list-style-type: none"> - Interiorizzare il concetto di Europa unita, con le finalità e le problematiche sino ad ora emerse - Comprendere l'organizzazione e i regolamenti dell'Unione Europea - Essere consapevoli dell'importanza dell'Europa nelle nostre vite, dei vantaggi della moneta unica e della libertà di movimento nell'Area Schengen
Metodologie	<p>Ricerca didattica interattiva con attività in</p> <ul style="list-style-type: none"> - cooperative learning - role- playing - brainstorming
Risorse strumentali	<ul style="list-style-type: none"> - Libri di testo o e-book - Materiale informativo - Internet - Filmati - Immagini fotografiche
Valutazione	<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	<p>Diritto e tecniche amministrative</p> <p>Lingua italiana</p> <p>Lingua inglese</p> <p>Laboratorio specifico di indirizzo</p> <p>Tecniche di comunicazione (solo per Acc. Tur. e Sala-bar e Vendita)</p>
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 area generale	CG-4 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio

<ul style="list-style-type: none"> - di indirizzo - di cittadinanza europee 	<p>e di lavoro</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>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>	
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>Utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali</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> <p>Strategie di comunicazione del prodotto.</p>
Scientifico - tecnologico	<p>Riconoscere i fabbisogni professionali nel settore di riferimento sempre più vincolati ai requisiti di sostenibilità e innovazione tecnologica.</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.</p>	<p>I nuovi fabbisogni professionali nel settore di riferimento tra sostenibilità e nuove tecnologie.</p>

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

Lingua e letteratura italiana: relazione finale

PROF.SSA ANTONINA DI MAURO

La classe quinta è composta da 16 studenti e presenta un profilo eterogeneo sia rispetto agli apprendimenti sia alle esigenze educative.

All'interno del gruppo classe si evidenzia la presenza di quattro studenti con Piano Educativo Individualizzato (PEI), di cui una studentessa con programmazione personalizzata, finalizzata al conseguimento del diploma di maturità con prove equipollenti e tre studenti con programmazione differenziata il cui percorso è stato strutturato sulla base di obiettivi personalizzati che non sono finalizzati al conseguimento del diploma, bensì al raggiungimento di competenze funzionali e operative adeguate alle loro potenzialità. Sono inoltre presenti 5 studenti con Bisogni Educativi Speciali (BES), tra cui alcuni con Disturbi Specifici dell'Apprendimento (DSA) /o ADHD per i quali sono stati predisposti strumenti compensativi e/o misure dispensative, in linea con la normativa vigente, al fine di garantire pari opportunità nel percorso scolastico.

Il restante gruppo classe segue una programmazione didattica ordinaria. Nel complesso, la classe manifesta livelli diversificati di autonomia, partecipazione e rendimento, con alcuni studenti che dimostrano buone capacità organizzative e critiche, mentre altri necessitano di un costante supporto e di strategie didattiche mirate.

Dal punto di vista relazionale, il clima della classe risulta generalmente positivo e collaborativo, anche se non mancano momenti in cui è necessario richiamare l'attenzione al rispetto delle regole e alla partecipazione attiva.

Il Consiglio di Classe ha adottato metodologie inclusive e diversificate, con l'obiettivo di valorizzare le potenzialità di ciascun studente e favorire il successo formativo, nel rispetto delle specificità individuali.

Il gruppo classe, nel corso dell'anno scolastico, ha mostrato complessivamente un impegno generalmente sufficiente e un'attenzione adeguata durante le attività didattiche. La maggior parte degli studenti ha seguito con continuità le lezioni, prendendo appunti e partecipando alla costruzione di mappe concettuali alla lavagna, dimostrando un atteggiamento nel complesso collaborativo.

Un ristretto gruppo di studenti, più responsabili e motivati, ha saputo approfondire in modo autonomo i contenuti proposti, raggiungendo una buona padronanza degli argomenti, sviluppando capacità di rielaborazione personale, discrete competenze espositive e un sufficiente senso critico. La restante parte della classe ha invece conseguito una preparazione più scolastica, caratterizzata da una limitata rielaborazione personale, ma comunque nel complesso sufficiente nelle prove scritte e discreta in quelle orali.

Gli studenti con Bisogni Educativi Speciali hanno richiesto un costante supporto, soprattutto durante le esposizioni orali, che si sono attestate su livelli sufficienti o discreti, pur risultando talvolta sintetiche. Gli studenti con Piano Educativo Individualizzato hanno seguito una programmazione personalizzata, con il supporto dell'insegnante di sostegno; in un caso, le prove sono state adattate tramite la predisposizione di verifiche equipollenti o la semplificazione dei quesiti proposti.

Per gli studenti che hanno evidenziato difficoltà di apprendimento, le attività di recupero sono state svolte prevalentemente in itinere, durante le ore curricolari.

Dal punto di vista metodologico, l'attività didattica ha posto al centro l'analisi del testo, considerata come punto di partenza imprescindibile per lo studio degli autori. In particolare, si è lavorato su lettura, comprensione, decodificazione, analisi e interpretazione dei testi, con attenzione alle figure retoriche, agli elementi fondamentali della poetica degli autori e ai collegamenti tra opere e contesti. Le verifiche orali hanno preso avvio, in modo sistematico, dall'analisi di testi poetici o narrativi.

I percorsi didattici, articolati per generi letterari, autori e opere, sono stati sviluppati attraverso la lettura e l'analisi di brani significativi tratti dall'antologia, approfonditi e commentati in classe.

Per quanto riguarda la valutazione, si è fatto riferimento ai criteri stabiliti nel PTOF d'Istituto. Sono stati presi in considerazione, oltre agli esiti delle prove, anche l'attenzione, la partecipazione, la conoscenza dei contenuti storico-letterari, la capacità espositiva, l'abilità di analisi testuale e la competenza nel collegare in modo autonomo autori e testi.

Gli obiettivi programmati sono stati raggiunti dalla quasi totalità della classe, sebbene con livelli differenziati in base alle capacità e all'impegno individuale. Il profitto complessivo risulta sufficiente/discreto/buono nelle prove orali e sufficiente/discreto in quelle scritte.

Lingua e letteratura italiana: programma svolto

Libro di testo: Roncoroni, La mia Letteratura, Vol.3 - Signorelli Scuola

Ore settimanali: 4

PERCORSO 1: La Scapigliatura, Emilio Praga (il pensiero e la poetica)

Testi: Emilio Praga "Preludio"

PERCORSO 2: Naturalismo, Verismo, Giovanni Verga

(biografia in sintesi, il pensiero e la poetica, le opere maggiori)

Testi: I "vinti" I Malavoglia, "La famiglia Malavoglia"

pag.101 "Rosso Malpelo" pag.69; "La lupa" pag.81, "Cavalleria rusticana" pag. 86, – Mastro Don Gesualdo - La trama pag. 113.

PERCORSO 3: Simbolismo, Decadentismo, Pascoli, D'Annunzio

(biografia in sintesi, il pensiero e la poetica, le opere maggiori)

D'Annunzio - Testi: "La pioggia nel pineto" pag. 197, "La sera fiesolana" pag. 193

Pascoli - Testi: "È dentro noi un fanciullino" pag. 218; "X Agosto" pag. 226; "Lavandare" pag.221; "Il lampo" pag.230; "IL gelsomino notturno" pag. 233.

PERCORSO 4: La stagione delle avanguardie: Futurismo

Marinetti - Testi: "Primo Manifesto del Futurismo" pag.253, "Manifesto tecnico della letteratura futurista" pag. 253

Palazzeschi. Testi: "Chi sono", "Lasciatemi divertire" pag.258.

PERCORSO 5: Il linguaggio della poesia nel Novecento: Eugenio Montale

(biografia in sintesi, il pensiero e la poetica, le opere maggiori). Testi: "Non chiederci la parola" pag. 506, "Spesso il male di vivere ho incontrato" pag. 514, "La primavera hitleriana", " Ho sceso dandoti il braccio" pag. 520.

PERCORSO 6: Il romanzo e il teatro del primo Novecento: Pirandello

(biografia in sintesi, il pensiero e la poetica, le opere maggiori).

Testi: "Il Fu Mattia Pascal" "L'umorismo" pag. 298; "La patente" pag. 304; "Lo strappo nel cielo di carta"; la "lanterninosofia".

PERCORSO 7: Il romanzo del primo Novecento: Svevo

(biografia in sintesi, il pensiero e la poetica, le opere maggiori). Testi: Una vita – Senilità – La coscienza di Zeno – “La Prefazione” pag. 360; “Il fidanzamento di Zeno” pag. 374.

