



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA
RISTORAZIONE
“PELLEGRINO ARTUSI”**

Via M.Tarlombani 7, Riolo Terme (RA) 48025 | Telefono: 0546 71113
E-mail: rarh020004@istruzione.it | Pec: rarh020004@pec.istruzione.it | Codice meccanografico:
RARH020004 Codice fiscale: 90003100394 | Codice IPA: istsc_rarh020004 | Codice unico di fatturazione
(CUF): UFBLHI

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ai sensi dell'art. 17, comma 1, del D.Lgs. 62/2017

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

CLASSE V D

Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Articolazione Servizi di Sala e Vendita

1 INFORMAZIONI GENERALI

- 1.1 Competenze professionali del diplomato in “Enogastronomia e ospitalità alberghiera”
- 1.2 Articolazione quadro orario triennio
- 1.3 Presentazione della classe
- 1.4 Docenti componenti il Consiglio di Classe
- 1.5 Articolazione dell’Esame di Stato e commissari interni

2. ATTIVITÀ DI COMPETENZA DEL CONSIGLIO DI CLASSE

- 2.1 Obiettivi generali perseguiti dal C.d.C.
- 2.1.1 Procedure di elaborazione delle tracce di seconda prova scritta d’esame
- 2.2 Obiettivi raggiunti
- 2.3 Metodi e strumenti utilizzati, attività di recupero
- 2.4 FSL (Formazione Scuola-Lavoro)
- 2.5 Verifiche, valutazioni e criteri docimologici
- 2.6 Criteri per l’attribuzione del credito scolastico
- 2.7 UdA
- 2.8 Attività di orientamento
- 2.9 Attività di Educazione Civica
- 2.10 Attività integrative ed extracurricolari
- 2.11 Simulazioni delle prove d’esame

3. Programmazioni didattiche effettivamente svolte nei singoli insegnamenti

- 3.1 Italiano
- 3.2 Storia
- 3.3 Matematica
- 3.4 Lingua Inglese
- 3.5 Lingua Francese
- 3.6 Insegnamento della Religione Cattolica
- 3.7 Scienze motorie e sportive
- 3.8 Diritto e tecniche amministrative
- 3.9 Scienze e cultura dell’alimentazione
- 3.10 Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera - settore Sala e vendita

Allegato A – Valutazione del Percorso FSL (ex PCTO - allegato al verbale dello scrutinio)

Allegato B – Griglie di valutazione delle PROVE SCRITTE utilizzate in sede di simulazione di prima e seconda prova scritta (allegate al presente documento)

Allegato C – Documentazione crediti scolastici (allegato al verbale dello scrutinio)

Allegato D – Documenti riservati depositati in segreteria (schede di presentazione dei candidati, materiale legge 104/92, legge 170/2010 e DM 27/12/12, proposte di griglie di valutazione adattate ai PEI e ai PDP dei singoli studenti)

1. Informazioni generali

Il presente documento illustra il percorso formativo e i risultati di apprendimento della classe, inserendosi in un quadro normativo profondamente rinnovato. L'anno scolastico 2025/2026 è infatti segnato dall'entrata in vigore della riforma degli Esami di Stato, introdotta dal DL 127/2025 (convertito in L. 164/2025), che ha ridefinito l'intera struttura delle prove conclusive del secondo ciclo.

In aderenza alle disposizioni del, il nuovo assetto d'esame si focalizza sulla verifica delle competenze maturate attraverso **quattro discipline specifiche** individuate a livello ministeriale. Il percorso didattico della classe è stato pertanto progettato per:

- **valorizzare i nuclei tematici fondamentali** e la specificità degli ambiti disciplinari che caratterizzano l'indirizzo professionale;
- **promuovere l'integrazione dei saperi tecnico-professionali**, garantendo una preparazione solida e coerente con i nuovi standard nazionali;
- **rispondere alle istanze del mondo del lavoro**, orientando la formazione verso profili d'uscita dinamici e specialistici.

Il Consiglio di Classe ha strutturato la presente relazione per fornire alla Commissione d'esame tutti gli elementi necessari a valutare la coerenza del percorso svolto rispetto al nuovo profilo educativo, culturale e professionale (PECUP) previsto dalla riforma.

1.1 Competenze professionali del diplomato in “Enogastronomia e ospitalità alberghiera” (Allegato 2-G D.I. 92/2018)

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.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento (...) comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

Competenza n. 1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

Competenza n. 2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

Competenza n. 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

Competenza n. 4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

Competenza n. 5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

Competenza n. 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.

Competenza n. 7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

Competenza n. 8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

Competenza n. 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.

Competenza n. 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.

Competenza n. 11 Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Il profilo dell'indirizzo è declinato e orientato dalle istituzioni scolastiche all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, con riferimento ai codici ATECO e alle specifiche caratterizzazioni (Enogastronomia, Arte Bianca e Pasticceria, Sala-bar e vendita e Accoglienza Turistica).

