



Enzo Ferrari
ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "E.FERRARI"

Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B
Manutenzione ed Assistenza tecnica ,Industria ed Artigianato per il Made in Italy , Servizi Culturali e dello Spettacolo
cod. mecc. SARI02901V - Ipsar Serale SARH02950Q – Ipsia Serale SARI029507

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007
Internet: www.iisferrari battipaglia.edu.it -post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it – C.U.U. UFR6ED

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

A.S. 2025/2026

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE - "ENZO FERRARI"-BATTIPAGLIA
Prot. 0008728 del 15/05/2026
II-2 (Uscita)

CLASSE V SEZIONE B

PERCORSO BES



Il Consiglio della classe V B BES

- Visto il DPR 22 Giugno 2009, n. 122;
- Visto il D.L.vo 13 aprile 2017, n. 62 Norme in materia di valutazione e certificazione delle competenze nel primo ciclo ed esami di Stato;
- Vista la legge 20 Agosto 2019, n. 92 concernente “Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica”;
- Visto il D.M. n. 769 del 26.11.2018 relativo all’adozione dei quadri di riferimento e delle griglie di valutazione per la redazione e lo svolgimento della prima e della seconda prova scritta dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione;
- Vista la legge 6 Giugno 2020, n. 41;
- Visto il DM 164 del 15.06.2022 “recante i quadri di riferimento e le griglie di valutazione per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell’esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione negli istituti professionali ai sensi dell'articolo 17, commi 5 e 6, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62”
- Vista la legge 30 Ottobre 2025, n. 164 recante “Misure urgenti per la riforma dell'esame di Stato del secondo ciclo di istruzione e per il regolare avvio dell'anno scolastico 2025-2026”;
- Vista l'O.M. 54 del 26.03.2026 “concernente Gli Esami di Maturità nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2025/2026, ed in particolare l'art. 10 concernente il Documento del Consiglio di Classe;
- Visto il DM n. 13 del 29.01.2026 Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione: individuazione delle discipline oggetto della seconda prova scritta e scelta delle discipline affidate ai commissari esterni delle commissioni d’esame”;
- Vista la programmazione educativo-didattica prevista dal P.T.O.F. per l’a.s. 2025/26 ed approvata dal Collegio dei docenti,
- Viste le programmazioni didattiche redatte dai Docenti per l’anno scolastico 2025/26 per ciascuna disciplina prevista dal piano di studi;
- Viste le attività educativo-didattiche curricolari ed extracurricolari svolte dalla classe V.... nel corso dell’ anno scolastico 2025/2026;
- Considerati i risultati conseguiti dagli alunni negli anni scolastici 2023/24 e 2024/25, all’unanimità

DELIBERA

di redigere il documento finale delle attività educativo-didattiche svolte dalla classe V Sez.B Percorso BES nel corso dell’anno scolastico 2025/26 nella forma che, a seguire, si trascrive.

DOCUMENTO DI CLASSE
Classe 5 B - PERCORSO BES
A.S. 2025/26

SOMMARIO

Composizione del Consiglio di Classe	4
Continuità didattica dei docenti	5
I Commissari interni	7
Profilo professionale; competenze in uscita	7
Presentazione della classe	9
Partecipazione ai percorsi Formazione Scuola-Lavoro FSL	11
Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito di Educazione civica	14
Le Competenze	18
Metodologia, strumenti, spazi e verifiche	22
Criteri e Griglia di Valutazione apprendimenti in itinere nella Didattica in presenza	23
Tipologie di verifiche in vista degli esami; griglia di valutazione prima prova	25
Struttura della seconda prova	28
Colloquio orale; griglia di valutazione	29
Valutazione del comportamento; griglia dell'elaborato critico	32
Criteri di assegnazione del credito scolastico	33
Criteri e parametri valutativi per l'attribuzione del credito massimo	33
APPENDICE 1: schede per singole materie	34
APPENDICE 2: Unità di apprendimento PFSL	60

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>Docente</i>	<i>Materia d'insegnamento</i>	<i>Ore Settimanali</i>
Visentin Barbara	Lingua e Letteratura Italiana	4
	Storia	2
Picarone Giovanna	Matematica	3
Barone Maria	Scienza e Cultura dell'alimentazione	5
Della Corte Bianca	Diritto e Tecniche Amministrative	4
Di Filippo Laura	Lingua e Cultura Inglese	2
Pinto Sonia	Lingua e Cultura Francese	3
Di Flora Francesco	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – Settore Sala	5
Faiella Antonio	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – Settore Cucina	2
Trasversale	Educazione Civica	1
Colavolpe Antonio	Scienze Motorie	2
Lamberti Antonio	Religione	1
Annunziata Annamaria	Sostegno	
Carrara Lorella	Sostegno	
D'angela Giovanna	Sostegno	

Mauro Anna	Sostegno	
Morretta Patrizia	Sostegno	

Aguzzi Patrizia Sostegno

CONTINUITÀ DIDATTICA NEL TRIENNIO

Come evidenziato nella sottostante tabella, la classe ha potuto / non ha potuto godere, in tutte le discipline, della continuità didattica negli ultimi tre anni scolastici.

In particolar modo ha cambiato ogni anno l'insegnante di Italiano e Storia e nel corrente anno la classe ha cambiato anche gli insegnanti di Matematica e Diritto

Questi cambiamenti, nonostante gli alunni abbiano sempre mostrato disponibilità ad accogliere le numerose variazioni nei metodi d'insegnamento, hanno inevitabilmente rallentato il lavoro didattico.

<i>DISCIPLINA</i>	<i>TERZA A.S. 2023/2024</i>	<i>QUARTA A.S. 2024/2025</i>	<i>QUINTA A.S. 2025/2026</i>
<i>ITALIANO E STORIA</i>	Iannone Miriana	Robertazzi Rita	Visentin Barbara
<i>MATEMATICA</i>	Noschese Alfonso	Noschese Alfonso	Cimmino Chiara- Picarone Giovanna
<i>INGLESE</i>	Di Filippo Laura	Di Filippo Laura	Di Filippo Laura
<i>FRANCESE</i>	Pinto Sonia	Pinto Sonia	Pinto Sonia
<i>LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA CUCINA</i>		Faiella Antonio	Faiella Antonio
<i>LABORATORIO DI SALA E VENDITA</i>	Di Flora Francesco	Di Flora Francesco	Di Flora Francesco
<i>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</i>	Barone Maria	Barone Maria	Barone Maria
<i>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</i>	Buono Rosalba	Buono Rosalba	Della Corte Bianca

<i>EDUCAZIONE CIVICA</i>	Trasversale	Trasversale	Trasversale
<i>SCIENZE MOTORIE</i>	Colavolpe Antonio	Colavolpe Antonio	Colavolpe Antonio
<i>RELIGIONE</i>	Lamberti Antonio	Lamberti Antonio	Lamberti Antonio

ESAME DI STATO - I COMMISSARI INTERNI

COGNOME E NOME	MATERIA
Barone Maria	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
Di Flora Francesco	Lab. Enogastronomia settore sala

Profilo professionale

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Enogastronomia

BES (ex Servizi di sala e di vendita)

Rif. Codice ATECO

(I – Attività dei servizi di alloggio e ristorazione 56 Attività dei servizi di Ristorazione 56.3 Bar ed altri esercizi simili senza cucina)

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici.

La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "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.

COMPETENZE PROFILO DI USCITA DEI PERCORSI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE PROFILO UNICO DI INDIRIZZO

"ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITA' ALBERGHIERA"

Competenze profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale per le attività e gli insegnamenti di AREA GENERALE (Allegato 1 Decreto 92/2018)

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 (Allegato 2 G Decreto 92/2018)

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 menu 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

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.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe, è composta da 15 alunni,

All'interno della classe, sono presenti:

- **1 alunno BES** per il quale negli ultimi due anni Il C.d.C. ha predisposto un **PDP** (D.M. 27/12/2012 – **BES - Area 2**);

-2 **alunni “diversamente abile”** (L.104/'92) che ha seguito una **Programmazione differenziata che determina il rilascio dell'attestato dei crediti formativi ai sensi dell'art. 20 comma 5 D.lgs 62/2017.**

Per quest'ultimi il c.d.c auspica la presenza dell'insegnante di sostegno durante lo svolgimento delle prove d'esame.

-1 **alunno straniero** per il quale si è tenuto conto delle difficoltà socio linguistiche all'interno del PFI adottando le strategie più adeguate ai bisogni dell'alunno.

- Il C.d.C. vuole inoltre sottolineare la presenza nel gruppo classe di **alcuni alunni** che nel corso dell'ultimo anno scolastico hanno dimostrato fragilità e timidezza. Tali alunni, messi a proprio agio, incoraggiati e guidati, sono riusciti a raggiungere obiettivi minimi quasi in tutte le discipline.

Nel dettaglio, il profilo della classe, nelle aree relazionali, motivazionali, cognitiva ed operativa può considerarsi il seguente:

- benché si siano rilevate forme di aggregazione per piccoli gruppi, talvolta contraddistinte da tensioni latenti, il livello di socializzazione, integrazione e disponibilità alla collaborazione reciproca è migliorato;

La classe, nel complesso, ha partecipato alle varie attività, solo alcuni alunni si sono sottratti al rispetto dei tempi di consegna dei compiti assegnati o si sono assentati in occasione delle verifiche spesso programmate.

La partecipazione al dialogo educativo non è stata sempre adeguata alle attese del docente, pur tenendo in debito conto la personalità di ciascun allievo.

Non tutti gli alunni hanno acquisito un metodo di studio efficace che risulta essere per la maggior parte di tipo mnemonico.

In particolare, nella classe si possono definire **tre fasce di livello**:

- **Il primo gruppo**, costituito da alcuni alunni in grado di operare autonomamente e capaci di rielaborazione personale, che ha mostrato impegno, continuità e partecipazione ed ha consentito loro di raggiungere risultati discreti in alcune discipline.
- **Il secondo gruppo**, formato da allievi che hanno manifestato un certo impegno e che pur avendo ancora delle incertezze nell'organizzare alcuni contenuti, hanno raggiunto nel complesso obiettivi minimi.
- **Il terzo gruppo**, infine, che ha manifestato impegno ed interesse saltuari nei confronti di alcune discipline e, ad oggi, ha conseguito solo parzialmente gli obiettivi programmati.

PARTECIPAZIONE AI PERCORSI DI FORMAZIONE SCUOLA LAVORO

Le esperienze maturate nei percorsi di Formazione Scuola-lavoro costituiscono comunque parte del colloquio di cui all'articolo 17, comma 9, del decreto legislativo n. 62 del 2017. (art.1 comma 6 del D.L. n. 22/2020)

Per quanto riguarda i **PERCORSI di Formazione Scuola-lavoro**, gli alunni hanno partecipato, nel triennio, a stage, territoriali ed extraterritoriali, conclusivi dei percorsi individuati nei dipartimenti e condivisi nei consigli di classe.

La classe, nell'anno scolastico 2025/2026, ha partecipato ai percorsi progettati per il corrente anno scolastico, inseriti nell'ambito del progetto scolastico "La buona scuola a lavoro", definiti e valutati dall'UDA:

“L’Universo del vino” Geografia e cultura delle regioni vinicole in Italia e nel mondo;

I risultati raggiunti nell'ambito dell'alternanza scuola-lavoro sono stati soddisfacenti, infatti, coinvolti nelle attività di settore, quasi tutti hanno manifestato interesse, partecipazione, impegno e senso di responsabilità.

Tale opportunità di confronto con il mondo del lavoro ha costituito un'occasione fondamentale per integrare ed arricchire il curriculum formativo degli studenti.

Di seguito si elencano le competenze acquisite al termine dei percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento:

Competenze di performance

- Accetta e prende in carico compiti nuovi o aggiuntivi, riorganizzando le proprie attività in base alle nuove esigenze
- Accetta la ripartizione del lavoro e le attività assegnate dal team leader, collaborando con gli altri addetti per il raggiungimento dei risultati previsti
- Applica le procedure stabilite per la gestione delle dotazioni, beni di consumo e materiali
- Analizza e valuta criticamente il proprio lavoro e i risultati ottenuti, ricercando le ragioni degli eventuali errori o insuccessi
- Collabora con gli altri membri del team al conseguimento degli obiettivi aziendali
- Documenta le attività svolte secondo le procedure previste, segnalando i problemi riscontrati e le soluzioni individuate

Competenze generali di profilo

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione dei progetti
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera

Inoltre, anche quest'anno, come negli anni precedenti, alcuni allievi hanno partecipato alla **vita scolastica curriculare ed extra-curricolare**.

PROGETTI EXTRACURRICOLARI:

DIDATTICA LABORATORIALE:

ATTIVITÀ Percorsi di formazione scuola lavoro

Attività: Bar Didattico “IIS E. Ferrari – Battipaglia” quotidianamente secondo turnazione e durante manifestazioni, convegni ed eventi programmati dall'Istituto.

Partecipazione al Salone dello Studente: Salerno Stazione marittima

Partecipazione Open Day.

Progetto: Ferrari Mobility: Praga 07/05/2026-20/05/2026

Manifestazione “Cilento Tastes 2026: stand espositivo e degustazioni; attività di Show Cooking

Giornata Nazionale del Made in Italy 2026- Convegno “La cucina italiana patrimonio immateriale dell'umanità UNESCO durante il quale gli alunno hanno presentato le schede dei vini di alcune regioni(UDA di riferimento).

**VISIONE FILMS:
IV Edizione Cineforum “Educazione Civica Ferrari**

- Non uno di meno
- Margherita delle stelle
- Steve Jobs
- Lezione di sogni
- The Imitation game
- Il gusto delle cose

CONVEGNI FORMATIVI:

- **Attività di orientamento in uscita:** Incontro formativo: con Alma Scuola Internazionale di cucina italiana
- Partecipazione al progetto “School Workshop on Climate Change”
- Partecipazione al convegno” Risk Management della filiera agroalimentare”
- Partecipazione al convegno “L’analfabetismo emotivo! Radice della violenza
- **Attività di orientamento in uscita** Incontro con Futura-Orienta Università di Salerno
- Partecipazione all’incontro con TED
- Partecipazione al progetto: Giorno del ricordo
- Partecipazione evento on line per celebrare la giornata internazionale delle donne e delle ragazze nella scienza
- Giornata di sensibilizzazione contro il bullismo e cyberbullismo; visione del film: “The Social dilemma” e riflessioni
- **Attività di orientamento in uscita:** Presentazione dell’offerta formativa della scuola d’alta formazione gastronomica In Cibus
- **Attività di orientamento in uscita:** University Open day – Tecnoscuola
- WebinarAIBES: Meets our future
- **Attività di orientamento in uscita:** Incontro con l’Istituto Superiore di Scienze Religiose: San Matteo Ssalerno
- Partecipazione al progetto: Quel che resta del tempo
- Partecipazione al progetto: Bask in- Sport inclusivo
- Giornata internazionale del Made in Italy-
- Partecipazione al convegno: La cucina Italiana patrimonio immateriale dell’umanità UNESCO.
- Partecipazione all’evento: A lezione con Carlo Cracco” Live streaming
- Partecipazione al convegno: Agricoltura, biodiversità e attività venatoria: una sinergia possibile, forse

RAPPRESENTAZIONI TEATRALI:

Partecipazione allo spettacolo teatrale: La roba

USCITE DIDATTICHE

Parco Avventura Postiglione con i docenti di Scienze Motorie
Trekking urbano con i docenti di Scienze Motorie

ORIENTAMENTO FORMATIVO

In coerenza con le Linee Guida per l'Orientamento introdotte dal DM 328 del 22.12.2022, ed in attuazione del Piano dell'Orientamento dell'IIS "Enzo Ferrari", sono stati realizzati percorsi di orientamento finalizzati a ridurre la dispersione scolastica, a diminuire il disallineamento (*mismatch*) tra formazione e lavoro anche investendo sulla formazione tecnica e professionale (ITS Academy), e a rafforzare l'apprendimento e la formazione permanente lungo tutto l'arco della vita.