PERCORSO 8: La poesia del primo Novecento: Umberto Saba

(biografia in sintesi, il pensiero e la poetica, le opere maggiori)

Umberto Saba - Testi: “La capra”, “Mio padre è stato per me “l’assassino”.

PERCORSO 9: I poeti e la guerra: Ungaretti

(biografia in sintesi, il pensiero e la poetica, le opere maggiori)

Giuseppe Ungaretti - Testi: “San Martino del Carso “, “Soldati” pag. 457, “I fiumi” pag. 453.

PERCORSO 10: Il romanzo del secondo Novecento: Antonio Tabucchi

Testo: Sostiene Pereira: la trama pag. 630, 638 – Visione del film

Storia: relazione finale

PROF.SSA ANTONINA DI MAURO

La classe quinta è composta da 16 studenti e presenta un profilo complessivamente eterogeneo sia sul piano degli apprendimenti sia per quanto riguarda le esigenze educative.

All’interno del gruppo classe si rileva la presenza di tre studenti con Piano Educativo Individualizzato (PEI), il cui percorso didattico è stato finalizzato al raggiungimento di competenze funzionali e operative, non orientato al conseguimento del diploma.

Sono inoltre presenti sette studenti con Bisogni Educativi Speciali (BES), tra cui alcuni con Disturbi Specifici dell’Apprendimento (DSA), per i quali sono stati adottati strumenti compensativi e/o misure dispensative, in conformità alla normativa vigente.

Il restante gruppo classe ha seguito una programmazione curricolare ordinaria. I livelli di autonomia, partecipazione e rendimento risultano diversificati: accanto a studenti dotati di buone capacità organizzative, espositive e critiche, si evidenziano altri che necessitano di un supporto costante e di strategie didattiche mirate.

Dal punto di vista relazionale, il clima della classe si è mantenuto generalmente positivo e collaborativo, pur richiedendo in alcune occasioni richiami al rispetto delle regole e alla partecipazione attiva.

Nel corso dell’anno scolastico, la classe ha mostrato un impegno complessivamente sufficiente e un’attenzione adeguata durante le attività didattiche. La maggior parte degli studenti ha seguito con regolarità le lezioni, dimostrando un atteggiamento generalmente collaborativo. Un gruppo ristretto di studenti, più motivati e responsabili, ha approfondito in modo autonomo i contenuti proposti, raggiungendo una buona padronanza degli argomenti e sviluppando capacità di rielaborazione personale. La restante parte della classe ha conseguito una preparazione più scolastica, nel complesso sufficiente o discreta.

Gli studenti con BES hanno richiesto un supporto costante, soprattutto nelle esposizioni orali, che si sono attestate su livelli sufficienti o discreti, seppur talvolta sintetici. Gli studenti con PEI hanno seguito una programmazione personalizzata con il supporto dell’insegnante di sostegno e le verifiche sono state adattate attraverso prove semplificate.

Le attività di recupero sono state svolte prevalentemente in itinere, durante le ore curricolari, per rispondere alle difficoltà emerse nel corso dell’anno.

Dal punto di vista metodologico, l'insegnamento della disciplina ha previsto, come imprescindibile punto di partenza per lo studio e la comprensione degli eventi storici, la spiegazione dettagliata da parte della docente, che ha sempre puntato sulla logica e su principi di causa – effetto, seguendo sempre la linea del tempo come elemento facilitatore per gli studenti con BES e/o con PEI. È stata posta particolare attenzione alla comprensione dei processi storici, all'individuazione di cause e conseguenze e alla capacità di stabilire collegamenti tra eventi, contesti e fenomeni. L'utilizzo di mappe concettuali e strumenti multimediali preparati dalla docente di sostegno ha favorito l'inclusione.

I contenuti affrontati hanno riguardato i principali nuclei della storia contemporanea: dall'età delle rivoluzioni industriali alla Prima guerra mondiale, dai totalitarismi alla Seconda guerra mondiale, fino al secondo dopoguerra, alla Guerra fredda e ai principali sviluppi dell'Italia repubblicana.

La valutazione è stata effettuata in base ai criteri stabiliti nel PTOF d'Istituto, tenendo conto non solo degli esiti delle verifiche, ma anche dell'impegno, della partecipazione, dei progressi compiuti e delle capacità di rielaborazione e collegamento. Le prove di verifica hanno accertato la conoscenza dei contenuti, l'uso del linguaggio disciplinare e le competenze di analisi e interpretazione.

Nel complesso, gli obiettivi programmati sono stati raggiunti dalla quasi totalità della classe, sebbene con livelli differenziati in base alle capacità e all'impegno individuale. Il profitto medio risulta sufficiente/discreto/buono.

Storia: programma svolto

Libro di testo: Vittoria Calvani, Storia e progetto, Vol.3 - Mondadori Scuola

Ore settimanali: 4

L'Europa dei nazionalismi

- L'Italia industrializzata e imperialista
- L'Europa verso la guerra
- La Prima guerra mondiale
- Una pace instabile

L'Europa dei totalitarismi

- La Rivoluzione russa e il totalitarismo di Stalin
- Mussolini
- 1929: la prima crisi globale
- Il nazismo

Il crollo dell'Europa

- La Seconda guerra mondiale
- La guerra parallela dell'Italia (sintesi)
- Il quadro internazionale del dopoguerra (sintesi)
- Il mondo diviso in due blocchi e l'epoca multipolare (dopo il 30 Aprile)
- La "guerra fredda" (sintesi)
- La decolonizzazione (sintesi)
- Il crollo del comunismo (sintesi)
- L'Italia repubblicana (sintesi)

EDUCAZIONE CIVICA

- L'Unione Europea (Europa che passione)

Seconda lingua straniera (Tedesco): relazione finale

PROF.SSA ALESSANDRA FEDON

Le studentesse e gli studenti della classe 5 sez. D Arte bianca e pasticceria, hanno dimostrato nel complesso un apprezzabile interesse nei confronti della lingua, della civiltà tedesca e della microlingua inerente al corso di studi affrontato, partecipando attivamente alle lezioni e alle attività proposte. Hanno dimostrato complessivamente un buon impegno individuale nel raggiungimento delle competenze richieste, riuscendo ad ottenere risultati discreti, in alcuni casi, e soddisfacenti in altri, sia nella produzione scritta che orale. Da sottolineare la continuità didattica nel triennio per quanto riguarda la lingua tedesca.

Alla fine del quinto anno gli studenti hanno raggiunto le seguenti competenze: sono in grado di interagire in lingua straniera, in maniera più che sufficiente, in brevi conversazioni su argomenti riguardanti l'ambito professionale e argomenti riguardanti la cultura e la civiltà del Paese di cui studiano la lingua; sono in grado di produrre brevi testi per esprimere opinioni e descrivere esperienze lavorative(Stage-FSL); sono in grado di apprezzare e valorizzare, grazie al loro percorso di studi, prodotti, specialità e tradizioni legati alla cultura tedesca.

La metodologia di cui si è fatto uso è stata di tipo comunicativo con costante ricorso ad attività in cui le abilità linguistiche di base sono state usate in situazioni varie e adeguate alla realtà degli allievi. Nel corso dell'attività didattica si è fatto uso di:

- Lezione frontale
- Lavoro di coppia o gruppo
- Uso del laboratorio linguistico per la ricerca di alcuni argomenti
- Uso della LIM
- Sezioni "Agenda", "Didattica", "Compiti", "Annotazioni" del registro elettronico per le comunicazioni
- Mail istituzionale per la reiterazione delle comunicazioni già espresse nel registro elettronico
- PowerPoint e audio/video
- Libri di testo per gli esercizi
- Uso di DVD o di Internet per la visione di Film o filmati

Oltre ai testi in adozione, si è fatto ricorso a fotocopie tratte da altri testi in lingua e all'uso di Internet per le ricerche

Le verifiche scritte erano volte a testare la conoscenza morfosintattica della lingua, domande aperte, domande con quesiti a scelta multipla, stesura di testi su traccia. Le verifiche orali hanno tenuto conto della conoscenza della lingua tedesca a livello lessicale e strutturale e della capacità di rielaborazione personale. Si è testata inoltre, la conoscenza della microlingua e la capacità di gestione nell'ambito professionale.

- Valutazione degli argomenti storico-letterari-culturali della lingua tedesca.
- Valutazione della correttezza linguistica, sintattica e morfosintattica.
- Valutazione della produzione scritta dimostrando una conoscenza sufficiente e accettabile del vocabolario tedesco.
- Valutazione della produzione di messaggi e commenti orali dimostrando una conoscenza e pronuncia accettabile della lingua tedesca.
- Valutazione della capacità di comprendere testi scritti e messaggi orali elaborando risposte scritte e/o orali più corrette possibili.
- Valutazione del percorso FSL (relazione in lingua sull'esperienza stage in Italia e all'estero)

La valutazione espressa ha tenuto conto di tutta la scala dei voti da 1 a 10 e, partendo da un livello medio della classe, ha inoltre considerato la partecipazione, l'interesse, l'impegno del singolo allievo rispetto alla situazione iniziale. Si è anche tenuto conto degli interventi pertinenti ai contenuti disciplinari proposti e della puntualità nelle consegne dei compiti assegnati.

Seconda lingua straniera (Tedesco): programma svolto

Libro di testo: Giorgio Motta DAS 2 Lehrwerk für Deutsch Kursbuch+Arbeitsbuch ed. Loescher
T.Pierucci, A.Fazzi, G.Moscatiello KOCHKUNST, Deutsch für Gastronomie, ed. Loescher

Ore settimanali: 3

MODULO DI GRAMMATICA

Modulo di ripasso

- Il Perfekt
- Il Präteritum
- La frase subordinata temporale con als e wenn

Modulo di grammatica:

- La frase subordinata interrogativa indiretta
- La frase secondaria relativa e uso dei pronomi relativi

1 UdA

- Das Praktikum
- Erste Kontakte mit der Arbeitswelt: esempi di Praktikum
- Un'esperienza di alternanza scuola-lavoro: Stesura relazione ed esposizione della propria esperienza lavorativa di FSL (ex PCTO), in particolare lo stage estivo, punti di forza e debolezza.

2 UdA:

- Deutschland politisch und physikalisch.: Die Bundesländer; die politischen Grenzen; die natürlichen Grenzen; die Landschaftsräume; die Flüsse: Der Vater Rhein und die Donau.
- Die 10 besten Süßspeisen aus Deutschland

3 UdA

Die Hauptstadt Berlin: PowerPoint

- Der Tiergarten
- Das Schloss Bellevue
- Die Straße des 17. Juni
- Die Siegessäule
- Das Brandenburger Tor
- Unter den Linden
- Die Friedrichstraße: Check-Point Charlie und das Mauermuseum
- Der Reichstag
- Das Holocaust-Mahnmal
- Der Fernsehturm
- Die Gastronomie:
 - die Berliner Buletten;
 - die Currywurst;
 - die Berliner Weiße
 - Kartoffelsalat
 - Berliner Ballen

4 UdA

- Die Geschichte Deutschlands von 1945 bis 1990 PowerPoint
- Kleine Geschichte der zwei deutschen Staaten

- 1.1945-1949: Die Besatzungszeit: Die Besatzungszonen, die Berliner Blockade und die Luftbrücke, der Kalte Krieg
- 2.1949: Die Konstituierung der zwei deutschen Staaten
- 1949-1961 Aufbau zweier grundverschiedener Systeme
- 1961: Bau der Berliner Mauer
- 1961-1980: Die Spaltung wird immer tiefer
- 1980-1989: Die Welt zwischen Spannung und Entspannung
- 1989: Die Mauer fällt
- 1989-1990 Der Weg zur Einheit

Visione dei seguenti film:

- Die Welle –L'Onda (2009) von Dennis Gansel
- Eingemauert. Die innerdeutsche Grenze Video Youtube Welle
- Das Leben der Anderen –La Vita degli Altri (2006) von Florian Henckel
- Good bye Lenin (2003) von Wolfgang Becker

5 UdA

- Die gesunde Ernährung.
- Die Ernährungspyramide und die Mittelmeerdiät
- Deutsche und italienische Ernährungsweisen: Unterschiede

6° UdA *

- Das Bundesland Bayern: München
- Das Oktoberfest: die Tradition, die verschiedenen Biersorten, die Münchner Spezialitäten; das Münchner Hofbräuhaus;
- Andere Sehenswürdigkeiten der Stadt:
- Marienplatz;
- das Neue Rathaus;
- das Deutsche Museum.

*argomenti non ancora svolti al 15/05/2025

Matematica: relazione finale

PROF. RAFFAELE IMMACOLATO TROTTA

Il lavoro svolto fino ad oggi può essere considerato complessivamente soddisfacente, pur in presenza di alcune criticità che verranno di seguito evidenziate.

Ho preso in carico la classe a partire dal terzo anno, garantendo la continuità didattica per l'intero triennio. Nel complesso, il gruppo ha mostrato discrete potenzialità, in alcuni casi anche buone; tuttavia, l'impegno nello studio si è rivelato talvolta altalenante e, per alcuni studenti, sono emerse difficoltà in termini di applicazione e continuità.

In particolare, alcuni alunni, pur dimostrando impegno, presentano carenze nel livello di autonomia nell'utilizzo delle conoscenze pregresse. Ciò ha inciso sul percorso di apprendimento e ha comportato, in alcuni casi, una gestione non sempre efficace del lavoro domestico.

Dal punto di vista disciplinare non si segnalano criticità rilevanti, sebbene alcuni studenti tendano a distrarsi e incontrino difficoltà nel mantenere una concentrazione costante. Nonostante ciò, il livello complessivo di interesse, partecipazione e attenzione risulta soddisfacente.

La classe ha nel complesso dimostrato una discreta motivazione e una buona disponibilità al raggiungimento degli obiettivi didattici, contribuendo a un clima di lavoro collaborativo sia tra docente e studenti sia all'interno del gruppo.

Dal punto di vista degli apprendimenti, gli studenti hanno acquisito i fondamenti dell'analisi matematica, in particolare lo studio delle funzioni razionali intere e fratte, sia a partire dalla rappresentazione grafica sia dalla relazione analitica. Particolare attenzione è stata, e continuerà ad essere, dedicata alla lettura e all'interpretazione dei grafici, anche in collegamento con quelli affrontati nelle discipline di indirizzo.

Per la verifica e l'approfondimento dello studio delle funzioni è stato frequentemente utilizzato l'applicativo GeoGebra, che ha consentito una visualizzazione chiara ed efficace sia degli aspetti locali sia di quelli globali dei grafici.

Per quanto riguarda il calcolo delle probabilità, anche in preparazione alle prove INVALSI, gli studenti hanno acquisito familiarità con esercizi relativi alla probabilità semplice e al calcolo delle probabilità di eventi compatibili e incompatibili, nonché dipendenti e indipendenti.

In conclusione, solo pochi alunni presentano una preparazione ancora modesta, con alcune lacune non del tutto colmate. Nel complesso, tuttavia, gli obiettivi principali, in particolare quelli relativi alle competenze previste dall'indirizzo di studio, possono ritenersi raggiunti.

Matematica: programma svolto

Libro di testo: "Colori della Matematica" Edizione Bianca per il secondo biennio degli Istituti alberghieri
Volume A Ed. Petrini DeA Scuola

Ore settimanali: 3

UDA: STUDIO DI FUNZIONE

MODULO 1: Ripasso delle funzioni

- Definizione di funzioni, classificazione di funzioni,
- Grafici di funzioni elementari: la retta, la parabola, la funzione esponenziale, la funzione logaritmica, le funzioni a tratti,
- Definizione di funzione crescente, decrescente
- Le funzioni pari e dispari,
- Determinazione del dominio delle funzioni: intere, fratte, irrazionali, logaritmiche ed esponenziali.
- Determinazione delle intersezioni con gli assi cartesiani,
- Studio del segno di una funzione in particolare delle funzioni algebriche razionali intere e fratte.

MODULO 2: I LIMITI DELLE FUNZIONI

- Concetto grafico-intuitivo di limite: limite finito di una funzione in un punto e all'infinito, limite infinito di una funzione in un punto e all'infinito, limite destro e sinistro di una funzione
- Operazioni sui limiti
- Determinazione dei limiti dal grafico di una funzione,
- Calcolo dei limiti e delle forme indeterminate: $+\infty-\infty$; ∞/∞ ; $0/0$.