All'interno del Piano dell'Orientamento, è stato individuato, a partire dai framework europei frutto delle Raccomandazioni UE per il *lifelong learning* del 2018, un quadro di competenze orientative da raggiungere nel corso del triennio nell'area personale e sociale, dello sviluppo della determinazione e della capacità di previsione e progettazione. Il framework è stato studiato in senso verticale, ritenendo fondamentale lavorare sinergicamente ma progressivamente sulla *Conoscenze di sé* (classe terza), sulla *Costruzione del proprio progetto di vita* (classe quarta) e sul *Valore della scelta verso l'Università e il mondo del lavoro* (classe quinta).

I moduli curriculari di orientamento formativo sono integrati con i percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO), con i percorsi di Educazione Civica, nonché con le attività di orientamento promosse dal sistema della formazione superiore, e con le azioni orientative degli ITS Academy.

Nell'anno scolastico in corso sono stati progettati e realizzati i seguenti Moduli di orientamento Formativo: **Nell'anno scolastico in corso sono stati progettati e realizzati i seguenti Moduli di orientamento Formativo:**

Coca-cola HB Italia 2 moduli ore 25

Verso il lavoro, con le soft skills 5 unità tematiche Ore 8

Viaggio nel mondo della transazione energetica e dell'economia circolare 5 moduli ore 40

Incontro con "LITS TE.LA.

Progetto Orientalife- PNL School Programmazione neurolinguistica PFSL

Salone dello studente.

Orienta-life- Transizione scuola-lavoro

Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito di Educazione Civica

Il curriculum d'istituto di Educazione Civica ha un taglio interdisciplinare involgente tutte le discipline del consiglio di classe, ed è articolato in vari filoni tematici riferiti ai percorsi e progetti, all'uopo pianificati e attuati durante l'anno scolastico

Il Consiglio di classe ha realizzato, in coerenza con gli obiettivi del PTOF e della legge n. 92 del 2019, le seguenti attività per l'acquisizione delle competenze di Educazione Civica:

TITOLO	ATTIVITA' SVOLTE, DURATA, SOGGETTI COINVOLTI	COMPETENZE ACQUISITE
Associazione Arcobaleno Marco Iagulli Onlus Settimana nazionale per la donazione del midollo osseo e cellule staminali emopoietiche	Incontro di sensibilizzazione dei giovani alla donazione del midollo osseo	Imparare ad imparare, comunicare e rappresentare
Giornata della memoria		
Giorno del ricordo	Lavori di gruppo	
Giornata internazionale contro la violenza delle donne	Evento OFF "L'Eredità delle donne. Partecipazione al convegno: L'analfabetismo emotivo! Radice della	

	violenza. Dibattito e riflessioni	
Giornata internazionale contro il bullismo e il cyberbullismo	Visione del film: The Social dilemma Dibattito e riflessioni	
Giornata internazionale della donna	Donne e ragazze nella Scienza Incontro on line	
Agenda 2030 Lo sviluppo sostenibile	I 17 obiettivi per lo sviluppo sostenibile: riflessioni	
Open day-Green energy Revolution		

INDICATORI DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE E DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE PER L'INSEGNAMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA

Competenze chiave europee	Competenze di cittadinanza	Descrittori	Indicatori	Livelli		
COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE AD IMPARARE	Imparare ad imparare	Conoscenza di sé (limiti, capacità)	È pienamente consapevole delle proprie capacità e dei propri punti deboli e li sa gestire.	5		
			È consapevole delle proprie capacità e dei propri punti deboli e li sa gestire.	4		
			È consapevole delle proprie capacità e dei propri punti deboli e inizia a saperli gestire.	3		
			Riconosce generalmente le proprie risorse e capacità e inizia a saperle gestire.	2		
			Si avvia a identificare i propri punti di forza e di debolezza e cerca di gestirli.	1		
		Uso di strumenti informativi	Ricerca in modo autonomo e spontaneo fonti e informazioni. Sa gestire in modo appropriato, produttivo e autonomo, i diversi supporti utilizzati e scelti.	5		
			Ricerca in modo autonomo fonti e informazioni. Sa gestire, in modo appropriato e produttivo, i diversi supporti utilizzati e scelti.	4		
			Ricerca in modo autonomo fonti e informazioni. Sa gestire in modo appropriato i diversi supporti utilizzati e scelti.	3		
			Ricerca e utilizza in modo autonomo fonti e informazioni, gestendo i diversi supporti utilizzati.	2		
			Guidato/a ricerca e utilizza fonti e informazioni e riesce a gestire i supporti di base utilizzati.	1		
		Acquisizione di un metodo di studio e di lavoro	Metodo di studio personale, efficace, attivo e creativo, utilizzando in modo corretto e proficuo il tempo a disposizione	5		
			Metodo di studio personale, efficace e produttivo, utilizzando in modo corretto il tempo a disposizione	4		
			Metodo di studio autonomo ed efficace, utilizzando in modo adeguato il tempo a disposizione	3		
			Metodo di studio generalmente autonomo ed efficace, utilizzando in modo adeguato il tempo a disposizione	2		
			Metodo di studio ancora dispersivo, incerto, non sempre adeguato	1		
		Competenze chiave europee	Competenze di cittadinanza	Descrittori	Indicatori	Livelli









COMPETENZA IMPRENDITORIALE	PROGETTARE	USO DELLE CONOSCENZE APPRESE PER REALIZZARE UN PRODOTTO.	Utilizza in maniera completa le conoscenze apprese e approfondite per ideare e realizzare un prodotto.	5
			Utilizza in maniera completa le conoscenze apprese per pianificare e realizzare un prodotto.	4
			Utilizza nel complesso le conoscenze apprese per pianificare e realizzare un prodotto.	3
			Utilizza discretamente le conoscenze apprese per realizzare un prodotto.	2
			Utilizza parzialmente le conoscenze apprese per realizzare un semplice prodotto	1
		ORGANIZZAZIONE DEL MATERIALE PER REALIZZARE UN PRODOTTO	Organizza il materiale in modo razionale e originale	5
			Organizza il materiale in modo corretto e razionale	4
			Organizza il materiale in modo appropriato	3
			Si orienta nell'organizzare il materiale	2
			Organizza il materiale in modo non sempre corretto	1
Competenze chiave europee	Competenze di cittadinanza	Descrittori	Indicatori	Livelli
COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE COMUNICAZIONE MULTILINGUISTICA COMPETENZA DIGITALE COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONI CULTURALI	COMUNICARE COMPNDERE E RAPPRESENTARE	COMPRESIONE E USO DEI LINGUAGGI DI VARIO GENERE	Comprende tutti i generi di messaggi e di diversa complessità trasmessi con diversi supporti.	5
			Comprende nel complesso tutti i generi di messaggi e di diversa complessità trasmessi con diversi supporti.	4
			Comprende diversi generi di messaggi e di una certa complessità trasmessi con vari supporti	3
			Comprende nel complesso messaggi di molti generi trasmessi con diversi supporti diversi	2
			Comprende semplici messaggi trasmessi con alcuni supporti	1
		USO DEI LINGUAGGI DISCIPLINARI	Si esprime utilizzando in maniera sicura, corretta, appropriata e originale tutti i linguaggi disciplinari mediante supporti vari.	5
			Si esprime utilizzando in maniera corretta e appropriata i linguaggi disciplinari mediante supporti	4
			Si esprime utilizzando correttamente tutti i linguaggi disciplinari mediante supporti vari	3
			Si esprime utilizzando abbastanza correttamente i linguaggi disciplinari mediante supporti vari.	2
			Si esprime utilizzando in modo semplice ed essenziale i linguaggi disciplinari.	1
Competenze chiave europee	Competenze di cittadinanza	Descrittori	Indicatori	Livelli
COMPETENZE IN MATERIE DI CITTADINANZA	COLLABORARE E PARTECIPARE	INTERAZIONE NEL GRUPPO.	Interagisce in modo collaborativo, partecipativo e costruttivo nel gruppo.	5
			Interagisce in modo partecipativo e costruttivo nel gruppo	4
			Interagisce attivamente nel gruppo	3
			Interagisce in modo collaborativo nel gruppo.	2
			Ha difficoltà di collaborazione nel gruppo.	1
		DISPONIBILITÀ AL CONFRONTO	Gestisce in modo positivo la conflittualità e favorisce il confronto	5
			Gestisce in modo positivo la conflittualità ed è sempre disponibile al confronto	4
			Gestisce in modo positivo la conflittualità ed è quasi sempre disponibile al confronto	3

			Cerca di gestisce in modo positivo la conflittualità	2
			Non sempre riesce a gestisce la conflittualità	1
		RISPETTO DEI DIRITTI ALTRUI	Conosce e rispetta sempre e consapevolmente i diversi punti di vista e ruoli altrui.	5
			Conosce e rispetta sempre i diversi punti di vista e i ruoli altrui.	4
			Conosce e rispetta i diversi punti di vista e i ruoli altrui.	3
			Generalmente rispetta i diversi punti di vista e i ruoli altrui	2
			Rispetta saltuariamente i diversi punti di vista e i ruoli altrui	1
	AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE	ASSolvere GLI OBBLIGHI SCOLASTICI	Assolve in modo attivo e responsabile gli obblighi scolastici	5
			Assolve in modo regolare e responsabile gli obblighi scolastici	4
			Assolve in modo regolare e abbastanza responsabile gli obblighi scolastici	3
			Assolve in modo regolare gli obblighi scolastici	2
			Assolve in modo discontinuo gli obblighi scolastici	1
		RISPETTO DELLE REGOLE	Rispetta in modo scrupoloso le regole	5
			Rispetta consapevolmente le regole	4
			Rispetta sempre le regole	3
			Rispetta generalmente le regole	2
			Rispetta saltuariamente le regole	1
Competenze chiave europee	Competenze di cittadinanza	Descrittori	Indicatori	Livelli
COMPETENZE IMPRENDITORIALI	INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI	INDIVIDUARE E RAPPRESENTARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI TRA FENOMENI, EVENTI E CONCETTI DIVERSI	Individua in modo preciso e ordinato i collegamenti e le relazioni tra i fenomeni, gli eventi e i concetti appresi. Li rappresenta in modo corretto e creativo.	5
			Individua in modo ordinato i collegamenti e le relazioni tra i fenomeni, gli eventi e i concetti appresi. Li rappresenta in modo corretto.	4
			Individua i collegamenti e le relazioni tra i fenomeni, gli eventi e i concetti appresi. Li rappresenta in modo corretto	3
			Individua i principali collegamenti e le fondamentali relazioni tra i fenomeni, gli eventi e i concetti appresi. Li rappresenta in modo adeguatamente corretto.	2
			Guidato/a individua i principali collegamenti tra fenomeni e concetti appresi. Ha difficoltà nella loro rappresentazione.	1
			Opera autonomamente e in modo corretto e creativo collegamenti fra le diverse aree disciplinari, anche in relazione a problematiche complesse.	5
		Opera autonomamente e in modo sicuro e corretto collegamenti coerenti e completi fra le diverse aree disciplinari.	4	
		Opera autonomamente e in modo corretto collegamenti coerenti fra le diverse aree disciplinari.	3	
		Opera con una certa autonomia collegamenti fra le diverse aree disciplinari.	2	
		Guidato riesce ad operare semplici collegamenti fra le diverse aree disciplinari.	1	

LE COMPETENZE

Gli obiettivi formativi e didattici sono stati finalizzati alla crescita culturale e sociale degli allievi ed a far acquisire agli stessi la capacità di cogliere, fare proprie, elaborare ed applicare le conoscenze apprese durante il corso di studi alla fine del quale dovranno avere:

COMPETENZE CHIAVE DELLA CITTADINANZA

-  Imparare ad imparare
-  Progettare
-  Comunicare
-  Collaborare e partecipare
-  Agire in modo autonomo e responsabile
-  Risolvere problemi
-  Individuare collegamenti e relazioni
-  Acquisire ed interpretare informazioni

Competenze chiave per l'apprendimento permanente (Raccomandazione del Consiglio del 22.05.2018):

- Competenza alfabetica funzionale;
- Competenza multilinguistica;
- Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;
- Competenza digitale;
- Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;
- Competenza in materia di cittadinanza;
- Competenza imprenditoriale;
- Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

Gli alunni hanno acquisito tali competenze attraverso conoscenze e abilità, riconducibili ai seguenti quattro assi culturali:

1. *Asse dei linguaggi*

Padronanza della lingua italiana per gestire la comunicazione, comprendere e interpretare testi di vario tipo e produrli. Capacità di esprimersi sufficientemente in lingua inglese e francese.

2. *Asse matematico*

Utilizzare tecniche e procedure di calcolo specifici della disciplina.

3. *Asse scientifico-tecnologico*

Saper osservare e comprendere le relazioni tra mondo umano e mondo naturale.

4. *Asse storico-sociale*

Percepire gli eventi storici a livello locale, nazionale, europeo e mondiale, cogliendone le connessioni con i fenomeni sociali ed economici.

Le competenze-chiave trasversali conseguite sono:

Ambito di riferimento	Competenze chiave	Capacità conseguite a fine dell'obbligo
Costruzione di sé	<ul style="list-style-type: none">- Imparare ad imparare- Progettare	Sono capaci di: <ul style="list-style-type: none">- Organizzare, gestire il proprio apprendimento- Utilizzare il proprio metodo di studio e di lavoro- Elaborare e realizzare attività seguendo la logica della progettazione
Relazione con gli altri	<ul style="list-style-type: none">- Comunicare- Collaborare/partecipare- Agire in modo autonomo e responsabile	Sono capaci di: <ul style="list-style-type: none">- Comprendere e rappresentare testi diversi e formularli con l'uso di linguaggi specifici- Lavorare e interagire con gli altri- Comportarsi in modo adeguato ai diversi contesti sociali- Fare scelte in rapporto alle iniziative ed alle regole della comunità sociale.
Rapporto con la realtà naturale e sociale	<ul style="list-style-type: none">- Risolvere problemi- Individuare collegamenti e relazioni- Acquisire/interpretare l'informazione ricevuta	Sono capaci di: <ul style="list-style-type: none">- Comprendere, interpretare gli eventi della realtà circostante- Costruire conoscenze significative- Rielaborare criticamente fatti ed avvenimenti

OBIETTIVI TRASVERSALI CONSEGUITI

<i>Formativi</i>	<p>Gli alunni:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sanno trasferire nella vita personale e professionale i valori già acquisiti della solidarietà, della tolleranza e dell'impegno civile. ▪ Conoscono e reinterpretano i problemi sociali. ▪ Sono rispettosi e accettano la diversità culturale, etnica, religiosa e fisica come arricchimento personale. ▪ Sanno scegliere un percorso di vita e di lavoro, e sono in grado di cogliere le opportunità esistenti a livello locale, nazionale ed europea. ▪ Sanno valorizzare le esperienze acquisite durante il corso di studi, di vita sociale, culturale e lavorativa. ▪ Hanno coscienza di come l'azienda alberghiera richieda personale qualificato. ▪ Possiedono il concetto di legalità intesa come rispetto delle regole da parte di tutti e come trasparenza dell'operato della scuola. 		
<i>Metacognitivi</i>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hanno potenziato la fiducia in se stessi. ▪ Hanno sviluppato il senso di responsabilità. Hanno consapevolezza delle proprie abilità ed attitudini. ▪ Sanno fare scelte consapevoli e responsabili al fine di valorizzare le proprie aspirazioni 		
<i>Cognitivi</i>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hanno acquisito le conoscenze fondamentali specifiche nell'ambito delle singole discipline di studio. ▪ Hanno potenziato la capacità di stabilire relazioni logiche, e sanno osservare, analizzare, sintetizzare, dedurre, organizzare e rielaborare. ▪ Hanno la capacità di orientarsi nel tempo e nello spazio. ▪ Sanno individuare dei percorsi logici per la risoluzione di un problema, utilizzando conoscenze acquisite e gli strumenti a disposizione. ▪ Sanno globalmente valutare il proprio operato. ▪ Riconoscono lo stage aziendale come esperienza importante del proprio percorso didattico. ▪ Sanno utilizzare ed applicare semplici procedure al fine di sostenere le prove specifiche dell'esame di stato. 		
<i>Metodo di lavoro</i>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sanno usare gli strumenti di lavoro disponibili e riescono ad organizzarne le fasi e i tempi. ▪ Prendere appunti, schematizzare ed individuare percorsi di studio ▪ Fare semplici collegamenti interdisciplinari. ▪ Collaborano positivamente all'interno di un gruppo di studio-lavoro ▪ Sono in grado di gestire il lavoro all'interno dei laboratori scolastici ed esterni. 		