MODULO 3: LE FUNZIONI CONTINUE

- definizione di funzione continua in un punto e in un intervallo,
- continuità delle funzioni elementari,
- punti di discontinuità di una funzione: di prima, seconda e terza specie;
- gli asintoti, calcolo delle equazioni degli asintoti orizzontali, verticali e obliqui,
- primo approccio del grafico di una funzione (**solo quelle algebriche razionali intere e fratte**)

MODULO 4: LE DERIVATE (fino al 15 maggio)

La derivata di una funzione:

- il rapporto incrementale;
- definizione di derivata;
- calcolo della derivata di funzioni elementari mediante il rapporto incrementale in un punto;

MODULO 4: LE DERIVATE (dopo il 15 maggio)

- Il significato geometrico di derivata;
- Punti stazionari;
- Le derivate di funzioni elementari $f(x) = k$; $f(x) = x$; $f(x) = x^2$; $f(x) = x^n$, $y = k \cdot f(x)$, $f(x) = e^x$; $f(x) = \cos x$; $f(x) = \sin x$; $f(x) = \ln x$;
- Equazione della retta tangente al grafico di una funzione in un suo punto $PO(x_0; f(x_0))$

- Regole di derivazione: derivata del prodotto di una costante per una funzione, derivata della somma di funzioni, derivata del quoziente di due funzioni, derivata del prodotto;
- Derivate di ordine superiore al primo.

MODULO 5: LO STUDIO DELLE FUNZIONI

- Le funzioni crescenti e decrescenti
- Ricerca dei punti stazionari (massimo, di minimo e di flesso orizzontale di una funzione) mediante lo studio della derivata prima
- Concavità mediante lo studio della derivata seconda e punti di flesso solo di funzioni polinomiali.
- Lo studio completo di funzioni polinomiali e razionali fratte
- Interpretazione e lettura del grafico di una funzione ed in particolare del “Ciclo di vita di un Prodotto”

IN VISTA DELLE PROVE INVALSI:

MODULO 6: LA PROBABILITA' (nozioni di base)

- Eventi certi ed eventi aleatori.
- Definizione classica di probabilità, probabilità dell'evento contrario
- Probabilità dell'evento somma: calcolo della probabilità nel caso di eventi compatibili e di eventi incompatibili;
- Probabilità dell'evento prodotto: calcolo delle probabilità di eventi dipendenti e di eventi indipendenti

Lingua inglese: relazione finale

PROF.SSA ALESSIA URBAN

La classe 5 D è composta da 16 alunni e presenta una situazione eterogenea per quanto riguarda i livelli di competenza linguistica, le abilità espressive e l'impegno nello studio.

Dal punto di vista della composizione, si rileva la presenza di 1 alunna con Piano Educativo Personalizzato, 3 alunni con PEI differenziato e 5 alunni con Disturbi Specifici dell'Apprendimento; i restanti studenti seguono la programmazione didattica ordinaria.

Il gruppo classe si distingue per un comportamento corretto e rispettoso: gli studenti risultano educati, collaborativi e generalmente attenti durante le attività didattiche. La frequenza è regolare, con un numero limitato di assenze, e il clima di lavoro si mantiene sereno e favorevole all'apprendimento.

Per quanto riguarda l'impegno, gli alunni eseguono le consegne assegnate sia in classe sia a casa, anche se non sempre con adeguato livello di approfondimento. L'interesse nei confronti della disciplina risulta complessivamente discreto; tuttavia, si rende talvolta necessario sollecitare una partecipazione più attiva, in particolare nelle attività di produzione orale.

Sul piano degli apprendimenti, la classe evidenzia un livello mediamente sufficiente. Una parte degli studenti ha acquisito in modo adeguato le competenze linguistiche, dimostrando una discreta capacità di comprensione e produzione, soprattutto nell'ambito della microlingua settoriale relativa alla pasticceria.

Permangono, tuttavia, alcune difficoltà diffuse, soprattutto nella produzione orale, nella rielaborazione autonoma dei contenuti, nonché nell'uso corretto delle strutture grammaticali.

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.

In conclusione, la classe ha raggiunto risultati complessivamente sufficienti nella disciplina, evidenziando un comportamento positivo e un atteggiamento collaborativo, pur necessitando, in alcuni casi, di un maggiore impegno e di una partecipazione più attiva, soprattutto nelle abilità comunicative.

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. I materiali di supporto e gli strumenti utilizzati sono: Lim, libro di testo, fotocopie, computer.

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

Lingua inglese: programma svolto

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

Ore settimanali: 3

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 pastry chef profession
- ✓ Writing a report on PCTO experience
- ✓ Preparing for a job interview
- ✓ Film: Kings of Pastry; 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 pastry 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

Scienza e cultura dell'alimentazione: relazione finale

PROF.SSA AGNESE BETTIN

Nel corso dell'anno scolastico, gli alunni hanno dimostrato un costante interesse e una partecipazione attiva alle attività didattiche proposte, evidenziando un comportamento corretto, rispettoso delle regole e responsabile sia nei confronti dei docenti sia nei confronti dei compagni. La loro disponibilità al dialogo

educativo e la capacità di interagire in modo costruttivo hanno favorito un clima sereno e collaborativo all'interno della classe.

Gli studenti hanno manifestato un atteggiamento generalmente propositivo durante le lezioni, mostrando curiosità e motivazione nell'affrontare i diversi argomenti trattati. Hanno partecipato con entusiasmo alle attività, contribuendo in maniera stimolante allo sviluppo delle dinamiche di apprendimento, sia individuali sia di gruppo. In numerose occasioni si è rilevata un'ottima capacità di cooperazione, con momenti di confronto positivo e condivisione di idee.

Dal punto di vista degli apprendimenti, la totalità della classe ha raggiunto, seppur con livelli diversificati, gli obiettivi programmati. Alcuni alunni hanno evidenziato competenze avanzate, dimostrando sicurezza nell'utilizzo del linguaggio disciplinare, autonomia nello svolgimento delle attività, buone capacità logico-deduttive e spirito critico. Altri hanno conseguito risultati più essenziali, ma comunque sufficienti a garantire una preparazione complessivamente adeguata e funzionale al proseguimento del percorso scolastico.

L'attività didattica è stata progettata e realizzata secondo una programmazione flessibile, attenta alle esigenze della classe e finalizzata a promuovere l'interesse, la partecipazione attiva e la costruzione di un sapere significativo; le lezioni si sono articolate in momenti frontali, caratterizzati da un metodo espositivo partecipativo, e in momenti più interattivi, nei quali gli alunni sono stati chiamati a riflettere, a rielaborare criticamente i contenuti e ad applicarli a contesti concreti.

Per facilitare la comprensione e favorire l'acquisizione dei concetti, sono stati utilizzati strumenti didattici diversificati: schemi riassuntivi, presentazioni multimediali, materiali di approfondimento forniti dalla docente, documentari, video esplicativi e contenuti digitali reperiti su piattaforme online; alcuni argomenti sono stati ripresi e affrontati più volte, sia per consolidare le conoscenze sia per sviluppare competenze trasversali come l'analisi critica, la capacità di sintesi e il collegamento con fenomeni della realtà.

Le metodologie impiegate hanno incluso lezioni guidate, esercitazioni pratiche, lavori individuali e di gruppo, discussioni collettive, simulazioni di prove strutturate e attività laboratoriali. Questo approccio didattico variegato ha permesso di rispondere ai diversi stili cognitivi presenti nella classe, valorizzando le potenzialità di ciascun alunno.

La verifica del raggiungimento degli obiettivi è avvenuta attraverso una pluralità di strumenti valutativi: prove scritte (strutturate, semistrutturate e aperte), verifiche orali, colloqui individuali, osservazioni sistematiche e simulazioni delle prove degli Esami di Stato; la valutazione finale ha tenuto conto non solo dei risultati conseguiti nelle prove, ma anche dell'impegno costante, della partecipazione attiva e della frequenza alle lezioni, elementi considerati fondamentali per una valutazione complessiva del percorso formativo.

In conclusione, si può affermare che il gruppo classe ha affrontato il percorso scolastico con serietà e coinvolgimento, mostrando una progressiva maturazione sia sul piano cognitivo sia su quello relazionale, ponendo solide basi per i successivi traguardi educativi e formativi.

Scienza e cultura dell'alimentazione: programma svolto

Libro di testo: Machado Amparo Scienza dell'alimentazione, Volume 5

Ore settimanali: 5 di cui 2 in compresenza con Laboratorio di Pasticceria

Modulo 1: Sicurezza alimentare a tutela dei consumatori

- La filiera agroalimentare. Tracciabilità e rintracciabilità. Filiera corta o "km 0", filiera lunga, filiera sostenibile.
- La qualità degli alimenti
- Le frodi alimentari
- Il sistema H.A.C.C.P.

- Igiene del personale, igiene dei locali e igiene delle attrezzature
- Norme relative alla sicurezza alimentare
- La contaminazione chimica (Pesticidi, fertilizzanti, zoofarmaci, metalli pesanti come piombo, mercurio, cadmio, sostanze rilasciate dai contenitori per alimenti (M.O.C.A.) come acciaio, alluminio, ceramica, vetro, carta e cartoni, plastica).
- La contaminazione fisica (corpi estranei, radionuclidi).
- La contaminazione biologica: modalità di contaminazione (diretta, indiretta, crociata). Fondamenti di microbiologia (virus, batteri, muffe): sistematica e caratteristiche di vita dei microrganismi. Le infestazioni: parassitosi da Protozoi (toxoplasmosi) e da Metazoi (Teniasi, Trichinosi, Ossiuriasi, Anisakidosi).
- Malattie trasmesse da contaminazioni biologiche: prioni, virus (Epatite A), batteri, funghi e lieviti, protozoi (Toxoplasma), metazoi (Ossiuri, Tenia, Anisakis)
- Fattori di crescita microbica: pH, luce, tempo di riproduzione, ossigeno, temperatura, umidità.
- Infezioni, intossicazioni, tossinfezioni (Salmonellosi, Stafilococchi, Botulismo, tossinfezione da *Clostridium perfringens*, da *Bacillus cereus*, Listeriosi); Intossicazioni da muffe.

Modulo 2: La trasformazione degli alimenti

- Nuovi prodotti alimentari (light, fortificati, functional e novel food, carne sintetica, prodotti OGM, classificazione NOVA)

Modulo 3: Alimentazione equilibrata e LARN

- LARN e dieta equilibrata. Ripartizione dell'energia totale giornaliera in base ai LARN. Come costruire una dieta equilibrata.
- Linee guida per una sana alimentazione italiana.

Modulo 4: Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche

- Diete per fasce d'età e in particolari condizioni fisiologiche: gravidanza, allattamento, svezzamento, infanzia, adolescenza, età adulta, terza età, attività sportiva.
- Tipologie di diete: dieta mediterranea, dieta vegetariana e vegana. La piramide mediterranea. Piatto del mangiar sano. Piatto del mangiar sano versione veg.

Modulo 5: Dieta in particolari condizioni patologiche

- L'obesità: obesità giovanile, obesità dell'età matura (cause, sintomi, cura/indicazioni dietetiche).
- Ipercolesterolemia, ipertensione e malattie cardiocircolatorie.
- Il diabete: i diversi tipi di diabete (diabete di tipo 1, diabete di tipo 2, diabete gestazionale), cause, sintomi, cura/indicazioni dietetiche, indice glicemico e carico glicemico.
- Malattie e disturbi gastrointestinali (cenni)

- Gotta (cenni)
- Osteoporosi (cenni)
- Allergie ed intolleranze alimentari
- Alimentazione e cancro (cenni)
- Disturbi del comportamento alimentare: anoressia e bulimia.

Scienze motorie: relazione finale

PROF. GIANPAOLO DI VUOLO

Nelle attività svolte durante l'anno scolastico la classe ha partecipato con interesse verso la materia e l'impegno è stato buono.

Il grado di autonomia, la disciplina e le capacità organizzative raggiunte sono per lo più sufficienti. Abbastanza buona la collaborazione con l'insegnante e discrete le motivazioni dimostrate verso le attività proposte.

Le conoscenze e le competenze fondamentali che con più forza sono state ricercate, si sono rivolte al potenziamento fisiologico generale, alla rielaborazione, all'affinamento e all'integrazione degli schemi motori in funzione del movimento finalizzato e specifico.

La conoscenza della pratica sportiva ha avuto la funzione di favorire l'acquisizione di abitudini di vita permanenti, e l'interesse e la partecipazione alle attività proposte hanno favorito le competenze con miglioramenti rispetto alle capacità di base, e alle capacità condizionali

Il profitto medio raggiunto può ritenersi abbastanza soddisfacente.

Visto l'orientamento prevalentemente tecnico-pratico della disciplina, non è stato utilizzato solo le slide fornite dal docente ma anche attraverso l'attrezzatura presente in palestra.

La valutazione si è basata sulla partecipazione all'attività e sul rendimento, non solo in termini di apprendimento motorio ma anche come impegno di lavoro in relazione alle singole capacità degli alunni, al ritmo di apprendimento dimostrato e alla partecipazione alle lezioni. 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

Da quest'anno si è effettuata sul registro elettronico anche la valutazione per competenze ma subentrerà a pieno regime dall'anno scolastico prossimo.

Il recupero dei debiti del primo quadrimestre è stato effettuato secondo i criteri approvati dal Collegio Docenti

I rapporti con le famiglie degli alunni sono stati mediamente prenotazione appuntamenti su Spaggiari ed i rapporti sono stati abbastanza costanti con alcune famiglie e totalmente assenti con altre

Il piano di lavoro per UdA si è svolto in maniera soddisfacente e la didattica per competenze ha evidenziato sul piano degli obiettivi raggiunti che le conoscenze e le competenze fondamentali che con più forza sono state ricercate, si sono rivolte al potenziamento fisiologico generale, alla rielaborazione, all'affinamento e all'integrazione degli schemi motori in funzione del movimento finalizzato e specifico.

La conoscenza della pratica sportiva ha avuto la funzione di favorire l'acquisizione di abitudini di vita permanenti, e l'interesse e la partecipazione alle attività proposte hanno favorito le competenze con miglioramenti rispetto alle capacità di base, e alle capacità condizionali.

Il docente ha dedicato particolare cura alla parte degli apprendimenti motori e coordinativi, ha cercato di sviluppare in ogni alunno competenze avanzate nella padronanza del gesto motorio e nell'attuazione degli schemi motori all'interno del contesto sportivo e come obiettivo nell'aumento del benessere quotidiano.

La programmazione, come si evince dal programma svolto, è stata svolta seguendo le indicazioni nazionali e i principi del curriculum d'Istituto.

Le verifiche effettuate sono state in parte di tipo pratico e in parte di tipo scritto e principalmente svolte attraverso prove strutturate e semi-strutturate

Estrema importanza è stata data all'osservazione degli alunni nel contesto motorio-emotivo-relazionale.

Scienze motorie: programma svolto

Libro di testo: Educare al movimento nuova edizione.

Altri sussidi didattici: slide fornite dal docente

Ore settimanali: 2

Giochi sportivi di squadra

- Pallavolo
- Calcio
- Basket

Attività sportive individuali:

- Stretching
- Atletica
- Percorsi e circuiti.

Teoria:

- Le capacità condizionali: forza, velocità e resistenza
- Il benessere
- Trattazione di elementari norme di igiene
- di senso civico, di disciplina per non incorrere in incidenti
- trattazione di argomenti per il mantenimento della salute fisica e mentale con particolari conoscenze relative agli apparati articolare, scheletrico, muscolare, e ai danni causati da errati stili di vita.
- Relazione sui propri sport preferiti:
- Danza, Pallanuoto, Tennis, Sci, Trekking, Krav Maga, Capoeira, Acquabike, Rugby, Pilates, Cheerleading, Riflessi nella Formula 1.

Diritto e tecniche amministrative: relazione finale

PROF.SSA ROBERTA RESTAINO

La classe, seguita con continuità didattica dalla docente a partire dal terzo anno, ha instaurato nel tempo un rapporto improntato alla correttezza e al rispetto reciproco. L'interesse nei confronti della disciplina si è attestato su un livello complessivamente adeguato, consentendo lo svolgimento regolare e proficuo delle attività didattiche. La ridotta consistenza numerica del gruppo classe ha inoltre favorito un'attenzione più puntuale ai percorsi individuali di apprendimento.

La partecipazione attiva al dialogo educativo ha caratterizzato principalmente una parte degli studenti; tuttavia, anche gli alunni più riservati hanno evidenziato un atteggiamento responsabile, seguendo con attenzione le lezioni e intervenendo se opportunamente sollecitati. Il contesto classe si è mantenuto sereno e collaborativo, senza evidenziare problematiche di natura disciplinare.

Per quanto concerne l'impegno, si rilevano situazioni differenziate: accanto a studenti che hanno dimostrato costanza e regolarità nello studio, altri hanno evidenziato un'applicazione più discontinua, intensificando l'attività soprattutto in prossimità delle verifiche. Nel complesso risultano comunque adeguati i livelli di autonomia, le capacità organizzative e il rispetto delle scadenze.

In relazione ai risultati conseguiti, una parte della classe ha raggiunto in modo soddisfacente gli obiettivi disciplinari, sviluppando competenze solide grazie a motivazione, impegno costante e interesse per la materia. Un altro gruppo ha invece conseguito esiti complessivamente sufficienti, seppur talvolta

caratterizzati da una preparazione meno approfondita, riconducibile a un approccio allo studio prevalentemente mnemonico e, in alcuni casi, alla presenza di lacune pregresse.