	<i>Conoscenze</i>	<i>Competenze</i>	<i>Capacità</i>
<i>Disciplinari</i>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Contenuti, principi, teorie, nuclei concettuali, regole, procedure; ▪ Linguaggi specifici coordinate storico-culturali. ▪ Linee essenziali delle lingue: inglese e francese ▪ Elementi teorici e pratici in ambito professionale 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Esporre i contenuti essenziali delle diverse discipline. ▪ Utilizzare la terminologia specifica delle varie discipline. ▪ Applicare procedure e formule. ▪ Produrre testi scritti di tipologia diversa. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Comprendere un testo letterario, giuridico, economico ed individuarne gli elementi costitutivi. ▪ Interpretare e sintetizzare un testo letterario, giuridico, economico. ▪ Rielaborare gli argomenti oggetto di studio. ▪ Fare collegamenti interdisciplinari. ▪ Comprendere gli elementi logico-matematici. ▪ Progettare e operare nell'ambito della Ristorazione.

OBIETTIVI MINIMI CONSEGUITI

- Mostrano un comportamento coerente al proprio ruolo
- Conoscono i contenuti essenziali delle discipline
- Producono vari tipi di testi, semplici nel contenuto e nel complesso corretti nella forma
- Usano un'accettabile terminologia specifica
- Sanno raccogliere e schematizzare una serie di dati
- Sanno applicare procedure essenziali per la soluzione di un problema utilizzando le conoscenze acquisite
- Sanno rielaborare in modo semplice ma efficace le conoscenze effettuando collegamenti interdisciplinari

• **METODOLOGIA**

- Lezioni frontali
- Didattica a distanza (attività sincrone e asincrone)
- Insegnamento individualizzato
- Problem-solving
- Ricerca-azione
- Correzione alla lavagna dei compiti assegnati
- Riferimenti interdisciplinari
- Esercitazioni in classe e in laboratorio
- Lavoro di gruppo.

• **STRUMENTI**

- Libri di testo
- Personal computer
- Quaderni di appunti
- Materiali condivisi dal docente
- Vocabolari
- Audiovisivi
- Computer
- Fotocopie
- Internet.

• **SPAZI**

- Aula,
- Aula magna,
- Laboratori
- Palestra
- Auditorium.

VERIFICHE

Il Collegio dei Docenti ha fissato la divisione dell'anno scolastico in Quadrimestri.

Per le materie con prove scritte il Collegio ha stabilito che il numero delle verifiche scritte non sia inferiore a due ed almeno due le verifiche orali.

Le verifiche sono state costanti e sistematiche, rivolte anche ad identificare situazioni da recuperare, rinforzare e migliorare. Oltre alle prove soggettive di tipo tradizionale (tema, le nuove forme di scrittura, esercizi, problemi, interrogazioni), sono state effettuate anche verifiche di tipo innovativo (prove oggettive, questionari, produzione scritta, test strutturati e semi-strutturati ecc.) in tutte le discipline.

Strumenti di **verifica** formativa in itinere:

-esercitazioni, laboratori, recupero e/o potenziamento; mappa concettuale esemplificativa, riepilogo ed esercitazioni.

Al termine del primo quadrimestre, si è svolta la pausa didattica per il recupero e il potenziamento delle competenze.

CRITERI DI VALUTAZIONE DIDATTICA IN PRESENZA

La valutazione si è avvalsa delle verifiche “in itinere” che hanno consentito ad ogni allievo di conoscere il proprio processo di maturazione e di pervenire all’autovalutazione, e al docente di ricalibrare la programmazione didattica.

Tale valutazione ha sempre tenuto in primo piano il discente e la globalità del suo mondo affettivo.

Sono stati considerati i seguenti criteri di valutazione:

1. conoscenza delle tematiche
2. proprietà adeguata di linguaggio
3. assiduità della frequenza
4. interesse nelle discussioni delle problematiche
5. partecipazione attiva, impegno e profitto
6. attitudini dimostrate nelle attività aziendali e di laboratorio
7. progressi rispetto alla situazione iniziale ed esiti delle verifiche.

I criteri di misurazione sono stati espressi in decimi e per essi si fa riferimento a quanto definito nelle griglie di valutazione delineate nel P.T.O.F., di cui è allegata copia nel presente documento.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DIDATTICA IN PRESENZA in DECIMI

Competenze	Capacità	Conoscenze	Voto in decimi
Affronta autonomamente anche compiti complessi, applicando le conoscenze in modo corretto, organico e creativo	Comunica in modo proprio, efficace ed articolato; è autonomo ed organizzato; collega conoscenze attinte da ambiti pluridisciplinari; analizza in modo critico con un certo rigore; documenta il proprio lavoro; cerca soluzioni adeguate a situazioni nuove	Complete, con approfondimenti autonomi	9-10
Affronta compiti anche Complessi in modo corretto	Comunica in maniera chiara ed appropriata; ha una propria autonomia di lavoro; analizza in modo complessivamente corretto e compie alcuni collegamenti, arrivando a rielaborare in modo abbastanza autonomo	Sostanzialmente complete	8
Esegue correttamente Compiti semplici; affronta compiti più complessi con lievi incertezze	Comunica in modo adeguato, anche se semplice; non ha piena autonomia, ma è un diligente ed affidabile esecutore; coglie gli aspetti fondamentali, ma incontra difficoltà nei collegamenti interdisciplinari.	Conosce gli Elementi essenziali, fondamentali	7
Esegue semplici Compiti senza errori sostanziali; affronta compiti più Complessi nonostante qualche incertezza	Comunica in modo semplice, con sufficiente chiarezza e correttezza; coglie gli aspetti fondamentali, ma le sue analisi sono lacunose; individua gli elementi essenziali del programma	Complessivamente accettabili ha ancora lacune, ma non /o profonde	6

Applica le conoscenze minime senza commettere gravi errori, ma talvolta con imprecisione, arriva ad applicare le conoscenze minime	Riferisce in modo frammentario e generico; Ha difficoltà a cogliere i nessi logici e quindi ha difficoltà ad analizzare temi, questioni e problemi.	Incerte ed incomplete	5
Solo se guidato arriva ad applicare le conoscenze minime; commette gravi errori anche nell'eseguire semplici esercizi	Comunica in modo stentato e improprio; Ha difficoltà a cogliere i concetti e le relazioni essenziali che legano tra loro i fatti più elementari	Frammentarie e lacunose	4
Anche se guidato commette gravissimi errori nell'esecuzione di esercizi semplici	Comunica decisamente in modo stentato e improprio e non riesce a cogliere concetti e relazioni essenziali che legano tra loro i fatti più elementari	Gravemente lacunose	3

OBIETTIVI CONSEGUITI

A conclusione dell'anno scolastico, confrontando le prestazioni dei singoli discenti con la situazione iniziale, si può affermare che i risultati conseguiti siano nel complesso positivi, seppur con le dovute eccezioni.

Gli obiettivi didattico-operativi prefissati sono stati raggiunti in maggiore o minore misura ovviamente in relazione alla situazione di partenza, ai ritmi personali di apprendimento e alle capacità di ciascuno.

Le **conoscenze** acquisite sono da considerarsi globalmente accettabili.

Quanto alle **competenze**, una parte degli studenti, riesce nella risoluzione di problemi semplici e opportunamente guidata individua la soluzione a problematiche più articolate.

Le **capacità** acquisite si evidenziano soprattutto sul piano pratico e tecnico-laboratoriale.

TIPOLOGIA DI VERIFICHE PLURIDISCIPLINARI IN VISTA DEGLI ESAMI

Griglia di valutazione della prima prova scritta

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA DI ITALIANO TIPOLOGIA A(Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)

Alunno		Classe	
--------	--	--------	--

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10-9	8-7	6-5	4-3	2-0
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Efficaci e puntuali	Nel complesso efficaci e puntuali	Parzialmente efficaci e poco puntuali	Confuse ed impuntuali	Del tutto confuse Ed impuntuali
Coesione e coerenza testuale	Complete	Adeguate	Parziali	Scarse	Assenti
Ricchezza e padronanza lessicale	Presente e completa	Adeguate	Poco presente e parziale	Scarse	Assenti
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Completa; Presente	Adeguate (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); Complessivamente presente	Parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); Parziale	Scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi)	Assente
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Presenti	Adeguate	Parzialmente presenti	Scarse	Assenti
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	Presenti e corrette	Nel complesso presenti e corrette	Parzialmente Presenti e/o parzialmente corrette	Scarse E/o scorrette	Assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE			/60		
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10-9	8-7	6-5	4-3	2-0
Rispetto dei vincoli posti dalla consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	Completo	Adeguate	Parziale/ Incompleto	Scarso	Assente
Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Completa	Adeguate	Parziale	Scarsa	Assente
Puntualità nell’analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Completa	Adeguate	Parziale	Scarsa	Assente

Interpretazione corretta e articolata del testo	Presente	Nel complesso presente	Parziale	Scarsa	Assente
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA		/40			
PUNTEGGIO TOTALE		/100		/20	

NB. Il punteggio totale in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA DI ITALIANO TIPOLOGIA B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

Alunno		Classe	
--------	--	--------	--

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10-9	8-7	6-5	4-3	2-0
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Efficaci e puntuali	Nel complesso efficaci e puntuali	Parzialmente efficaci e poco puntuali	Confuse ed impuntuali	Del tutto confuse Ed impuntuali
Coesione e coerenza testuale	Complete	Adeguate	Parziali	Scarse	Assenti
Ricchezza e padronanza lessicale	Presente e completa	Adeguate	Poco presente e parziale	Scarse	Assenti
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Completa; Presente	Adeguate (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); Complessivamente e presente	Parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); Parziale	Scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi)	Assente
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Presenti	Adeguate	Parzialmente presenti	Scarse	Assenti
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	Presenti e corrette	Nel complesso presenti e corrette	Parzialmente Presenti e/o parzialmente corrette	Scarse E/o scorrette	Assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE			/60		
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10-9	8-7	6-5	4-3	2-0
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Completo	Adeguate	Parziale/ Incompleto	Scarso	Assente
	15-13	10-12	9-7	6-4	3-0
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti	Completa	Adeguate	Parziale	Scarsa	Assente
	15-13	10-12	9-7	6-4	3-0

Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Completa	Adeguate	Parziale	Scarsa	Assente
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA	/40				
PUNTEGGIO TOTALE	/100			/20	

NB. Il punteggio totale in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA DI ITALIANO TIPOLOGIA C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)

Alunno		Classe	
--------	--	--------	--

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10-9	8-7	6-5	4-3	2-0
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Efficaci e puntuali	Nel complesso efficaci e puntuali	Parzialmente efficaci e poco puntuali	Confuse ed impuntuali	Del tutto confuse Ed impuntuali
Coesione e coerenza testuale	Complete	Adeguate	Parziali	Scarse	Assenti
Ricchezza e padronanza lessicale	Presente e completa	Adeguate	Poco presente e parziale	Scarse	Assenti
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Completa; Presente	Adeguate (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); Complessivamente e presente	Parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); Parziale	Scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi)	Assente
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Presenti	Adeguate	Parzialmente presenti	Scarse	Assenti
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	Presenti e corrette	Nel complesso presenti e corrette	Parzialmente Presenti e/o parzialmente corrette	Scarse E/o scorrette	Assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE	/60				
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10-9	8-7	6-5	4-3	2-0
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale suddivisione in paragrafi	Completo	Adeguate	Parziale/ Incompleto	Scarso	Assente
	15-13	10-12	9-7	6-4	3-0
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Completa	Adeguate	Parziale	Scarsa	Assente
	15-13	10-12	9-7	6-4	3-0

Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Completa	Adegua	Parziale	Scarsa	Assente
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA		/40			
PUNTEGGIO TOTALE		/100		/20	

NB. Il punteggio totale in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

STRUTTURA SECONDA PROVA SCRITTA

- Scienze e Cultura dell’Alimentazione e Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore Sala

Tempo concesso: 6 ORE

INDICAZIONI ED OSSERVAZIONI SULLA SECONDA PROVA

La riforma ha imposto un profondo ripensamento delle modalità di formulazione della seconda prova dell’esame di Stato dei nuovi Professionali;

- sono stati predisposti nuovi Quadri di riferimento (D.M. n. 164 del 15 giugno 2022);
- si è reso necessario passare dalla giustapposizione delle due “parti” della prova alla loro integrazione, in quanto la parte nazionale della prova non sarà più concepita in relazione ad articolazioni, opzioni, “curvature” (che non esistono più nel nuovo ordinamento), ma dovrà riferirsi all’indirizzo e allo stesso tempo prestarsi a essere declinata in relazione a percorsi diversi.

➤ Le prove dovranno vertere:

- sulle competenze in uscita e non su discipline
- sui nuclei tematici fondamentali di indirizzo correlati alle competenze

Struttura dei nuovi Quadri di riferimento:

I nuclei tematici non sono stati più articolati intorno alle «discipline caratterizzanti», ma si riferiscono alle competenze di uscita che caratterizzano l’indirizzo. Essi contengono:

- l’indicazione dell’indirizzo di riferimento
- la descrizione delle caratteristiche strutturali della prova d’esame
- i «nuclei tematici fondamentali d’indirizzo correlati alle competenze» e gli «obiettivi della prova»
- la griglia di valutazione

Caratteristiche della prova d’esame

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

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

TIPOLOGIA A

Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

TIPOLOGIA B

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

TIPOLOGIA C

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

TIPOLOGIA D

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

La durata della prova è prevista di 6 ore, se trattasi solo di un elaborato scritto; fino a un massimo di 12 ore, se sia prevista una prova scritta con integrazione laboratoriale.

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

Indicatore <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	Punteggio massimo
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	6
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	8
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	3

La commissione integrerà gli indicatori con la relativa declinazione dei descrittori

STRUTTURA COLLOQUIO ORALE

	Discipline coinvolte, materiali utilizzati
Breve riflessione del candidato sul proprio percorso scolastico e personale, anche alla luce delle informazioni contenute nel Curriculum della Studentessa e dello Studente. Domande e approfondimenti sulle quattro discipline coinvolte	
Esposizione da parte del candidato, mediante una breve relazione ovvero un elaborato multimediale, dell'esperienza di attività di formazione scuola-lavoro con riferimento al complesso del percorso effettuato	

Competenze di Educazione civica come definite nel curricolo d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe	
---	--

ALLEGATO A GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

CANDIDATO/A _____

CLASSE _____

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 incompleto, utilizzandoli 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 loro metodi	4- 4,50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro 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 collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	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 maniera critica 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				

VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

L'art. 3, comma 1, lettera a), punto iv dell'**Ordinanza Ministeriale n. 67 del 31 marzo 2026**, relativa all'esame di maturità per l'a.s. 2025/2026, prevede che, nel caso di valutazione del comportamento pari a sei decimi, ai sensi dell'art. 13, comma 2, lettera d), secondo periodo del d.lgs. 62/2017, il consiglio di classe assegni un elaborato critico in materia di cittadinanza attiva e solidale da trattare in sede di colloquio dell'esame di maturità. La definizione della tematica oggetto dell'elaborato è effettuata dal consiglio di classe nel corso dello scrutinio finale; l'assegnazione dell'elaborato ed eventuali ulteriori indicazioni, anche in relazione a tempi e modalità di consegna, sono comunicate al candidato entro il giorno successivo allo scrutinio tramite l'area riservata del registro elettronico.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'ELABORATO CRITICO

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	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 solo in relazione a specifici argomenti	1,50-2,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei 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	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2,50	
Punteggio totale della prova				

CRITERI DI ASSEGNAZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

A partire dal terzo anno e negli anni successivi, in sede di valutazione finale e solo nei casi di ammissione alla classe successiva, all'alunno è attribuito un punteggio che sarà sommato per la formazione del voto finale all'esame di stato conclusivo del corso di studi quinquennale. Il Consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, attribuisce il credito scolastico sulla base della tabella di cui all'allegato A al d.lgs. 62/2017, nonché delle indicazioni fornite nell'articolo 11 dell'**Ordinanza Ministeriale n. 67 del 31 marzo 2026**, relativa all'esame di maturità per l'a.s. 2025/2026.