La programmazione iniziale è stata sostanzialmente rispettata sia nei contenuti sia nei tempi previsti. La fase iniziale dell'anno scolastico è stata dedicata al recupero e al consolidamento dei prerequisiti, con particolare riferimento ad alcuni aspetti della gestione dell'impresa. Per quanto riguarda la normativa di settore, in sede di programmazione si è operata una selezione degli argomenti, privilegiando lo studio della normativa alimentare e dei principali contratti delle imprese turistico-ristorative, al fine di consolidare conoscenze e competenze acquisite anche nelle altre discipline dell'area professionale e di agevolare i collegamenti interdisciplinari.

Le metodologie didattiche adottate sono state diversificate e orientate a sostenere efficacemente il processo di apprendimento: dalla lezione frontale partecipata all'analisi di casi aziendali, frequentemente riferiti al settore dolciario e dell'arte bianca, fino ad attività di problem solving ed esercitazioni individuali svolte in classe. È stato inoltre valorizzato il contributo degli studenti, anche attraverso il riferimento alle esperienze di stage e di ambito lavorativo.

Gli strumenti didattici utilizzati hanno incluso il libro di testo, in formato sia cartaceo sia digitale, nonché risorse reperite in rete, impiegate per approfondimenti relativi al settore dell'arte bianca e per la consultazione delle fonti normative.

Nel corso dell'anno scolastico sono state effettuate verifiche frequenti, sia in forma scritta sia orale, al fine di monitorare in modo sistematico il processo di apprendimento. Le prove scritte sono state finalizzate alla verifica delle conoscenze, dell'acquisizione del metodo e delle capacità di analisi, sintesi e risoluzione dei problemi; le prove orali hanno invece consentito di accertare la comprensione dei contenuti e la capacità di esposizione mediante l'uso appropriato del linguaggio specifico. Il monitoraggio continuo ha reso possibile l'attivazione tempestiva di interventi di recupero in itinere.

Diritto e tecniche amministrative: programma svolto

Libro di testo: Gestire le imprese ricettive up 3 ENOGASTRONOMIA-SALA E VENDITA, S. Rascioni – F. Ferriello, Tramontana.

Ore settimanali: 4

MODULO DI RIPASSO

Il bilancio d'esercizio e la contabilità gestionale

Gestione d'impresa, finanziamenti, forme giuridiche il bilancio e le sue finalità, i documenti che compongono il bilancio: Stato patrimoniale (forma, struttura e contenuto), Conto economico (forma, struttura e contenuto).

1° UNITÀ DI APPRENDIMENTO - IL MARKETING

Il marketing: aspetti generali

Definizione di marketing, marketing strategico e marketing operativo, marketing dei servizi e marketing turistico, macromarketing, micromarketing e marketing integrato.

Il marketing strategico

Fasi del marketing strategico, fonti informative, analisi interna e calcolo della quota di mercato effettiva e potenziale, analisi della concorrenza e della domanda, segmentazione, posizionamento e targeting, determinazione degli obiettivi strategici.

Il marketing operativo

Il marketing mix, le caratteristiche del prodotto turistico e dolciario, il ciclo di vita del prodotto, la leva del prezzo e i fattori che lo influenzano, metodi matematici per la determinazione del prezzo per un'impresa del settore dolciario (full costing e metodo del fattore), i canali di distribuzione e il franchising, la comunicazione e le sue forme.

Il web marketing

Definizione di web marketing e suoi strumenti.

Il marketing plan

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

2° UNITÀ DI APPRENDIMENTO - UN CASO AZIENDALE DI SUCCESSO

La pianificazione e la programmazione

Strategie e scelte strategiche, analisi della situazione esterna ed interna, analisi SWOT, vision e mission dell'impresa, concetti di pianificazione e di programmazione, fasi della pianificazione, rapporto tra pianificazione e programmazione, i piani aziendali, il vantaggio competitivo, funzioni del controllo di gestione.

Il budget

Definizione di budget, differenze tra bilancio d'esercizio e budget, tecniche di redazione del budget, costi standard, vantaggi e limiti del budget, articolazione del budget, il budget degli investimenti, articolazione e redazione del budget economico di un'impresa dolciaria. Il controllo budgetario, calcolo e analisi degli scostamenti.

Il business plan

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

3° UNITÀ DI APPRENDIMENTO - SONO UN IMPRENDITORE: QUAL È LA MIA RESPONSABILITÀ

Le norme di igiene alimentare

Principi su cui si basa la normativa alimentare, rintracciabilità e tracciabilità degli alimenti, etichettatura, meccanismi di controllo della filiera agro-alimentare, frodi alimentari, norme igieniche nei locali di lavoro e per il personale.

I contratti delle imprese ristorative

Il contratto e i suoi requisiti, la responsabilità contrattuale, i contratti del settore ristorativo: ristorazione, catering e banqueting, il Codice del consumo.

4° UNITÀ DI APPRENDIMENTO – IL BIO E IL TURISMO (dopo il 15 maggio)

I marchi di qualità alimentare

I segni distintivi dell'impresa: marchio, ditta e insegna
Marchi alimentari, prodotti a km 0.

Laboratorio di pasticceria: relazione finale

PROF.SSA DEBORA DONÈ

Nel corso dell'anno scolastico l'attività didattica è stata orientata allo sviluppo delle competenze relazionali e alla capacità di lavorare in gruppo in modo efficace e organizzato. Parallelamente si è cercato di favorire negli studenti una maggiore consapevolezza delle proprie potenzialità, stimolando un approccio critico e responsabile nei confronti del percorso formativo e professionale.

Particolare attenzione è stata dedicata a suscitare interesse e curiosità verso la disciplina, con riferimento specifico al settore della ristorazione e, in modo più approfondito, all'ambito della pasticceria. In tale prospettiva, gli argomenti trattati sono stati frequentemente collegati alle discipline teoriche, permettendo agli studenti di cogliere le connessioni tra i diversi ambiti del sapere, in particolare con Lingue straniere, Diritto e tecniche amministrative e Scienze e cultura dell'alimentazione.

L'attività si è svolta prevalentemente in presenza, attraverso lezioni frontali integrate da momenti di confronto e discussione, utili a valorizzare il contributo dei singoli all'interno del gruppo classe, ormai coeso. I materiali didattici sono stati resi disponibili tramite la piattaforma Didattica e la posta istituzionale, favorendo così la continuità del lavoro anche al di fuori dell'orario scolastico.

A partire dal mese di ottobre, con cadenza mensile, si è scelto di sospendere temporaneamente le esercitazioni pratiche per dedicare maggiore spazio all'approfondimento teorico, con l'obiettivo di consolidare le competenze previste in uscita. Nel complesso, gli obiettivi programmati possono ritenersi ampiamente raggiunti.

Durante l'anno sono state potenziate le competenze professionali, con particolare riferimento agli aspetti gestionali e organizzativi della ristorazione. L'attenzione si è concentrata sugli elementi tecnici della professione di pasticciere, evidenziando il ruolo delle scelte individuali nella costruzione di un'attività ristorativa efficace e competitiva.

Gli studenti hanno sviluppato la capacità di collaborare in modo costruttivo, affrontare situazioni operative anche complesse e applicare le conoscenze relative ai prodotti dell'enogastronomia italiana in contesti concreti. Hanno inoltre acquisito strumenti per interpretare l'evoluzione del settore ristorativo nel tempo, individuando modelli e tendenze significative. È stata infine consolidata la capacità di progettare e realizzare autonomamente eventi pratici, sotto la guida del docente di laboratorio.

La classe ha partecipato alle attività progettuali previste dalla programmazione di istituto.

La valutazione degli apprendimenti è avvenuta attraverso diverse tipologie di prove: verifiche orali, prove pratiche, prove semistrutturate, oltre a una simulazione del colloquio d'esame e della seconda prova.

Laboratorio di pasticceria: programma svolto

Libro di testo: Pasticceria Smart di Giovanni Salviani, casa editrice Hoepli. Altri sussidi didattici: Materiali condivisi su Didattica, via mail

Ore settimanali: 5 + 2 in compresenza con Scienze e Cultura dell'alimentazione

L'ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE IN PASTICCERIA

Progettare, organizzare, gestire e promuovere la propria azienda. Nucleo fondante 2

LA PASTICCERIA MODERNA

Esercitazioni pratiche volte alla realizzazione di torte moderne con tecniche innovative.

BUONO, PULITO E GIUSTO!