MEDIA DEI VOTI	CREDITO DA ATTRIBUIRE (PUNTI)		
	I ANNO (3 CLASSE)	II ANNO (4 CLASSE)	III ANNO (5 CLASSE)
6 < M	-	-	7-8

M=6	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

**CRITERI E PARAMETRI VALUTATIVI PER L'ATTRIBUZIONE
DEL CREDITO MASSIMO**

A partire dall'anno scolastico 2024/25, per ottenere il punteggio massimo della fascia di credito scolastico è necessario un voto di compartimento pari o superiore a 9.

Il Collegio dei docenti adotta i seguenti criteri per l'attribuzione del punteggio massimo attribuibile all'interno della fascia di credito definita dalla **media M** dei voti:

- 1. MEDIA M DEI VOTI** (si conteggiano anche i decimali della media).
- 2. ASSIDUITÀ DELLA FREQUENZA.** Sino a un massimo di punti 0,30 con la seguente specificazione:
 - a. Oltre 40 assenze (4 ritardi equivalgono a 1 assenza) → **punti 0;**
 - b. 26-40 assenze → **punti 0,10;**
 - c. 16-25 assenze → **punti 0,20;**
 - d. 0-15 assenze → **punti 0,30;**
- 3. PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO.** Sino a un massimo di punti 0,30 (in funzione del giudizio di valutazione).
- 4. ATTIVITÀ COMPLEMENTARI E INTEGRATIVE.** Sino a un massimo di punti 0,30 con la seguente specificazione:
 - a. Punti 0,10 per ogni attività della durata minima di 15 ore;
 - b. Punti 0,20 per ogni attività della durata minima di 30 ore;
 - c. Punti 0,30 per attività della durata di 50 o più ore.
- 5. RELIGIONE O ATTIVITÀ SOSTITUTIVA.** Sino a un massimo di punti 0,30 (in funzione del giudizio di valutazione).
 - a. Punti 0,10 per giudizio di valutazione: sufficiente;
 - b. Punti 0,20 per giudizio di valutazione: buono;
 - c. Punti 0,30 per giudizio di valutazione: ottimo.

Determinata la somma di tali punteggi si procederà ad arrotondare per eccesso qualora tale somma
Risulti uguale o superiore a 0,50 e per difetto qualora tale somma risulti inferiore a 0,50.

nel caso di ammissione alla classe successiva deliberata dal consiglio di classe, in presenza di insufficienze non gravi, comunicate alla famiglia le motivazioni delle decisioni assunte, si attribuisce di norma il punteggio minimo previsto dalla fascia di appartenenza.

Appendice1: Schede delle singole materie

Scheda per singola materia		anno scolastico 2025/2026		
Docente: Visentin Barbara		Disciplina: Lingua e letteratura italiana		
Numero di ore settimanali di lezione			n. 4	
Numero di ore annuali previste			Curricolari	n. 132
			Complementari e integrative	n.
Obiettivi raggiunti	CONOSCENZE: Conoscenza delle principali correnti letterarie, della poetica di alcuni autori della letteratura italiana dell'Ottocento e del Novecento. Conoscenza del contesto storico e culturale relativo agli autori e alle opere analizzate. Conoscenza di alcune tecniche compositive per la produzione di testi di diverse tipologie.			
	COMPETENZE: Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di <i>team working</i> più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. Analizzare e interpretare testi scritti di vario tipo. Produrre testi di vario tipo. Riconoscere le linee fondamentali della storia letteraria e artistica nazionale anche con riferimento all'evoluzione sociale, scientifica e tecnologica.			
	CAPACITÀ: Saper contestualizzare i testi letterari in ambito storico e culturale. Saper confrontare i testi di uno stesso autore o di autori diversi. Collocare i testi nel contesto storico letterario di riferimento. Sapersi orientare nel processo di sviluppo della civiltà artistico-letteraria italiana in relazione alle condizioni sociali e culturali. Saper realizzare testi di varia tipologia, rispettando le fondamentali caratteristiche del genere.			

Contenuti svolti	<p>CURRICULARI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'Italia della prima metà dell'Ottocento. • La posizione dell'intellettuale durante la Seconda rivoluzione industriale. - G. Carducci: vita, opere, pensiero. Da <i>Rime nuove</i>, San Martino. • La Scapigliatura - E. Praga: vita e opere. Da <i>Penombre</i>, Preludio. • Positivismo, Naturalismo e Verismo - G. Verga: vita, opere, pensiero. Da <i>I Malavoglia</i>, capitoli I e XV. • I poeti maledetti - C. Baudelaire: da <i>I fiori del male</i>, L'Albatros. • Il Decadentismo • Simbolismo ed Estetismo - G. Pascoli: vita, opere, pensiero. Da <i>Myricae</i>, X Agosto, L'assiuolo, Temporale, Novembre, Il lampo; da <i>Il fanciullino</i>, passi scelti; dai <i>Canti di Castelvecchio</i>, Il gelsomino notturno. - G. D'Annunzio: vita, opere, pensiero. Da <i>Il piacere</i>, libro III, capitolo II; dalle <i>Laudi</i> Alcyone, La pioggia nel pineto. • La letteratura del primo Novecento in Italia - I Svevo: vita, opere, pensiero. Da <i>La coscienza di Zeno</i>, capitoli III e VIII. - L. Pirandello: vita, opere, pensiero. da <i>Il fu Mattia Pascal</i>, capitoli VIII e IX; da <i>L'Umorismo</i>, passi scelti; da <i>Sei personaggi in cerca d'autore</i>, passi scelti; da <i>Novelle per un anno</i>, Ciaula scopre la luna; da <i>Uno, nessuno e centomila</i>, libro VIII capitolo IV. - Giuseppe Ungaretti: vita, opere, pensiero. Da <i>L'Allegria</i>, Veglia, Fratelli, Sono una creatura, I fiumi, San Martino del Carso, Mattina, Soldati. - Eugenio Montale: vita, opere, pensiero. Da <i>Ossi di seppia</i>, I limoni, Non chiederci la parola, Meriggiare pallido e assorto, Spesso il male di vivere ho incontrato; da <i>Le occasioni</i>, Non recidere, forbice, quel volto, La casa dei doganieri; da <i>Satura</i>, Ho sceso, dandoti il braccio.
Progettualità integrata	<p>EXTRACURRICULARE: gli alunni della classe hanno svolto tutte le attività programmate.</p>
METODOLOGIE ADOTTATE	<p>METODI: Lezione frontale e dialogata, lavori di gruppo/<i>tutoring</i>, <i>problem solving</i>, approccio iconico, approccio analogico, approccio dialogato, conversazione guidata, <i>debate</i>, <i>flipped classroom</i>. Didattica laboratoriale, costruzione di mappe concettuali e <i>power point</i>.</p> <p>STRUMENTI: Libro di testo: G. BALDI, R. FAVATÀ, S. GIUSSO, M. RAZETTI, G. ZACCARIA, Loro e Noi, Paravia-Sanoma, Milano-Torino 2023, testi didattici di supporto, stampa specialistica, schede predisposte dall'insegnante, PC e/o tablet, uscite sul territorio, film, documentari, sussidi audiovisivi, filmati didattici, fotocopie e materiale didattico fornito dalla docente.</p>
Risultati	<p>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: Interrogazione, interventi, dialogo, discussione, ascolto, temi argomentativi-descrittivi, analisi del testo, stesura di testi brevi, prove semi-strutturate (vero/falso, scelta multipla, completamenti, collegamenti, risposte aperte), esercitazioni scritte svolte a casa.</p> <p>NUMERO VERIFICHE SCRITTE: QUATTRO VERIFICHE ORALI: CINQUE (per l'attribuzione del voto orale sono state utilizzate anche prove scritte di carattere strutturato o semi-strutturato)</p>

	Alcuni alunni hanno seguito con interesse le lezioni, partecipando attivamente al dialogo educativo e hanno raggiunto, sebbene con livelli diversi, gli obiettivi e le competenze disciplinari. Lo studio, nella maggior parte degli studenti, è stato di tipo mnemonico e l'impegno non sempre costante. Solo pochi hanno raggiunto un profitto discreto, molti alunni hanno raggiunto un livello di preparazione sufficiente, altri dimostrano invece di avere ancora una preparazione lacunosa e incerta.
Firma del docente	Barbara Visentin

Scheda per singola materia		anno scolastico 2025/2026	
Docente: Visentin Barbara		Disciplina: Storia	
Numero di ore settimanali di lezione		n. 2	
Numero di ore annuali previste	Curricolari	n. 66	
	Complementari e integrative	n.	
Obiettivi raggiunti	CONOSCENZE: Conoscenza di avvenimenti, processi, cronologie della fine dell'Ottocento e del Novecento.		
	COMPETENZE: Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche, negli specifici campi professionali di riferimento. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.		
	CAPACITÀ: Saper collocare fatti ed eventi storici nello spazio e nel tempo. Saper analizzare e utilizzare fonti storiche di vario tipo. Saper utilizzare in modo appropriato il lessico specifico della storia. Saper operare confronti e comparazioni tra fatti ed eventi.		

<p>Contenuti svolti</p>	<p>CURRICULARI:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Unità di Apprendimento: <i>L'epoca della società di massa.</i> <ul style="list-style-type: none"> - I caratteri - La Seconda rivoluzione industriale - La politica 2. Unità di Apprendimento: <i>L'Italia nell'età giolittiana.</i> <ul style="list-style-type: none"> - L'ascesa di Giolitti: il quadro politico, economico e sociale. - La conquista della Libia e la fine dell'età giolittiana 3. Unità di Apprendimento: <i>La Prima guerra mondiale.</i> <ul style="list-style-type: none"> - Le premesse - Lo scoppio del conflitto: fronte occidentale e fronte orientale - L'Italia in guerra - I trattati di pace - La Grande Guerra 4. Unità di Apprendimento: <i>La crisi del dopoguerra e l'ascesa del fascismo in Italia.</i> <ul style="list-style-type: none"> - L'Italia del dopoguerra - I partiti e i movimenti di massa - L'avvento della dittatura fascista - La scalata di Mussolini al potere - 1929: l'inizio della Grande crisi - La risposta di Roosevelt alla crisi: il New Deal 5. Unità di Apprendimento: <i>L'Italia fascista.</i> <ul style="list-style-type: none"> - La costruzione del regime - La ricerca e l'organizzazione del consenso (G. Gentile e il Manifesto degli intellettuali fascisti) - Il regime, l'economia e la società - La politica estera e le leggi razziali (la guerra di Etiopia) - L'antifascismo (B. Croce il Manifesto degli intellettuali antifascisti) 6. Unità di Apprendimento: <i>La Germania nazista e lo stalinismo in Unione Sovietica</i> <ul style="list-style-type: none"> - La crisi della Repubblica di Weimar - La nascita del Terzo Reich - La costruzione dello Stato totalitario - L'economia pianificata (NEP) - Il totalitarismo stalinista (purghe e gulag) 7. Unità di Apprendimento: <i>Il contesto internazionale all'alba del Secondo conflitto mondiale</i> <ul style="list-style-type: none"> - La guerra civile spagnola - L'aggressività nazista 8. Unità di Apprendimento: <i>La Seconda guerra mondiale</i> <ul style="list-style-type: none"> - Le vittorie naziste e gli insuccessi italiani (1939-41) - L'attacco all'Unione Sovietica (1941) - La Shoah - L'attacco giapponese agli Stati Uniti (1941) - La svolta nel conflitto (1942-43) - La lotta di liberazione - L'Italia dalla caduta del fascismo alla 'guerra civile' (1943-44) - La sconfitta del nazifascismo (1944-45).
-------------------------	---

Progettualità integrata	EXTRACURRICOLARE: gli alunni della classe hanno svolto tutte le attività programmate.
METODOLOGIE ADOTTATE	METODI: Lezione frontale e dialogata, lavori di gruppo/ <i>tutoring</i> , <i>problem solving</i> , approccio iconico, approccio analogico, approccio dialogato, conversazione guidata, <i>debate</i> , <i>flipped classroom</i> . Didattica laboratoriale, costruzione di mappe concettuali e <i>power point</i> .
	STRUMENTI: Libro di testo: G. BORGOGNONE, D. CARPANETTO, <i>Abitare la storia. Il Novecento e il mondo attuale</i> , vol. 3, Pearson – B. Mondadori ediz. scolastiche, Milano-Torino 2020; testi didattici di supporto, stampa specialistica, schede predisposte dall'insegnante, PC e/o tablet, uscite sul territorio, film, documentari, sussidi audiovisivi, filmati didattici, fotocopie e materiale didattico fornito dalla docente.
Risultati	TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: Interrogazione, interventi, dialogo, discussione, ascolto, temi argomentativi-descrittivi, analisi del testo, stesura di testi brevi, prove semi-strutturate (vero/falso, scelta multipla, completamenti, collegamenti, risposte aperte), esercitazioni scritte svolte a casa.
	NUMERO VERIFICHE ORALI: CINQUE Per l'attribuzione del voto orale sono state utilizzate anche prove scritte di carattere strutturato o semi-strutturato).
	Alcuni alunni hanno seguito con interesse le lezioni, partecipando attivamente al dialogo educativo e hanno raggiunto, sebbene con livelli diversi, gli obiettivi e le competenze disciplinari. Lo studio, nella maggior parte degli studenti, è stato di tipo mnemonico e l'impegno non sempre costante. Solo pochi hanno raggiunto un profitto discreto, molti alunni hanno raggiunto un livello di preparazione sufficiente, altri dimostrano invece di avere ancora una preparazione lacunosa e incerta.
Firma del docente	Barbara Visentin

Scheda per singola materia			anno scolastico 2025/2026			
Docente: Picarone Giovanna		Disciplina Matematica				
Numero di ore settimanali di lezione					n. 3	
Numero di ore annuali previste					Curricolari	n. 99
					Complementari ed integrative	n.
Obiettivi raggiunti	CONOSCENZE: Conoscenze delle disequazioni di secondo grado (interi e frazionarie) e dei sistemi di disequazioni. Definizione e proprietà di esponenziali e logaritmi; equazioni logaritmiche. Concetti di dominio, intersezione con gli assi e studio del segno di una funzione. Nozioni fondamentali sui limiti applicati allo studio di funzione					

	<p>Competenze: saper risolvere problemi algebrici complessi (disequazioni fratte). Capacità di determinare gli elementi fondamentali per la costruzione del un grafico di una funzione</p>
	<p>Capacità: analisi critica dei risultati ottenuti.</p> <p>Capacità di sintesi nel passare dai calcoli analitici alla rappresentazione grafica di una funzione</p>
Contenuti svolti	<p>Curriculari: ripasso e consolidamento: ripasso prodotti notevoli, disequazioni di secondo grado frazionarie e sistemi di disequazioni.</p> <p>Funzioni trascendenti: definizione e proprietà di esponenziali e logaritmiche.</p> <p>Analisi matematica- studio di funzione: definizione del dominio di una funzione, calcolo delle intersezioni con gli assi cartesiani e studio della positività (segno).</p> <p>Limiti: introduzione ai limiti nello studio di una funzione e loro applicazione per il grafico</p>
Progettualità integrata	EXTRACURRICULARE:
METODOLOGIE ADOTTATE	<p>Metodi:</p> <p>Lezione frontale ed esercitazioni pratiche. Didattica laboratoriale attraverso l'uso dei fil pdf ed esercizi su foglio protocollo per la consegna. Visione collegiale delle verifiche per il recupero degli errori.</p>
	STRUMENTI: LIBRO DI TESTO, STRUMENTI DI CALCOLO, DISPENSE IN FORMATO PDF, VISIONE DI CONTENUTI MULTIMEDIALI
Risultati	<p>Tipologia delle verifiche: verifiche scritte (esercizi di calcolo e studi di funzione), verifiche orali interrogazioni su ricerche assegnate e teoria).</p>
	NUMERO
Firma del docente	Giovanna Picarone

Docente: Barone Maria		Disciplina: Scienza e Cultura dell'alimentazione	
Numero di ore settimanali di lezione		n. 4	
Numero di ore annuali previste	Curricolari	n. 133	
	Complementari ed integrative	n.	
Numero di ore annuali svolte	Curricolari	n. 133	
	Complementari ed integrative	n.	
Obiettivi raggiunti	<p>Conoscenze: Filiera alimentare e nuovi prodotti alimentari</p> <p>Igiene e sicurezza degli alimenti.</p> <p>Dieta razionale ed equilibrata nell'età evolutiva e nelle principali patologie metaboliche.</p> <p>Allergie e intolleranze.</p> <p>Valorizzazione del made in italy</p>		
	<p>Competenze: predisporre prodotti e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici).</p> <p>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>Capacità: redigere un piano HACCP</p> <p>Prevenire e gestire i rischi di tossinfezioni connessi alla manipolazione degli alimenti.</p> <p>Scegliere menù adatti al contesto territoriale.</p> <p>Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela</p>		
Contenuti svolti	<p>Curricolari</p> <p>Igiene e sicurezza degli alimenti- contaminazioni e sistema HACCP</p> <p>La sana alimentazione- linee guida e modelli alimentari, principi di dietetica- dietetica applicata- dieta razionale per la prevenzione delle principali patologie metaboliche e croniche degenerative.</p> <p>Qualità, tutela del made in Italy</p> <p>Sostenibilità: diete sostenibili consumi sostenibili e nuovi prodotti alimentari</p> <p>.</p>		

Progettualità integrata	I ragazzi hanno partecipato a tutte le attività organizzate dall'Istituto
METODOLOGIE ADOTTATE	Metodi: Lezioni frontali, visione di contenuti multimediali
	Strumenti: libro di testo: Alimentazione oggi di silvano rodato ed.clitt. Dispense, visione di contenuti multimediali, consultazione siti
Risultati	Tipologia delle verifiche: scritte e orali, discussioni, diari alimentar Verifiche scritte: 4 Verifiche orali: 5 Gli alunni, seppur con alcune difficoltà hanno sempre rispettato i termini di consegna, sono stati puntuali alle verifiche orali assumendo nel corso dell'anno una maggiore consapevolezza volta ad affrontare con serenità l'esame di Maturità
Firma del Docente	Maria Barone

Docente: Di filippo Laura		Disciplina: LINGUA E CIVILTÀ INGLESE	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 2
Numero di ore annuali previste		Curricolari	N. 66
		Complementari ed integrative	N.
Numero di ore annuali svolte		Curricolari	N.
		Complementari ed integrative	N.
Obiettivi raggiunti	<p>CONOSCENZE:</p> <p>Lo studio della lingua inglese mira a potenziare le competenze professionali e linguistiche indispensabili sia per proseguire negli studi sia per entrare nel mondo del lavoro. gli studenti sono in grado di comprendere specifiche informazioni di testi autentici in microlingua.</p> <p>Competenze:</p> <p>Conoscenza delle quattro abilità linguistiche di base.</p> <p>Capacità di rielaborazione degli argomenti trattati.</p> <p>Abilità di comprendere ed esprimersi adeguatamente in situazioni generali e specialistiche che implicino la presenza di espressioni anche articolate e complesse.</p> <p>Capacità: comunicare, comprendere ed interagire in situazioni professionali che prevedano l'uso della micro lingua</p>		
Contenuti svolti	<p>Curricolari.</p> <p>Food Today</p> <p>Fast food and Restaurant</p> <p>The negative aspects of fast food</p> <p>Healthy eating: the food Pyramid; slow food; the double Pyramid; 0 km food; the Mediterranean diet; the macrobiotic diet.</p> <p>Food Safety: HACCP; Food contamination; food preservation;</p> <p>Wine Tasting</p> <p>Food and wine pairing</p>		
Progettualità integrata	La classe ha partecipato alle attività organizzate dall'Istituto		

Metodologie adottate	Per conseguire gli obiettivi indicati si è organizzato il processo di apprendimento mediante una programmazione disciplinare coerente con il livello della classe nel rispetto del curriculum della materia individuato dal PTOF e dal dipartimento di Lingua	
	Strumenti: Libro di testo “About a Catering” di A.de Chiara-M.Costanza Torchia- Trinity whitebridge	
	I moduli indicati nella programmazione sono stati organizzati secondo uno sviluppo non sempre cronologico, in relazione al processo formativo in atto nella classe; sono stati utilizzati opportuni sussidi didattici come libri di testo, fotocopie di materiali integrativi. Nel corso dell’anno si è provveduto ad attuare diversi interventi, rallentare e o a rafforzare, a seconda dei casi e del livello raggiunto dalla classe	
Risultati	Tipologia delle Verifiche: prove strutturate e semi strutturate Verifiche orali (anche sui lavori svolti a casa)	
Firma del Docente	Laura Di filippo	
Scheda per singola materia Anno scolastico 2025/2026		
Docente: Pinto Sonia		Disciplina: LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE
Numero di ore settimanali di lezione		N. 3
Numero di ore annuali previste	Curricolari	N. 99
	Complementari ed integrative	N.
Numero di ore annuali svolte	Curricolari	N.
	Complementari ed integrative	N.
Obiettivi raggiunti	CONOSCENZE Lo studia della lingua francese ha mirato a sviluppare le competenze professionali e linguistiche indispensabili sia per proseguire gli studi sia per entrare nel mondo del lavoro. Sono in grado di comprendere specifiche informazioni di testi autentici in micro lingua.	

	<p>Competenze</p> <p>Conoscenza delle quattro abilità linguistiche di base</p> <p>Capacità di rielaborazione degli argomenti trattati</p> <p>Abilità di comprendere ed esprimersi adeguatamente in situazioni generali e specialistiche che implicano la presenza di espressioni anche articolate e complesse</p>
	<p>Capacità</p> <p>Comunicare, comprendere ed interagire in situazioni professionali che prevedano l'uso della micro lingua</p>
Contenuti svolti	<p>Curricolari:</p> <p>Les eaux- de vie; le groupalimentaires; la Pyramid alimentaire/l'alimentation correcte;</p> <p>les regimes alimentaires; la personnel de la restauration; les dfferents types de restauration; catering e banqueting; slow food/fast food; Brasserie e bistrot; la restauration commerciale et collective; la cuisine centrale; la liaison chaude, refrigerée, surgelée.</p> <p>libro di testo:</p>
Progettualità integrata	<p>Extracurricolare:</p>
METODOLOGIE ADOTTATE	<p>Metodi:</p> <p>Per conseguire gli obiettivi indicati si è organizzato il processo di apprendimento mediante una programmazione disciplinare coerente con il livello della classe e nel rispetto del curriculum della materia</p>
	<p>Strumenti:</p> <p>I moduli indicati nella programmazione sono stati organizzati secondo uno sviluppo non sempre cronologico, in relazione al processo formativo in atto nella classe; sono stati utilizzati opportuni sussidi didattici come libri di testo, testi didattici di supporto, sussidi audiovisivi.</p>
Risultati	<p>Tipologia delle Verifiche:</p> <p>Quesiti: Vero/falso; Scelta multipla; risposta aperta; discussione orale.</p> <p>Interrogazioni orali</p>

	NUMERO Verifiche scritte: 3 Verifiche orali: 3 Nel complesso gli alunni hanno raggiunto tutti un livello di preparazione sufficiente.
Firma del Docente	Sonia Pinto

Scheda per singola materia			Anno scolastico 2025/2026	Classe 5° B BES
Docente: Di Flora Francesco		Disciplina: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA Settore SALA e VENDITA		
Numero di ore settimanali di lezione			N. 5	
Numero di ore annuali previste			Curricolari	N. 165
			Complementari ed integrative	N. /
Numero di ore annuali svolte			Curricolari	N. 165
			Complementari ed integrative	N. /
Obiettivi raggiunti	CONOSCENZE -La classe nel complesso sa com'è strutturata un'azienda ristorativa, riconosce le varie tipologie di ristorazione. In particolare gli allievi conoscono l'organizzazione del servizio di catering e banqueting e le figure coinvolte. -Riconoscono le varie tipologie di ristorazione - Conoscono i costi di gestione di un Albergo -Conoscenza delle principali offerte ristorative -Conoscenza sulla differenza fra un prodotto sicuro e salubre.			

COMPETENZE

- Avere specifiche competenze nel campo dell'allestimento di buffet e di banchetti (organizzati in occasioni conviviali sia all'interno che all'esterno dell'azienda), dell'organizzazione del lavoro.
- Predisporre Menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- Adeguare e organizzare la vendita in relazione alla domanda dei mercati, in funzione dei vari costi di gestione.

CAPACITÀ

- Capacità di interpretare eventi e proporre menu adeguati.
- Riconoscere i vari ambienti lavorativi con le relative caratteristiche tecnico-organizzative.
- Lavorare in uno staff cooperando in modo positivo nel gruppo.
- Svolgere un servizio adeguato al menu proposto.
- Essere consapevole del proprio ruolo professionale ed affidabile nello svolgimento dello stesso, in grado di impegnarsi a fondo per realizzare un obiettivo.

CURRICULARI

Libro di testo: “Accademia di sala e vendita 3- Articolazione Enogastronomia –
Editore SIMONE PER LA SCUOLA

- Criterio di abbinamento cibo-vino. Tipologie di abbinamento, l'analisi organolettica del cibo
- La conservazione dei vini. La cantina è la cave di jour. L'approvvigionamento e l'acquisto dei vini
- La ristorazione
- La caffetteria classica
- Mixology: le famiglie dei cocktails
- La produzione vinicola Italiana. L'enografia regionale e internazionale (territorio, clima, vitigni coltivati, vitigni autoctoni, numero di DOCG e DOC presenti, prodotti e piatti tipici)
- L'arte della cucina di sala.
- La ristorazione: il mercato ristorativo, classificazione e tipologie. (Ristorante tradizionale, Ristorante gourmet, Ristorante a tema, Trattoria, Osteria)
- Il Banqueting, le figure coinvolte (event manager, Banqueting manager, F&BM e la Wedding planner) la modulistica (la check list e l'ordine di servizio), i costi e il business plan (cos'è e quali sono le analisi descritte).
- Simulazione di un evento di banqueting dall'incontro con il cliente sino al ripristino e trasporto dei materiali in azienda. Le figure coinvolte: wedding planner, banqueting manager, event manager
- La simulazione di un evento di banqueting: la check-list e l'ordine di servizio
- I marchi di qualità. Genuinità e salubrità dei prodotti alimentari.
- Il menu e la lista delle vivande cenni sulla storia e differenza. La sequenza delle portate e le norme per una corretta compilazione di un menu.
- Classificazione delle principali liste; regole basilare per creare un menu, (aspetto grafico, ortografico, strutturale e sequenziale) menu speciali per celiaci.
- Tipologie di menu: menu del giorno, menu ciclico, menu per eventi speciali, menù da degustazione, menu turistici, menu ciclici, menu alla carta e alla gran carte.
- Le Etichette dei vini: come leggere un etichetta e quale differenza c'è fra un etichetta di un vino e un vino spumante
- L'enografia nazionale (tutte le regioni), territorio, clima, vitigni coltivati, vitigni autoctoni, numero di DOCG e DOC presenti;
- Spiegazione sull'enografia internazionale: la Francia – Spagna -Portogallo;
- I vini Islamici e il concetto " kosher"
- La qualità e la sicurezza alimentare, la rintracciabilità e la tracciabilità, differenza fra salubrità e genuinità.
- La gestione degli acquisti e il controllo dei costi. Cos'è l'approvvigionamento e chi è l'economista. Le politiche di

Contenuti svolti

	<p>approvvigionamento. Come si stabiliscono quantità e momento di acquisto. Come si selezionano i fornitori.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Che cos'è e come va organizzato il magazzino. Quali sono i documenti di magazzino. Come avviene la gestione delle scorte. • Food cost. Beverage cost.
METODOLOGIE ADOTTATE	<p>METODI</p> <p>-Lezione frontale con partecipazione degli allievi al dialogo educativo, richiami in itinere su argomenti precedentemente trattati. -Presentazione in PPT</p>
	<p>STRUMENTI:</p> <p>Libro di testo, riviste e strumentazione multimediale</p>
Risultati	<p>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE</p> <p>Quesiti a scelta multipla e a risposta aperta, vero o falso. Interrogazioni orali (anche sui lavori svolti a casa)</p>
	<p>NUMERO</p> <p>-Verifiche scritte: 1 -Verifiche orali: 3</p>
	<p>Quasi tutti gli alunni hanno raggiunto discreti risultati</p>
Firma del Docente	<p><i>Di Flora Francesco</i></p>

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2025/2026	
Docente: Antonio Faiella		Disciplina: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA Settore CUCINA	
Numero di ore settimanali di lezione		N. 2 + 2	
Numero di ore annuali previste		Curricolari	N. 66 + 66
		Complementari ed integrative	N.
Obiettivi raggiunti	<p>CONOSCENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza delle principali formule ristorative presenti nel mercato e delle tendenze del settore ristorazione nel nostro paese. • Conoscenza delle differenze organizzative tra ristorazione sociale, tradizionale, neo-ristorazione. • Conoscenza dell'evoluzione della gastronomia. • <i>Il sistema HACCP e il piano di autocontrollo* (UDA)</i> • <i>La legislazione alimentare* (UDA)</i> • <i>Regole di sicurezza e salubrità del luogo di lavoro* (UDA)</i> • Conoscere gli obblighi di Legge dell'imprenditore e del lavoratore. • Conoscere i principali pericoli/rischi nell'ambiente di lavoro. • Conoscere l'evoluzione della normativa sulla sicurezza sul lavoro. • Conoscere le principali norme di prevenzione antinfortunistica. • Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni. • Principali categorie di prodotti alimentari disponibili sul mercato. • Storia del menu classico della cucina francese. Escoffier, Ritz, Careme e poi Artusi • Criteri di elaborazione del menu (ristorazione commerciale e collettiva) • Tipologie di intolleranze alimentari • Software di settore. • <i>TECNICHE DI CATERING E BANQUETING (UDA CATERING E BANQUETING: LA SIMULAZIONE DI UN EVENTO)</i> • Le normative di riferimento che disciplinano le attività di Catering e Banqueting 		