Differenze tra allergia e intolleranza La celiachia – intolleranza permanente al glutine. Allergia alle uova. Intolleranza a latte e latticini. La nuova normativa per i ristoratori riguardo gli allergeni: Regolamento UE 1169/11. La regolamentazione nella produzione di prodotti gluten free. Le procedure da seguire per la realizzazione di prodotti di pasticceria per clienti che soffrono di allergie ed intolleranze. Nucleo fondante 6

MALATTIE, SANA ALIMENTAZIONE E STILE DI VITA

L'alimentazione come bisogno, l'educazione al consumo, alimentazione equilibrata, le malattie da carenze e da eccessi alimentari, Linee guida della sana alimentazione. Nucleo fondante 6

CHE MERAVIGLIA L'ITALIA!

La tutela delle produzioni alimentari Le certificazioni di qualità, i marchi comunitari, i marchi nazionali e le certificazioni non ufficiali: Denominazione di Origine Protetta DOP, Indicazione Geografica Protetta IGP, Specialità Tradizionale Garantita STG, Prodotti Agroalimentari Tradizionali PAT, Denominazione Comunale di Origine De.C.O. Slow Food e Arca del gusto. La valorizzazione dei prodotti tipici del territorio in pasticceria. Agenda 2030: globalizzazione, cambiamenti climatici... Qualità alimentare e le esigenze di garanzia L'importanza della certificazione. Economia circolare. Nuclei fondanti 4 e 5.

IL SERVIZIO DI CATERING E DI BANQUETING

In che cosa consiste l'attività di catering e banqueting Il centro produzione pasti. L'organizzazione del lavoro e le norme igieniche Il trasporto dei pasti Il problema della sicurezza dei cibi L'attività di banqueting. Nucleo fondante 7

LA MIA SICUREZZA E QUELLA DEGLI ALTRI

Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute Il sistema HACCP. Simulare un piano di HACCP. Testo unico: sicurezza nei luoghi di lavoro applicato ogni volta nei laboratori e durante tutte le attività per terzi. Nucleo fondante 3

LABORATORIO DI PASTICCERIA

Ripasso ed approfondimento delle principali preparazioni e tecniche della pasticceria di base. Le principali torte classiche. La pasticceria dei grandi maestri. La pasticceria mignon. La pasticceria internazionale. Lavorazione della cioccolata e realizzazione di cioccolatini.

NUCLEO FONDANTE 1

Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità

PCTO

Evento "Paese dei balocchi" - La finalità principale dell'evento è unire il divertimento per bambini e famiglie alla solidarietà, raccogliendo fondi per la ricerca sul cancro (AIRC) e associazioni locali. L'iniziativa promuove la socializzazione, l'aggregazione e momenti di svago attraverso laboratori, giochi e sport -; Mini stage; preparazione Concorso di pasticceria inserito nell'evento della "Settimana della cultura" con realizzazione di una monoporzione che avesse come filo conduttore un film e il cibo che doveva essere rappresentato nel dolce stesso e accompagnato da una brochure; incontri formativi con il delegato dell'Azienda Grana Padano e con l'Associazione Celiachia; lezione pratica con la titolare della Pasticceria Dolce sano e realizzazioni di dolci per allergici; demo sul cioccolato e lavorazioni base della pasticceria con il Pastry Chef Jacopo Germani della Cast Alimenti e incontro con lo Chef Stefano De Gironimo sulle lavorazioni dei lievitati salati.

IRC: relazione finale

PROF.SSA SIMONA IDA

Subentrata alla collega alla fine di febbraio, ho trovato una classe aperta al dialogo e alla riflessione personale. L'andamento didattico-disciplinare è stato pienamente positivo.

Gli alunni hanno mostrato un interesse costante per le tematiche trattate, partecipando alle lezioni in modo attivo e propositivo. Il gruppo si è distinto per la capacità di instaurare un dialogo aperto e rispettoso, dimostrando maturità nel confronto e una spiccata attitudine alla condivisione delle proprie esperienze.

Il clima d'aula sereno ha favorito il raggiungimento di tutti gli obiettivi prefissati, consolidando la collaborazione tra pari e l'apertura verso i valori del vivere civile.

IRC: programma svolto

Libro di testo: P. Maglioli, *Capaci di sognare*, SEI, Volume unico, ISBN 9788805077076

Altri sussidi didattici: Libro di testo e altri libri, LIM, materiale proposto dagli alunni, video, schede di riflessione creativa, Kahoot e altre piattaforme digitali per la creazione di powerpoint, giochi e lavori creativi.

Ore settimanali: 1

Modulo 1: Come devo vivere

- Bioetica e temi di inizio vita.
- Bioetica: prospettive a confronto.
- Bioetica: definizioni.

Modulo 2: L'amore nel Cristianesimo

- Eros e Agape: riflessioni sull'amore.
- *Deus caritas est*, J. Ratzinger.

Modulo 3: Le feste cristiane

- L'Immacolata concezione;
- La Quaresima e la Pasqua.

Modulo 4: Approfondimenti

- La pena di morte.
- L'aborto.
- L'amore: la nostra visione, alla luce del Vangelo.

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. Sono di seguito riportati una breve tabella riassuntiva delle tipologie di prova scelte dagli alunni e i risultati ottenuti:

TIPOLOGIA A		TIPOLOGIA B		TIPOLOGIA C	
A1	A2	B1	B2	B3	C2
1 STUDENTI	1 STUDENTI	4 STUDENTI	5 STUDENTI	1 STUDENTE	1 STUDENTE

NUMERO DI STUDENTI	PERCENTUALE	VOTO IN VENTESIMI	VOTO IN DECIMI
2	15,38 %	11	5,5
5	38,47 %	12	6
2	15,38 %	13	6,5
2	15,38 %	14	7
1	7,69 %	15	7,5
1	7,69 %	16	8

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

Simulazione prova scritta di Italiano

Studente

Tipologia A: Analisi e interpretazione del testo letterario

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

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

INDICATORI	DESCRIPTORI 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	DESCRIPTORI 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	___
	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 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	
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 C		PUNTI
Pertinenza rispetto alla traccia, coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	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 5D, 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 con differenti indirizzi e quadri orari, i docenti titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo, individuati come interni, che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova, hanno elaborato singolarmente la proposta di traccia per ogni singola classe quinta, concordando nucleo fondante e tipologia di prova.

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.

Sono di seguito riportati i risultati ottenuti, seguiti dalla traccia della prova e dalla griglia di valutazione utilizzata.

NUMERO DI STUDENTI	PERCENTUALE	VOTO IN VENTESIMI	VOTO IN DECIMI
1	6,7 %	11	5,5
5	33,3 %	12	6
3	20,0 %	14	7
4	26,7 %	16	8
1	6,7 %	19	9,5
1	6,7 %	20	10

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA - Settore Arte Bianca Pasticceria 22/04/2026

Cognome e Nome _____

Classe 5^ _____

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.

TRACCIA

DOCUMENTO n° 1

“Qualità, territorio e merende sane: il valore delle produzioni certificate”

L’Italia è tra i Paesi europei con il più alto numero di prodotti agroalimentari certificati. Questo patrimonio rappresenta non solo un’eccellenza produttiva, ma anche un importante strumento educativo per promuovere un’alimentazione sana e consapevole, soprattutto tra i più giovani.

Le certificazioni come DOP (Denominazione di Origine Protetta), IGP (Indicazione Geografica Protetta) e STG (Specialità Tradizionale Garantita) permettono di identificare prodotti che rispettano determinati standard qualitativi e che sono legati alla tradizione e al territorio.

Nel caso della DOP, tutte le fasi produttive avvengono in una specifica area geografica e le caratteristiche del prodotto dipendono strettamente da fattori naturali e umani del territorio. Nei prodotti IGP, invece, è sufficiente che almeno una fase della produzione avvenga nell’area indicata, mantenendo comunque un legame con la reputazione del territorio. Le STG, infine, valorizzano ricette e metodi tradizionali, indipendentemente dalla zona geografica.

Questi sistemi di qualità garantiscono al consumatore maggiore sicurezza alimentare, tracciabilità e trasparenza. Inoltre, favoriscono lo sviluppo economico locale e la salvaguardia delle tradizioni.

Il riconoscimento di un prodotto certificato segue un percorso articolato: i produttori si organizzano in un comitato promotore, presentano una richiesta alle autorità nazionali, che avviano un processo di verifica coinvolgendo enti locali e organismi di controllo. Successivamente, la richiesta viene valutata a livello europeo fino al riconoscimento ufficiale.