	<p>COMPETENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Igiene del personale, degli ambienti, delle attrezzature e degli alimenti e procedure HACCP • Saper classificare i locali ristorativi nei comparti previsti dalla legge ed in base al tipo di organizzazione • Classificare i diversi tipi di contaminazione e applicare il giusto metodo di conservazione. • Comprendere l'importanza dell'autocontrollo sul processo. • Regole di base per la prevenzione degli infortuni sul lavoro • Avere cura della propria salute in ambito lavorativo. • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. • Prodotti agroalimentari di qualità e certificazioni a livello comunitario e nazionale • Il menu e la carta delle vivande: dalle origini ai giorni nostri • Occasioni di servizio, classificazione del menu e regole di elaborazione delle diverse carte • Organizzazione del reparto cucina e caratteristiche essenziali dei servizi di catering e banqueting.
	<p>CAPACITÀ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Distinguere la ristorazione di necessità da quella di svago/piacere. • Conoscenza delle tendenze attuali della cucina ed i suoi fattori caratterizzanti e distinzione delle diverse forme di cucina creativa. • Saper applicare la corretta prassi igienica nel corso delle lavorazioni • Simulare il piano di autocontrollo. • Individuare possibili rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori nel settore ristorativo. • Applicare i principi e gli strumenti idonei a garantire la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro. • Riconoscere i marchi di qualità. • Utilizzare sistemi di tutela e certificazione. • Distinguere le differenti gamme di alimenti. • Progettare il menu per tipologie di eventi nella ristorazione tradizionale • Organizzare il servizio attraverso la programmazione ed il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi. • Simulare eventi di catering e banqueting. • Utilizzare le principali nuove tecniche in cucina: la scienza in cucina, in sala e al bar
Contenuti svolti	<p>CURRICULARI: CERTIFICAZIONE ISO 9001- LA PRODUZIONE BIOLOGICA – LA LOTTA INTEGRATA – KM ZERO, FILIERA CORTA, LA TIPICITA' -L'AUTOCONTROLLO E IL SISTEMA HACCP - LE CLASSI RISTORATIVE ED IL MENU – LA RISTORAZIONE COMMERCIALE, COLLETTIVA - IL CATERING – IL CONTRATTO DI CATERING – I BUONI PASTO – LA RISTORAZIONE VIAGGIANTE - CATERING AZIENDALE, A DOMICILIO, INDUSTRIALE - IL BANQUETING – IL CONTRATTO DI BANQUETING – IL BANQUETING MANAGER– IL SERVIZIO A BUFFET – INNOVAZIONE IN CUCINA.</p> <p>LIBRO DI TESTO: CUCINA PER SALA E VENDITA – QUARTO E QUINTO ANNO EDIZIONI PLAN – ALMA LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA</p>

Progettualità integrata	Extracurriculare: gli alunni della classe hanno svolto tutte le attività programmate
METODOLOGIE ADOTTATE	<p>METODI: Lezione frontale, Lavoro di gruppo, Lezione dialogata, Cooperative learning, Problem solving, Debate, Flipped Classroom.</p> <p><i>Attività svolte in Modalità asincrona (trasmissione dei materiali, delle indicazioni di studio, delle esercitazioni da parte dell'insegnante in un dato momento e fruizione da parte degli studenti in un tempo a loro scelta, ma in un arco temporale indicato dall'insegnante)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Registro elettronico Argo Did Up ○ Piattaforma Google Classroom ○ Piattaforma Google moduli ○ Piattaforme collegate con i libri di testo <p>STRUMENTI: Libro di testo, riviste, strumentazione multimediale. LIM, Tablet, PC, mappe concettuali, fotocopie</p>
Risultati	<p>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quesiti a risposta multipla e domande aperte (test semi strutturati) - Tema scritto (test strutturato sui principali nuclei tematici della seconda prova d'Esame di Stato) - Verifiche orali <p>NUMERO</p> <ul style="list-style-type: none"> - VERIFICHE SCRITTE: 2 - VERIFICHE ORALI: 2 <hr/> <p>La classe presenta un profilo eterogeneo, con un gruppo che si distingue per ottimi risultati e una parte che attesta la propria preparazione su livelli medi o basilari. All'inizio dell'anno sono emerse lacune nei prerequisiti e nel linguaggio tecnico, che hanno reso necessarie costanti attività di recupero per affrontare il programma del quinto anno. Sotto l'aspetto metodologico, persiste in diversi alunni un approccio mnemonico anziché critico, che talvolta ostacola la reale assimilazione dei contenuti. Tale criticità è accentuata dal ridotto monte ore settimanale, esiguo rispetto alla complessità della materia. Tuttavia, l'impegno costante e la partecipazione attiva di gran parte della classe hanno permesso di superare le difficoltà iniziali. Grazie a una frequenza regolare e a un comportamento corretto, la preparazione in uscita si attesta complessivamente su un livello più che sufficiente.</p>
Firma del Docente	Antonio Faiella

Docente: Della Corte Bianca:	Disciplina: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	
Numero di ore settimanali di lezione	di	N. 4
Numero di ore annuali previste	Curricolari	N. 132
Obiettivi raggiunti	<p>Conoscenze: caratteristiche del mercato turistico nazionale e internazionale compresa la normativa di settore, tecniche di marketing strategico e operativo applicate al settore, turistico- ristorativo, tecniche di web marketing analisi dell'ambiente e scelte strategiche, pianificazione e programmazione aziendale, vantaggio competitivo, controllo di gestione, budget, bussines plan e marketing plan, consumi e abitudini alimentari, marchi di QUALITÀ e prodotto a km 0</p>	
	<p>COMPETENZE:</p> <p>Saper realizzare pacchetti di offerta turistica turistici integrata con i principi di ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale utilizzando il web.</p> <p>Strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio. Supportare le attività del budgeting e perseguire obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</p>	
	<p>CAPACITÀ:</p> <p>Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche.</p> <p>Identificare le caratteristiche del mercato turistico, individuare le normative di riferimento.</p> <p>Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari.</p> <p>Individuare i prodotti a km 0 come strumento di marketing</p>	

Contenuti svolti	<p>Curricolari.</p> <p>Modulo1 Il mercato turistico internazionale, gli organismi e le fonti normative internazionali; il mercato turistico nazionale, le nuove tendenze, la domanda e l'offerta turistica, le tendenze del turismo mondiale, i flussi turistici, gli organismi e i fonti normative internazionali.</p> <p>Modulo2: Il marketing: aspetti generali; analisi esterna ed interna del mercato; matrice SWOT; gli ambiti della comunicazione aziendale; il marketing strategico; il marketing operativo; il web marketing; il marketing plan.</p> <p>Modulo3: Pianificazione, programmazione e controllo di gestione; il budget, il business plan, la comunicazione, la progettazione di un evento</p> <p>Modulo4: Le abitudini alimentari e l'economia del territorio; il made in Italy e i marchi di qualità.</p> <p>Modulo5 Nozioni generiche sul contratto, i contratti di lavoro subordinato e il lavoro stagionale, la retribuzione e il trattamento di fine rapporto.</p>
Progettualità integrata	<p>Extracurriculare:</p>
METODOLOGIE ADOTTATE	<p>METODI:</p>
	<p>STRUMENTI:</p> <p>Libro di testo: Gestire le imprese ricettive- Tramontana</p>
Risultati	<p>Tipologia delle Verifiche:</p> <p>Verifiche scritte orali, interventi, dibattiti, dialogo, discussione, ascolto</p>
	<p>NUMERO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verifiche scritte: 4 - Verifiche orali: 4
Firma del Docente	<p>Bianca Della Corte</p>

<p>Scheda per singola materia</p>		<p>Anno scolastico 2025/2026</p>
<p>Docente: Bianca Della Corte/ Docenti componenti il consiglio di classe</p>		<p>Disciplina: EDUCAZIONE CIVICA</p>
<p>Numero di ore settimanali di lezione</p>		<p>N. 1</p>
<p>Numero di ore annuali previste</p>		<p>Curricolari N. 33</p>

Obiettivi raggiunti	<p>CONOSCENZE: COSTITUZIONE CULTURA CIVICA E ORGANI DELLO STATO</p>
	<p>Competenze: Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul rispetto verso ogni persona, responsabilità individuale, legalità, partecipazione solidarietà; importanza del lavoro</p> <p>Conoscenza della carta costituzionale e del significato di appartenere ad una comunità locale e nazionale.</p> <p>Rispettare le regole e le norme che governano lo stato di diritto a scuola, nella comunità ed in famiglia.</p> <p>Rapportarsi correttamente con gli altri, esercitare consapevolmente propri diritti e doveri per contribuire al bene comune.</p> <p>Adottare comportamenti responsabili verso l'ambiente.</p> <p>Conoscere le istituzioni che ci governano.</p>
	<p>Capacità: interagire correttamente con le istituzioni nella vita quotidiana nella partecipazione e nell'esercizio della cittadinanza attiva partendo dalla conoscenza di organizzazione e funzioni dello stato, dell'unione europea e delle autonomie locali.</p>
Contenuti svolti	<p>CURRICULARI:</p> <p>Origini storiche della Costituzione.</p> <p>Struttura della Costituzione.</p> <p>Storia della bandiera italiana (art.12 Costituzione).</p> <p>Diritti e doveri dei lavoratori (art. 36-60 Costituzione).</p> <p>Concetto di cittadinanza.</p> <p>Cultura civica.</p> <p>Organi dello Stato.</p> <p>Altri contenuti svolti dal C.d.c.</p> <p>Agenda 2030</p> <p>Regolamento Europeo 2015/2283 in vigore dal 01/01/2018 sui Novel Food</p> <p>Normativa sulla vendita e somministrazione dell'alcol ai minorenni; tasso alcolemico</p>

Progettualità integrata	Extracurriculare: Visione dei film dedicati all'approfondimenti di tematiche di cultura civica
METODOLOGIE ADOTTATE	Metodi: lezione frontale, dibattiti, approfondimenti, lavori di gruppo, tutoraggio,
	Strumenti: Testi, lavagna, schede didattiche, supporti multimediali, discussione, ascolto
Risultati	Tipologia delle Verifiche: verifiche scritte e orali, interventi, dibattito, dialogo, discussione, ascolto
	NUMERO – Verifiche scritte: – Verifiche orali:
Firma del Docente	Bianca Della Corte

Scheda per singola materia Anno scolastico 2025/2026		
CLASSE V sez. B BES		
Docente: Colavolpe Antonio	Disciplina: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	
Numero di ore settimanali di lezione		N. 2
Numero di ore annuali previste	Curricolari	N. 66
	Complementari ed integrative	N. --
Numero di ore annuali svolte	Curricolari	N.
	Complementari ed integrative	N.
Obiettivi raggiunti	CONOSCENZE: conoscenza di alcuni sport individuali e di squadra: la pallavolo, il basket, il calcio a cinque, il badminton, il tennis tavolo, il gioco della dama e degli	

	<p>scacchi. La nascita dello sport moderno; le olimpiadi moderne, le organizzazione sportive</p> <p>COMPETENZE: saper effettuare movimenti motori complessi relativi alle discipline praticate.</p> <p>Saper utilizzare le regole sportive come strumento di convivenza; partecipare alle attività sportive anche in compiti di arbitraggio e di giuria.</p> <p>Avere comportamenti corretti nei confronti dei compagni e avversari, incoraggiando azioni di fairplay in ambito sportivo.</p> <p>Saper applicare gli aspetti regolamentari, tecnico-pratici e tattici della pallavolo, del calcio a cinque, del tennis tavolo, del badminton e delle altre attività pratiche.</p> <p>Conoscenza ed organizzazione degli organismi di promozione sportiva.</p> <p>CAPACITA': Miglioramento delle capacità motorie e coordinative; pratica degli sport individuali e di squadra; consapevolezza delle proprie capacità motorie ed espressive</p>
Contenuti svolti	<p>CURRICULARI: esercitazioni di pallavolo, tennis tavolo, calcio a cinque, badminton, gioco della dama e degli scacchi: conoscenza degli aspetti regolamentari, tecno pratici e tattici della pallavolo e del tennis tavolo;</p> <p>Esercizi di ricerca dello schema corporeo e percezione del se: posizione del corpo in equilibrio nello spazio singole e a coppia;</p> <p>Yoga, pilates; esercizi di tonificazione e cardio con lo Step a tempo di musica; balli di gruppo.</p> <p>Sana alimentazione e corretto stile di vita; i principi nutritivi energetici e non.</p> <p>Come innalzare il metabolismo in maniera veloce, percorso di mantenimento del fisico con esercizi specifici ed integrazione adeguata; attività motoria in ambiente naturale; prevenzione, sicurezza salute, primo soccorso;</p> <p>Conoscere le norme di comportamento per la prevenzione di infortuni</p> <p>Libro di testo: Del Nista- Tasselli "Il corpo e i suoi linguaggi"</p>
Progettualità integrata	<p>Extracurriculare: gli alunni hanno partecipato ai tornei di calcetto e pallavolo organizzati dall'Istituto</p>

Metodologie adottate	METODI: Le attività pratiche proposte sono state indirizzate all'acquisizione di abilità molteplici e complesse, e competenze trasversali che lo studente dovrà essere in grado di trasferire in altri contesti. La diversificazione delle attività, ha permesso di accrescere le potenzialità di ciascuno e di orientare le attitudini personali.
	STRUMENTI Attività individuali e in gruppo con grandi e piccoli attrezzi codificati e non. Attrezzi specifici per gli sport praticati. Libro di testo e dispense e test da svolgere
Risultati	TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE Le verifiche son state effettuate costantemente in itinere, per quanto attiene la parte pratica; osservazione sistematica durante lo svolgimento delle attività; utilizzo di test e di prove cronometrate; analisi dei risultati conseguiti rispetto alla situazione di partenza. La valutazione ha tenuto conto della partecipazione, dell'impegno e dei miglioramenti conseguiti
	NUMERO <ul style="list-style-type: none"> • Verifiche pratiche • Verifiche orali: <hr/>
Firma del Docente	Antonio Colavolpe

Scheda per singola materia			Anno scolastico 2025/2026			
Docente: Lamberti Antonio		Disciplina: RELIGIONE CATTOLICA				
Numero di ore settimanali di lezione					N. 1	
Numero di ore annuali previste					Curricolari	N. 33
					Complementari ed integrative	
Numero di ore annuali svolte					Curricolari	N.
					Complementari ed integrative	

Obiettivi raggiunti

Conoscenze:

I significati simbolici- culturali del cibo

La Valenza simbolica del cibo e del nutrirsi all'interno delle religioni ed in particolar modo nel Cattolicesimo a partire dal testo biblico e dalla vita e dal messaggio di Gesù

Riti norme alimentari e piatti tipici delle varie tradizioni religiose

Il ruolo della religione nella società contemporanea

La concezione cattolica cristiana della famiglia.

Il ruolo della religione nella società contemporanea

Il magistero della chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica.

La concezione cristiano-cattolica

Competenze

Lo studente sa riconoscere l'universalità dell'esperienza religiosa come componente im-
po nella storia e nella cultura e quale possibile risposta alle questioni sull'esistenza ed
individuare gli elementi fondamentali della religione cristiana sulla base del messaggio di
Gesù Cristo, che la comunità cristiana è chiamata a testimoniare.

Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria
identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della
solidarietà in un contesto multiculturale.

Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del Cristianesimo, interpretandone
correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto ai contributi della cultura
scientifico-tecnologica.

Capacità

Rilevare nell'esperienza umana del nutrirsi il darsi delle varie dimensioni della persona e la
necessità del loro sviluppo unitario ed equilibrato.

Riconoscere i vari significati simbolici-culturali del cibo

Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni
interpersonali

Contenuti svolti	<p>Curricolari</p> <p>Cibo ed emozioni; cibo e relazioni; il cibo come cultura; alcuni significati simbolici che la tradizione giudaico- cristiana attribuisce al cibo attraverso la valorizzazione del testo biblico</p> <p>Il significato del pane e del vino nell'eucarestia. I significati simbolici di altri cibi presenti nella ritualità di altre tradizioni religiose</p> <p>La cucina ebraica: l'osservanza delle regole; i piatti ebraici</p> <p>La cucina cristiana</p> <p>La cucina islamica</p> <p>La cucina buddista</p> <p>Libro di testo: Relicodex- ed.rossa-con nullaostaCE vol. unico</p>
Progettualità integrata	<p>Extracurriculare:</p>
METODOLOGIE ADOTTATE	<p>METODI: DISCUSSIONE COLLETTIVA; LEZIONE FRONTALE; QUESTIONARI TEST</p> <hr/> <p>STRUMENTI: LIM ,SUSSUDII AUDIO VISIVI</p>
Risultati	<p>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE:VERIFICHE ORALI</p> <hr/> <p>NUMERO Verifiche scritte: Verifiche orali:4 Nel complesso tutti gli alunni hanno raggiunto risultati positivi</p> <hr/>
Firma del Docente	<p>Antonio Lamberti</p>

APPENDICE 2:

U.D.A. PERCORSI FORMAZIONE SCUOLA LAVORO

UNITA' DI APPRENDIMENTO

UNITA' DI APPRENDIMENTO

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
<i>Denominazione</i>	<i>L'Universo del Vino.... Geografia e cultura delle regioni vinicole in Italia e nel mondo.</i>
<i>Compito - prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none">• Relazione individuale o di gruppo• Glossario tecnico e padronanza delle forme espressive in italiano e lingua straniera• Realizzazione di una piccola brochure con informazioni storiche e merceologiche, con elenco delle cantine più rappresentative al livello nazionale ed internazionale

<p>Competenze mirate</p> <ul style="list-style-type: none"> • assi culturali • cittadinanza • professionali 	<p>CITTADINANZA</p> <p>Comunicare</p> <p>Progettare</p> <p>Mostrare curiosità verso culture e tradizioni diverse dalla propria</p> <p>Collaborare e partecipare</p> <p>Acquisire un proprio metodo di studio e di lavoro</p> <p>Agire in modo autonomo e responsabile</p> <p>Risolvere problemi</p> <p>ASSI CULTURALI</p> <p>Asse linguaggi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo 6. produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi 7. utilizzare le lingue straniere per i principali scopi comunicativi e operativi 8. utilizzare e produrre testi multimediali <p>Asse matematico:</p> <ul style="list-style-type: none"> - utilizzare le tecniche e procedure del calcolo aritmetico - usare gli strumenti di calcolo offerti da applicazioni di tipo informatico <p>Asse storico-sociale, giuridico ed economico</p> <ul style="list-style-type: none"> - riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente, le connessioni con le strutture economico-sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo - saper utilizzare il linguaggio specifico - comprendere la normativa italiana ed europea in materia di beni di consumo <p>Asse scientifico-tecnologico</p> <ul style="list-style-type: none"> - valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera - studiare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico e nutrizionale - utilizzare gli elementi in ambito enogastronomico - Assumere un comportamento consapevole in relazione all'assunzione di bevande alcoliche individuando rischi e pericoli per la salute <p>PROFESSIONALI</p> <p>area professionale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Valorizzare e promuovere le tradizioni individuando le nuove tendenze di filiera - Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio - Utilizzare i corretti principi operativi e gli strumenti di lavoro - Agire nel sistema di qualità relativa alla filiera produttiva di interesse
<p>Conoscenze</p>	<p>Abilità</p>

UNITA' DI APPRENDIMENTO

<p>Asse linguaggi</p> <p>Asse dei Linguaggi</p> <p>Italiano</p> <p><i>Lessico fondamentale per la gestione di semplici comunicazioni orali in contesti formali ed informali</i></p> <p><i>Modalità e tecniche delle diverse forme di produzione scritta: relazione</i></p> <p><i>principali strutture grammaticali della lingua italiana</i></p> <p><i>elementi di base della funzione del linguaggio</i></p> <p><i>termini tecnici propri del linguaggio settoriale</i></p> <p>Lingue Straniere:</p> <p><i>Lessico e fraseologia di base su argomenti di vita quotidiana e professionale.</i></p> <p><i>Corretta pronuncia di un repertorio di parole e frasi memorizzate di uso comune.</i></p> <p><i>Semplici modalità di scrittura</i></p>	<p>Asse dei Linguaggi</p> <p>Italiano</p> <p><i>Comunicare in modo semplice, ma adeguato</i></p> <p><i>Esporre in modo chiaro, logico e coerente, esperienze vissute o testi ascoltati</i></p> <p><i>Utilizzare le strutture della lingua presenti nei testi</i></p> <p><i>Ricerca, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche in funzione della produzione di testi scritti di tipo espositivo.</i></p> <p><i>Produrre testi corretti e coerenti, adeguati alle diverse situazioni comunicative.</i></p> <p><i>Rielaborare in forma chiara le informazioni.</i></p> <p>Lingue Straniere</p> <p><i>Utilizzare un repertorio lessicale di base funzionale all'espressione di esigenze concrete della vita quotidiana e professionale.</i></p> <p><i>Lessico di base su temi di interesse professionale.</i></p> <p><i>Compilare in lingua schede di interesse professionale.</i></p>
<p>Asse scientifico-tecnologico e matematico</p> <p>Metodologie di lettura e ascolto delle consegne dei compiti.</p> <p>Fasi di un processo tecnologico (sequenza delle operazioni dall'idea al prodotto).</p> <p>Lettura, comprensione e realizzazione di grafici.</p>	<p>Asse scientifico-tecnologico e matematico</p> <p>Saper rielaborare un'esperienza secondo un ordine e criteri dati.</p> <p>Saper organizzare il lavoro</p> <p>Sviluppare interessi relativi a luoghi diversi da quelli di appartenenza.</p> <p>Saper leggere, comprendere, realizzare un grafico.</p>

UNITA' DI APPRENDIMENTO

Utenti destinatari	Classi 5 ^a di indirizzo "sala e vendita"
Prerequisiti	<p>Le fasi di produzione del vino e le denominazioni</p> <p>I principi base dell'enologia adattate alla realtà internazionali locali</p> <p>Leggere e interpretare semplici schede tecniche di degustazione</p> <p>conoscenze di base del linguaggio del settore</p> <p>elementi base di lingua straniera</p>
Fase di applicazione	Pentamestre da Gennaio-Aprile 2025
Tempi	Dal (40ore)
Esperienze attivate	<p>Visita ad una cantina regionale storica.</p> <p>Osservazione dello sviluppo del mondo vitivinicolo e dell'importanza della sommellerie</p> <p>Lavoro singolo e in gruppo</p> <p>Esercitazioni pratiche di laboratorio</p>
Metodologia	<p>Lezione frontale</p> <p>Lezioni tecnico pratiche</p> <p>Cooperative learning</p> <p>E-learning</p> <p>Brainstorming</p>
Risorse umane 13. interne 14. esterne	<ul style="list-style-type: none"> - i docenti del consiglio di classe: lab cucina, italiano, matematica, informatica, inglese, seconda lingua, diritto e tecniche amministrative, scienza degli alimenti, Religione. - esperti del mondo del lavoro (durante la visita)

UNITA' DI APPRENDIMENTO**Strumenti**

- Libri di testo
- Laboratorio di sala
- Laboratorio linguistico
- Filmati- video
- riviste specializzate
- Laboratori informatica, internet e LIM
- Schede di lavoro fornite dall'insegnante

Valutazione

- Verifica intermedia da parte di ogni docente al termine della fase disciplinare
- Una verifica e valutazione collegiale finale con griglia di valutazione

Titolo UDA: *L'Universo del Vino....Geografia e cultura delle regioni vinicole in Italia e nel mondo.*

Cosa si chiede di fare

Lo scopo è quello di comprendere il mondo del vino in parallelo: da un lato, tutte le più importanti regioni viticole con le loro diverse peculiarità, la loro storia, tradizione e filosofia produttiva che distingue spesso i produttori di una stessa area, oltre alle differenze profonde che esistono tra i vitigni, nazionali e internazionali, presenti in quel territorio; dall'altro la possibilità concreta di perfezionare la conoscenza del vino, sia nella descrizione organolettica, sia nel sistema di valutazione.

Storie di uomini, di terra, di vino, e la capacità di dare a tutto ciò il giusto valore.

In che modo

Il lavoro sarà svolto in parte in aula e nei laboratori tecnico-pratici e di informatica, sia singolarmente sia in gruppo.

Quali prodotti

Degustazioni di vini appartenenti alla regione di cui si sta trattando, che verranno descritti attraverso l'analisi organolettica eseguita in modo corretta.

Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)

Questa UdA è un'opportunità per conoscere e valutare i vini secondo il meccanismo della scheda a punteggio, indispensabile per comprendere appieno il bagaglio che si portano dietro.

Tempi

Tutto il 2° QUADRIMESTRE 40 Ore

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

Lo staff di progettazione e realizzazione è composto dai docenti del Consiglio di Classe e dagli assistenti tecnici. L'attività si svolgerà nei laboratori della scuola utilizzando strumenti e attrezzature di settore.

Interverranno, inoltre, esperti del settore.

Criteri di valutazione

Osservazioni in itinere dal docente e dal Consiglio di classe, pertanto sarà apprezzata la capacità espositiva in termini di ricchezza lessicale, correttezza formale e articolazione dei contenuti. Sarà, inoltre, valutato l'impegno, in termini di disponibilità e rispetto delle consegne, di partecipazione attiva e collaborazione come interazione produttiva all'interno del gruppo.

Valore della UDA in riferimento alla valutazione della competenza mirata: è una parte o la soddisfa interamente?

Il compito/prodotto rappresenta una componente del tuo percorso formativo: saranno necessarie altre unità per completare il panorama delle situazioni legate all'attività alberghiera.

PIANO DI LAVORO UDA

L'Universo del Vino...Geografia e cultura delle regioni vinicole in Italia e nel mondo.

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Presentazione Uda agli studenti	Lezione frontale Consegna materiale Predisposizione del dossier allievo	Sviluppo della curiosità Condivisione del progetto e degli obiettivi Individuazione del compito/prodotto e servizio Comprensione dell'importanza professionale del compito assegnato	3 ore	Feedback Interesse dimostrato
2	Organizzazione del lavoro, individuazione dei ruoli e assegnazione dei compiti	Utilizzo dei dati in possesso del C.d.C. relativi ad atteggiamento e motivazione in classe e in laboratorio	Formazione dei gruppi	2 ore	
3	Ricerca di informazioni relative all'argomento Attività di gruppo, scambi di intergruppo, discussioni guidate	Lezione frontale lavoro in classe e in laboratorio multimediale ricerche individuali	Acquisizione delle conoscenze	5ore	Elaborati e attività di laboratorio
4	Presentazione alla classe dei lavori di gruppo Sintesi e rielaborazione	Schede di degustazioni e a punteggio del vino.	Condivisione dei lavori di gruppo E individuazione degli abbinamenti da realizzare	4ore	Relazioni orali individuali
5	Realizzazione della scheda degustazione e della scheda a punteggio del vino	Attività in aula Lavori di gruppo Laboratorio informatico	Valutazione finale della corretta scelta fatta sul reale abbinamento del piatto con il vino	8 ore	Correttezza formale, terminologica e comunicativa Fruibilità della ricetta
6	Programmazione e predisposizione dell'evento	Lezione frontale e compilazione dossier allievo, laboratori	Consapevolezza delle prime competenze acquisite	6ore	
7	Esperimenti guidati in laboratorio	Laboratori enogastronomici	Consapevolezza modalità svolgimento del compito Correttezza nelle esecuzioni delle tecniche di abbinamento	6 ore	Scheda di valutazione
8	Realizzazione dell'evento	Laboratori enogastronomici	Consapevolezza modalità svolgimento del compito Correttezza dell'esecuzione Presentazione delle scelte	6 ore	Scheda di valutazione

DIAGRAMMA DI GANTT UDA

FASI	TEMPI (settimane, ore)				
	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio
1	4h 2 ingl 2Italiano				
2	2h 2 h DTA				
3	2h 2 mat	6 h 2 hfranc 3 h sc alimenti 1 h storia			
4		4 h 2matematica 2 laborat info			
5			8 h 1 hItaliano 1DTA 2 laborat info 2 ingl, 2 franc		
6			2 h 1 lab sala 1 lab info		
7			4 h cuc/sala	4 h cuc/sala	
8					4 h cuc/sala + altre disc. coinvolte

TOTALE 40 ore

DIDATTICA PERSONALIZZATA ALUNNI BES

DOCENTE: _____ **MATERIA:** _____

ALLIEVA/O: _____ **CLASSE:** _____

Metodologie e strategie	
Lavoro di gruppo	
Azioni di tutoraggio	
Cooperative learning	
Attività di tipo laboratoriale	
Mappe concettuali	
Semplificazione del testo mediante schemi	
Lezioni frontali con uso contemporaneo di più linguaggi comunicativi (codice linguistico, iconico, LIM)	
Rispettare i tempi dell'allievo e le sue fasi di organizzazione del lavoro e dei compiti	

Misure dispensative	
Lettura ad alta voce	
Scrittura sotto dettatura	
Prendere appunti	
Copiatura dalla lavagna	
Uso del vocabolario cartaceo	
Studio mnemonico di formule, tabelle, definizioni	
Carico gravoso di compiti	
Uso della lingua straniera in forma scritta	
Interrogazioni a sorpresa	
Altro (specificare):	
Strumenti compensativi	
Sostituzione della scrittura con linguaggio verbale e/o iconografico	
Riduzione degli esercizi di compito	
Supporto di un tutor (indicare quale)	
Riduzione degli esercizi nella verifica o in alternativa tempi più lunghi	
Testi in forma ridotta	
Calcolatrice	
Computer con programma di videoscrittura, correttore ortografico	
Risorse audio (sintesi vocale, audiolibri, libri digitali) concordate con la famiglia	
Registratore	
Software didattici specifici	
Vocabolario multimediale	
Tabelle grammaticali e formulari	
Cartine geografiche e storiche	
Mappe concettuali (se prodotte dallo studente, da portare in visione all'insegnante 2 gg prima della verifica)	
Fotocopie ingrandite per le verifiche (verdana)	
Verifiche in formato digitale	

Lettura da parte dell'insegnante del testo di verifica	
Verifica della comprensione delle verifiche orali e scritte	
Altro (specificare):	
Verifiche e valutazioni	
Interrogazioni programmate	
Scarsa rilevanza attribuita a errori di ortografia e punteggiatura, anche per le lingue	
Scarsa rilevanza attribuita a errori di calcolo	
Maggiore rilevanza al contenuto che alla forma	
Verifiche orali come compensazioni di quelle scritte	
Valutazioni più attente delle conoscenze e delle competenze di analisi, sintesi e collegamento piuttosto che della correttezza formale	
Valutare anche le capacità dell'allievo di auto correggere l'errore	
Per la lingua straniera attribuzione di un peso maggiore all'orale che allo scritto	
Introduzione di prove informatizzate	
Tempi più lunghi o contenuti ridotti	
Uso degli strumenti usati abitualmente dall'allievo (indicare quali).....	
Altro (specificare):	
Strategie utilizzate dall'alunno nello studio	
Sottolineatura e identificazione di parole chiave	
Costruzione di schemi, tabelle o diagrammi	
Modalità per affrontare il testo scritto (computer, schemi, correttore ortografico)	
Riscrittura di testi con modalità grafica diversa	
Utilizzo di strategie per ricordare (uso immagini, colori, riquadrature)	
Altro (specificare):	
Strumenti utilizzati dall'alunno nello studio	
Strumenti informatici (libro digitale, programmi per realizzare grafici)	
Fotocopie adattate	
Utilizzo del pc per scrivere	

Software didattici	
Supporto di un tutor a casa (indicare quale)	
Altro (specificare):	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'UDA

Relazionale, affettiva e motivazionale

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE	PUNTEGGIO		
Relazionale, affettiva e motivazionale	Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze	91-100	L'allievo ha un'ottima comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo ed arricchendo-riorganizzando le proprie idee in modo dinamico		
		76-90	L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e con buona capacità di arricchire-riorganizzare le proprie idee		
		61-75	L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze e saperi, non è costante nell'ascolto		
		< 60	L'allievo ha difficoltà a comunicare e ad ascoltare i pari, è disponibile saltuariamente a socializzare le esperienze		
	Relazione con i formatori e le altre figure adulte	91-100	L'allievo entra in relazione con gli adulti con uno stile aperto e costruttivo		
		76-90	L'allievo si relaziona con gli adulti adottando un comportamento pienamente corretto		
		61-75	Nelle relazioni con gli adulti l'allievo manifesta una correttezza essenziale		
		< 60	L'allievo presenta lacune nella cura delle relazioni con gli adulti		