In ambito educativo, l’utilizzo di prodotti certificati può rappresentare un’opportunità per insegnare ai bambini il valore della qualità, della stagionalità e del legame tra cibo e territorio.

Fonte: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – contenuti su DOP, IGP, STG Portale: dopigp.politicheagricole.it. *Testo adattato e semplificato per uso didattico*

DOCUMENTO n° 2

“Il valore del cibo italiano tra educazione alimentare e attrattività del territorio”

Il cibo italiano rappresenta uno degli elementi più significativi dell'identità culturale del Paese e svolge un ruolo fondamentale sia nella vita quotidiana sia nell'esperienza turistica.

Fin dall'infanzia, l'educazione alimentare può contribuire a sviluppare una maggiore consapevolezza nei confronti del cibo, favorendo scelte più sane e sostenibili. In questo contesto, la merenda assume un ruolo importante nella giornata alimentare dei bambini, diventando un'occasione per introdurre alimenti equilibrati, semplici e legati alla tradizione mediterranea.

Allo stesso tempo, il patrimonio enogastronomico italiano rappresenta un forte elemento di attrazione per i turisti. Sempre più viaggiatori scelgono l'Italia anche per vivere esperienze autentiche legate al cibo, alla tradizione e al territorio.

Il cibo diventa quindi un vero e proprio “strumento di racconto”: attraverso i prodotti tipici, i visitatori entrano in contatto con la cultura locale, le tradizioni e il paesaggio.

Inoltre, molti turisti acquistano prodotti alimentari durante il viaggio, contribuendo alla diffusione del “Made in Italy” nel mondo e sostenendo le economie locali.

L'integrazione tra educazione alimentare, valorizzazione del territorio e promozione del cibo di qualità rappresenta quindi una strategia fondamentale per costruire un rapporto positivo con l'alimentazione e per valorizzare le eccellenze italiane.

Fonte: Ministero della cultura / ENIT – materiali su turismo enogastronomico. *Testo adattato e semplificato per uso didattico*

CONTESTO

L'Istituto professionale per l'ospitalità alberghiera “Elena Cornaro”, in collaborazione con gli Istituti Comprensivi del territorio, organizza il progetto “A scuola con la merenda sana”.

A motivo della preparazione conseguita, il candidato ipotizzi di dover proporre agli alunni delle scuole medie e alle loro famiglie delle proposte di dolci nutrienti che rispecchino il modello mediterraneo e che valorizzi il “Made in Italy”.

Al candidato si chiede di predisporre il proprio intervento attenendosi alle seguenti indicazioni:

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

1. Spiega le differenze tra prodotti DOP e IGP, evidenziando il diverso rapporto con il territorio e le fasi di produzione.
2. Descrivi le principali fasi che portano all'ottenimento di una denominazione DOP, IGP o STG, indicando i soggetti coinvolti.
3. Spiega quale ruolo svolge il cibo nella scelta dell'Italia come meta turistica e come contribuisce alla valorizzazione del territorio.

B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, riferisca nozioni e informazioni che risultino fondamentali per il corretto comportamento nella predisposizione di una ricetta.

In particolare riporti:

1. Quali sono i parametri di qualità più frequentemente oggetto dell'attenzione dei consumatori in un'ottica di ricerca della "qualità totale";
2. Nell'ambito della qualità nutrizionale, spieghi quali sono le indicazioni da seguire affinché questo parametro rispecchi il fabbisogno del bambino in età evolutiva;
3. Nell'ambito della qualità d'origine, esclusi i marchi di qualità sopra citati, spieghi quali altri criteri possono essere presi in esame dal consumatore al fine di garantire scelte alimentari sostenibili.

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato ipotizzi di dover realizzare una carta dei dessert con tre tipologie di dolci monoporzione di una regione italiana a sua scelta adatti ad un bambino in età evolutiva.

Dovendo assicurare, nel proprio operato, di sapere valutare un gran numero di aspetti qualitativi, il candidato riporti le seguenti informazioni relative agli ingredienti che si intende utilizzare e nel suo complesso:

1. la descrizione dettagliata degli ingredienti e delle relative grammature di una mono porzione utilizzata per comporre la carta menù.
2. le tecniche che intende utilizzare, l'impiattamento con le decorazioni, tutte commestibili.
3. i criteri in base ai quali vengono selezionati i fornitori degli ingredienti e, in riferimento a quanto necessario per la corretta gestione del sistema HACCP, quali pericoli devono essere gestiti nella fase della ricezione e ispezione degli ingredienti scelti (specificando se si tratta di pericoli chimici, biologici, fisici);
4. una valutazione del livello di aderenza del piatto al modello alimentare mediterraneo;

Per il punto C) è data facoltà al candidato di fare riferimento a esperienze condotte nel laboratorio del proprio Istituto o maturate anche nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO).

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

Candidato/a			
Indicatori	Descrittori	Punti	Punti attribuiti
COMPRESIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Il testo non è stato compreso nella sua globalità	1	
	Il testo è stato individuato a grandi linee, ma in modo sostanzialmente corretto	2	
	Il testo è stato compreso in modo puntuale e completo	3	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali risultano assenti e incoerenti dal punto di vista argomentativo	1	
	Le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali risultano estremamente ridotte, poco argomentate e in alcuni casi fraintese	2	
	Le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali risultano limitate e argomentate parzialmente e in	3	

	modo non sempre coerente		
	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 professionali	La correttezza morfosintattica e la padronanza del linguaggio specifico risultano inadeguate	1	
	La correttezza morfosintattica e la padronanza del linguaggio specifico risultano sufficienti	2	
	La correttezza morfosintattica e la padronanza del linguaggio specifico risultano pienamente adeguate	3	
TOTALE			

SIMULAZIONI COLLOQUIO: pianificazione e criteri di valutazione

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

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

Il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del D. Lgs. 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente.

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

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

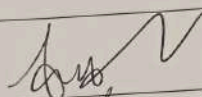
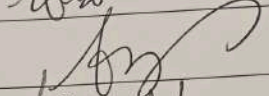
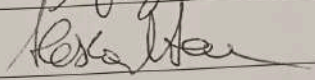

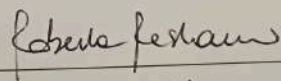
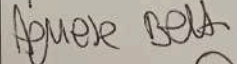
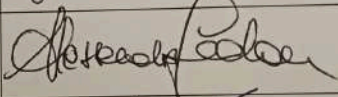
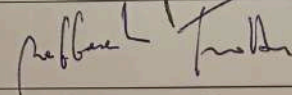
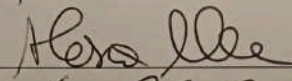
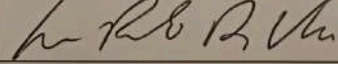
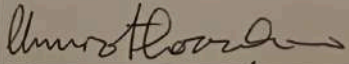
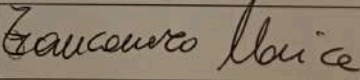
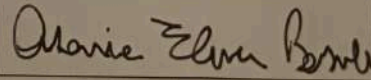
In conformità con il Decreto Ministeriale n. 13 del 29 gennaio 2026 e dell'O.M. n. 54 del 26 marzo 2026, il colloquio orale dell'Esame di Maturità si configura come una prova multidisciplinare volta ad accertare la maturità critica e le competenze trasversali del candidato. L'esame ha inizio con una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

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

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

IL CONSIGLIO DI CLASSE

INSEGNAMENTO	NOME DOCENTE	FIRMA
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Prof.ssa Antonina Di Mauro	
STORIA	Prof.ssa Antonina Di Mauro	
LINGUA INGLESE	Prof.ssa Alessia Urban	
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E PASTICCERIA	Prof.ssa Debora Donè	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	Prof.ssa Roberta Restaino	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Prof.ssa Agnese Bettin	
SECONDA LINGUA STRANIERA (LINGUA TEDESCA)	Prof.ssa Alessandra Fedon	
MATEMATICA	Prof. Raffaele Immacolato Trotta	
INGLESE TECNICO	Prof.ssa Alessia Urban	
SCIENZE MOTORIE	Prof. Gianpaolo Di Vuolo	
IRC o ATTIVITÀ ALTERNATIVE	Prof.ssa Simona Ida	
SOSTEGNO	Prof.ssa Annunziata Cozzolino	
SOSTEGNO	Prof.ssa Monica Zancanaro	
SOSTEGNO	Prof.ssa Antonia Elvira Flora Basile	
EDUCAZIONE CIVICA	Tutti i docenti degli insegnamenti curricolari, come da specifico curriculum di ed. civica	