	Curiosità	91-100	Ha una forte motivazione all' esplorazione e all'approfondimento del compito. Si lancia alla ricerca di informazioni / alla ricerca di dati ed elementi che caratterizzano il problema. Pone domande		
		76-90	Ha una buona motivazione all' esplorazione e all'approfondimento del compito. Ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema		
		61-75	Ha una motivazione minima all' esplorazione del compito. Solo se sollecitato ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema		
		< 60	Sembra non avere motivazione all'esplorazione del compito		
	Superamento delle crisi	91-100	L'allievo si trova a suo agio di fronte alle crisi ed è in grado di scegliere tra più strategie quella più adeguata e stimolante dal punto di vista degli apprendimenti		
		76-90	L'allievo è in grado di affrontare le crisi con una strategia di richiesta di aiuto e di intervento attivo		
		61-75	Nei confronti delle crisi l'allievo mette in atto alcune strategie minime per tentare di superare le difficoltà		
		< 60	Nei confronti delle crisi l'allievo entra in confusione e chiede aiuto agli altri delegando a loro la risposta		

Sociale, Pratica

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE	PUNTEGGIO	
Sociale	Rispetto dei tempi	91-100	L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità.	
		76-90	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione, avvalendosi di una pianificazione.	
		61-75	Ha pianificato il lavoro, seppure con qualche discontinuità. Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace – se pur lento - il tempo a disposizione	
		< 60	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha disperso il tempo a disposizione, anche a causa di una debole pianificazione.	
	Cooperazione e disponibilità ad assumersi	91-100	Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi , che porta a termine con notevole senso di responsabilità	

	incarichi e a portarli a termine	76-90	Nel gruppo di lavoro è discretamente disponibile alla cooperazione, assume incarichi , e li porta a termine con un certo senso di responsabilità	
		61-75	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi con discontinuità	
		< 60	Nel gruppo di lavoro coopera solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato	
Pratica	Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	91-100	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione	
		76-90	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione	
		61-75	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità	
		< 60	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato	
	Funzionalità	91-100	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità	
		76-90	Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità piena	
		61-75	Il prodotto presenta una funzionalità minima	
		< 60	Il prodotto presenta lacune che ne rendono incerta la funzionalità	

Cognitiva

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
Cognitiva	Uso del linguaggio settoriale- tecnico- professionale	91-100	Ha un linguaggio ricco e articolato, usando anche termini settoriali - tecnici – professionali in modo pertinente	
		76-90	La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali- tecnico- professionale da parte dell'allievo è soddisfacente	
		61-75	Mostra di possedere un minimo lessico settoriale- tecnico- professionale	
		< 60	Presenta lacune nel linguaggio settoriale- tecnico- professionale	

	Completezza, pertinenza, organizzazione	91-100	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica	
		76-90	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	
		61-75	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	
		< 60	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate	
	Capacità di trasferire le conoscenze acquisite	91-100	Ha un'eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		76-90	Trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		61-75	Trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza	
		< 60	Usa saperi e saper fare acquisiti solo nel medesimo contesto, non sviluppando i suoi apprendimenti	
	Ricerca e gestione delle informazioni	91-100	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura.	
		76-90	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all'interpretazione secondo una chiave di lettura	
		61-75	L'allievo ricerca le informazioni di base, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata	
		< 60	L'allievo ha un atteggiamento discontinuo nella ricerca delle informazioni e si muove con scarsi elementi di metodo	

Della metcompetenza, del problem solving

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
Della metacompetenza	Consapevolezza riflessiva e critica	91-100	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo particolarmente critico	
		76-90	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo il processo personale di lavoro svolto, che affronta in modo critico	
		61-75	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico	
		< 60	Presenta un atteggiamento operativo e indica solo preferenze emotive (mi piace, non mi piace)	
	Autovalutazione	91-100	L'allievo dimostra di procedere con una costante attenzione valutativa del proprio lavoro e mira al suo miglioramento continuativo	
		76-90	L'allievo è in grado di valutare correttamente il proprio lavoro e di intervenire per le necessarie correzioni	
		61-75	L'allievo svolge in maniera minimale la valutazione del suo lavoro e gli interventi di correzione	
		< 60	La valutazione del lavoro avviene in modo lacunoso	
	Capacità di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici sottostanti al lavoro svolto	91-100	È dotato di una capacità eccellente di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
		76-90	È in grado di cogliere in modo soddisfacente i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
		61-75	Coglie i processi culturali, scientifici e tecnologici essenziali che sottostanno al lavoro svolto	
		< 60	Individua in modo lacunoso i processi sottostanti il lavoro svolto	
Del problem solving	Creatività	91-100	Elabora nuove connessioni tra pensieri e oggetti, innova in modo personale il processo di lavoro, realizza produzioni originali	
		76-90	Trova qualche nuova connessione tra pensieri e oggetti e apporta qualche contributo personale al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza originali	
		61-75	L'allievo propone connessioni consuete tra pensieri e oggetti, dà scarsi contributi personali e originali al processo di lavoro e nel prodotto	

		< 60	L'allievo non esprime nel processo di lavoro alcun elemento di creatività	
	Autonomia	91-100	È completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni, anche in situazioni nuove e problematiche. È di supporto agli altri in tutte le situazioni	
		76-90	È autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni. È di supporto agli altri	
		61-75	Ha un'autonomia limitata nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni ed abbisogna spesso di spiegazioni integrative e di guida	
		< 60	Non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e procede, con fatica, solo se supportato	

VALUTAZIONE DEL PROCESSO

LEGENDA DEI LIVELLI DI COMPETENZA: D= iniziale C= base B= intermedio A= avanzato

COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO	
COMPETENZE PERSONALI e SOCIALI	
COMPETENZE IN MATERIA DI CITTADINANZA	
CRITERI / EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA
Interesse e partecipazione	D Mostra saltuaria attenzione.
	C Ha una certa attenzione e interviene con qualche domanda.
	B Dimostra attenzione e pone domande pertinenti.
	A Dimostra grande attenzione ed interviene costruttivamente con domande ed osservazioni pertinenti.
Svolgimento del ruolo nel <i>Cooperative Learning</i>	D Svolge limitatamente il ruolo. Porta parzialmente a termine il lavoro assegnato sulla base di indicazioni.
	C Svolge il ruolo. Porta a termine il lavoro assegnato sulla base di indicazioni e per compiti semplici.
	B Svolge il ruolo. Porta a termine la parte di lavoro assegnata e contribuisce con proposte al lavoro comune.

	A	Svolge il ruolo con efficacia. Porta a termine la parte di lavoro assegnata e contribuisce con proposte originali al lavoro comune. Dà aiuto.
Utilizzare comportamenti coerenti con l'ambiente in cui agisce	D	Individua le regole base della sicurezza dell'ambiente e le misure preventive e protettive connesse all'uso di dispositivi tecnologici, ma non sempre le rispetta.
	C	Individua e rispetta le regole base della sicurezza dell'ambiente e le misure preventive e protettive connesse all'uso di dispositivi tecnologici, sotto supervisione dell'insegnante.
	B	Conosce e rispetta in autonomia le regole fondamentali di sicurezza personale e ambientale all'interno del laboratorio.
	A	Conosce e applica in autonomia le regole di sicurezza personale e ambientale e contribuisce al controllo e alla riduzione dei rischi negli ambienti di lavoro.
Utilizzare le apparecchiature in modo idoneo.	D	Utilizza gli strumenti con la necessaria cautela per evitare guasti o rotture.
	C	Riesce ad operare con gli strumenti in modo essenziale.
	B	Riesce ad ottenere dalle attrezzature in uso il massimo rendimento.
	A	Riesce ad ottenere dalle attrezzature in uso il massimo rendimento consapevole dei limiti di precisione.

COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO		
CAPACITÀ di IMPARARE AD IMPARARE		
CRITERI / EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA	
Ricerca, acquisizione e gestione delle informazioni	D	Ricerca e acquisisce le informazioni minime.
	C	Ricerca e acquisisce le informazioni basilari, raccogliendole ed organizzandole in forma semplice.
	B	Ricerca con curiosità e seleziona le attività pertinenti al tema scelto. Acquisisce e organizza le informazioni. Sa ritrovarle e riutilizzarle.
	A	Ricerca con curiosità e seleziona le attività pertinenti al tema scelto. Acquisisce e organizza le informazioni. Le sa ritrovare e riutilizzare con efficacia.
Selezione e stesura delle informazioni	D	Annota informazioni guidato dall'insegnante.

	C	Seleziona e annota le principali informazioni con parole chiave.
	B	Seleziona e annota le principali informazioni con parole chiave, fissando i concetti principali e tracciando i <i>link</i> di riferimento, secondo le indicazioni date dall'insegnante.
	A	Seleziona e annota le principali informazioni con parole chiave, fissando i concetti principali e tracciando i <i>link</i> di riferimento, in autonomia.

COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO		
COMPETENZA DIGITALE		
CRITERI / EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA	
Capacità di produrre un testo in forma multimediale, in forma di video o di presentazione <i>Power Point</i>	D	Utilizza lentamente gli strumenti informatici su indicazione dell'insegnante.
	C	Si orienta nell'utilizzare diverse tecniche informatiche.
	B	Utilizza diverse tecniche informatiche e strumenti con una certa autonomia.
	A	Utilizza diverse tecniche informatiche e strumenti con autonomia ed efficacia.

VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

LEGENDA DEI LIVELLI DI COMPETENZA: D= iniziale C= base B= intermedio A= avanzato

COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO		
COMPETENZA DIGITALE		
COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE		
CRITERI / EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA	
Pertinenza e correttezza della tipologia testuale. Scelta delle categorie. Scelta dei contenuti.	D	Il testo è realizzato in forma elementare e dietro istruzioni del docente.
	C	Il testo è realizzato in forma pertinente e corretta su guida del docente per gli aspetti più complessi.
	B	Il testo è realizzato in forma pertinente e corretta, con una certa autonomia.

	A	Il testo è realizzato in forma pertinente, corretta, originale ed efficace. Sono state inserite correttamente le immagini/riprese scelte personalmente.
Chiarezza del testo e accuratezza della composizione/scrittura. Completezza significatività e pertinenza dei dati e delle informazioni. Organicità.	D	Il testo contiene informazioni parziali.
	C	Il testo contiene informazioni minime, ma chiare.
	B	Il testo è una descrizione abbastanza precisa e completa dell'attività/esperienza.
	A	Il testo è chiaro e completo, contiene informazioni pertinenti, significative e organizzate tra loro. La composizione/scrittura è accurata.

VALUTAZIONE DELLO STUDENTE NELL'ATTIVITÀ DI GRUPPO

ALUNNO/A _____ presenze _____

DESCRITTORI DI LIVELLO	INIZIALE	BASE	INTERMEDIO	AVANZATO	TOT
INDICATORI					
Partecipazione	L'alunno non partecipa spontaneamente alle attività. La partecipazione deve essere continuamente sollecitata	L'alunno partecipa spontaneamente alle attività proposte, ma necessita di frequenti richiami per seguire le indicazioni e i modelli operativi forniti	L'alunno partecipa spontaneamente e con interesse alle attività proposte. Segue le indicazioni e i modelli forniti	L'alunno partecipa spontaneamente e con alto interesse. Segue le indicazioni e i modelli operativi forniti ed è in grado di rielaborare in modo personale e creativo	
Capacità di lavorare in piccolo gruppo	L'alunno rifiuta il lavoro in piccolo gruppo, non contribuisce, non si assume responsabilità, disturba e intralcia il lavoro dei compagni.	L'alunno coopera e contribuisce solo se richiamato a farlo. Si assume poche responsabilità e svolge il lavoro assegnato solo se sollecitato. È, a volte, elemento	L'alunno collabora con i compagni, li ascolta, ma a volte prevarica nella comunicazione e non accetta altri punti di vista. Contribuisce al lavoro, si assume le responsabilità	L'alunno coopera e contribuisce in modo attivo e con competenza. Si assume le responsabilità richieste e svolge anche un ruolo di guida e aiuto per i compagni.	

		di disturbo e intralcio	richieste e svolge i compiti assegnati		
Uso del tempo e delle informazioni ricevute (per la realizzazione del compito)	L'alunno è incapace di terminare il lavoro assegnato nel tempo previsto perché non utilizza le informazioni ricevute	L'alunno necessita di tempo supplementare e di una guida per completare il lavoro assegnato	L'alunno è in grado di terminare in modo autonomo il lavoro nel tempo assegnato	L'alunno usa in modo eccellente il tempo assegnato e le informazioni ricevute	
Qualità del prodotto realizzato	L'alunno non svolge il compito assegnato o la realizzazione è totalmente inappropriata	La qualità del prodotto realizzato necessita di miglioramenti	La qualità del prodotto è buona, ma non tutte le parti del compito sono completate esaurientemente	Il compito è realizzato in modo accurato, con originalità e contributi personali.	
Correttezza dei contenuti negli elaborati prodotti	Gli elaborati prodotti non sono corretti e/o sono totalmente incongruenti – incomprensibili	Negli elaborati prodotti sono presenti diversi errori e/o inesattezze nelle informazioni riportate. Le idee individuabili non sono adeguatamente sviluppate	Negli elaborati si rilevano alcuni errori non fondamentali nelle informazioni riportate. Le idee contenute sono generalmente chiare.	Negli elaborati prodotti tutti i fatti/contenuti sono precisi ed espliciti. Le idee contenute sono chiare, ben messe a fuoco ed espresse in modo originale.	
TOTALE					

AUTOVALUTAZIONE PERSONALE dell'UdA

Studente:

classe:

D	C	B	A
Ho lavorato sempre da solo	Ho lavorato raramente con gli altri	Ho lavorato spesso con gli altri	Ho lavorato sempre con gli altri

Ho considerato solo il mio punto di vista	Ho considerato non solo il mio punto di vista, ma anche quello dei miei amici	Ho considerato tutti i punti di vista	Ho apprezzato punti di vista diversi dal mio perché mi permettevano di chiarirmi meglio le idee
Ho preferito non dare il mio parere	Ho dato il mio parere solo alcune volte	Ho dato spesso il mio parere	Ho dato sempre il mio parere
Ho preferito che gli altri facessero la maggior parte del lavoro	Ho avuto bisogno di essere sollecitato per partecipare al lavoro	Ho eseguito il lavoro e raramente ho avuto bisogno di sollecitazioni	Ho eseguito sempre il lavoro senza bisogno di sollecitazioni
Non ho selezionato i materiali, ma solo copiato	Non sono stato capace di valutare quali materiali selezionare	La maggior parte delle volte sono stato in grado di selezionare con gli altri i materiali migliori	Ho sicuramente scelto i materiali migliori confrontandomi con gli altri
Il lavoro è risultato complessivamente poco chiaro e poco corretto	Il lavoro è risultato sufficientemente chiaro e corretto	Il lavoro è risultato chiaro e corretto	Il lavoro è risultato chiaro, corretto e accattivante
Non ho curato tutti gli aspetti del prodotto finale	Ho curato diversi aspetti del prodotto finale	Ho curato abbastanza tutti gli aspetti del prodotto finale	Ho curato molto tutti gli aspetti del prodotto finale

Il Consiglio di Classe

IL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>Docente</i>	<i>Materia d'insegnamento</i>	<i>Firma</i>
Visentin Barbara	ITALIANO STORIA	
Picarone Giovanna	MATEMATICA	
Barone Maria	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
Della Corte Bianca	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	
DI Filippo Laura	INGLESE	
Pinto Sonia	FRANCESE	
Faiella Antonio	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA	
Di Flora Francesco	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA	
Della Corte Bianca/ Trasversale	EDUCAZIONE CIVICA	
Colavolpe Antonio	SCIENZE MOTORIE	
Lamberti Antonio	RELIGIONE	
Annunziata Annamaria	SOSTEGNO	
Carrara Lorella	SOSTEGNO	
D'Angelo Giovanna	SOSTEGNO	

Mauro Anna	SOSTEGNO	
Morretta Patrizia	SOSTEGNO	
Aguzzi Patrizia	SOSTEGNO	
Barone Maria	Coordinatore	

Battipaglia, 15/05/2026

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
DOTT.LUCA MATTIOCCO