L'indirizzo di studi fa riferimento alle seguenti attività, contraddistinte dai codici ATECO adottati dall'ISTAT per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico ed esplicitati a livello di Sezione e di correlate Divisioni:

I - ATTIVITA' DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE

I - 55 ALLOGGIO

I - 56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

C - ATTIVITÀ MANIFATTURIERE

C - 10 INDUSTRIE ALIMENTARI

N - NOLEGGIO, AGENZIE DI VIAGGIO, SERVIZI DI SUPPORTO ALLE IMPRESE

1.2 Articolazione quadro orario del triennio - classe V sez. D

AREA GENERALE

DISCIPLINE SETTIMANALI	ore III anno	ore IV anno	ore V anno
Italiano	4	4	4
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Lingua Inglese	2	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2
IRC/AA	1	1	1

AREA DI INDIRIZZO

DISCIPLINE SETTIMANALI	ore III anno	ore IV anno	ore V anno
Lingua Francese	3	3	4
Scienze e cultura dell'alimentazione*	5	4	5
Diritto e tecniche amministrative	3	3	3
Laboratorio cucina	-	2	-
Laboratorio sala e vendita	9+1 (a)	7+1 (a)	8

* Nel 3° e 4° anno è prevista 1 ora di compresenza settimanale con l'insegnante tecnico pratico.

* Per le informazioni relative al PCTO, si rimanda alla sezione 2.4 del Documento.

1.3 Presentazione della Classe

La classe V D risulta composta da 11 studenti, 6 femmine e 5 maschi, tutti provenienti dallo stesso gruppo classe dell'anno precedente. Tutti gli studenti studiano il francese come seconda lingua straniera.

Al termine della classe quarta sono risultati promossi per merito 7 studenti: nel passaggio dalla classe IV alla classe V, il consiglio di classe ha disposto la sospensione del giudizio per 5 studenti, uno dei quali non è stato ammesso al successivo anno scolastico.

I luoghi di provenienza degli studenti sono:

Brisighella	n. 1
Cotignola	n. 2
Faenza	n. 1
Fusignano	n. 1
Imola	n. 2
Lugo	n. 3
Massa Lombarda	n. 1

La classe ha iniziato l'anno scolastico in data 15 settembre 2025, effettuando la Formazione Scuola-Lavoro dal 16 settembre al 6 ottobre 2025 (3 settimane). Nel passaggio dalla classe IV alla V, la continuità didattica è stata assicurata per le materie di Italiano e Storia, Matematica, Francese, Laboratorio di Servizi Enogastronomici (settore sala e vendita), Diritto e Tecniche Amministrative e Insegnamento della Religione Cattolica, mentre è stata interrotta per l'avvicendamento dei docenti di Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Inglese e Scienze motorie.

L'andamento complessivo del gruppo classe è stato contraddistinto, per la maggioranza degli studenti, da una partecipazione piuttosto regolare e proficua. Per due studenti, al contrario, frequenti assenze, ritardi e uscite anticipate - spesso coincidenti con momenti valutativi - hanno compromesso significativamente la continuità del percorso formativo. La partecipazione al dialogo educativo è risultata, in generale, abbastanza produttiva, così come l'adesione agli impegni didattici, in particolare per quanto concerne l'esecuzione delle consegne domestiche. Fatta eccezione per isolati casi, gli studenti hanno dimostrato un sufficiente senso di responsabilità e puntualità nell'assolvimento dei compiti assegnati.

Il clima della classe si è rivelato quasi sempre favorevole alla costruzione di un contesto relazionale sereno e collaborativo, aperto al dialogo, al confronto e alla discussione.

Dal punto di vista del rendimento, il quadro complessivo è discreto: un cospicuo numero di allievi ha raggiunto risultati discreti in tutte le discipline, evidenziando un percorso di apprendimento costante e solido. Tuttavia, è necessario segnalare che un ristretto gruppo di studenti, a causa di un metodo di lavoro poco consolidato, evidenzia lacune nelle conoscenze e nelle competenze di alcune materie, non raggiungendo pienamente gli obiettivi didattici previsti dalle programmazioni.

Durante l'intero anno scolastico, i docenti hanno offerto possibilità di recupero tramite costanti interventi in orario curricolare, lezioni di consolidamento e somministrazione di verifiche di recupero. A questo proposito, si sottolinea che nel secondo quadrimestre è stato attivato dall'Istituto un corso di ripasso pomeridiano di Inglese rivolto alle classi quinte. Le prove INVALSI sono state svolte da tutti gli studenti aventi diritto nel mese di marzo 2026. Si segnala l'impegno costante dimostrato dalla classe nelle attività pratiche del Laboratorio di Sala e Vendita. Diversi studenti, inoltre, hanno partecipato a manifestazioni, open day, viaggi studio e progetti scolastici (Erasmus Plus e corso di inglese B2). Alcuni alunni svolgono già attività professionali occasionali o regolari.

Nella classe sono presenti due studenti con Disturbi Specifici di Apprendimento (DSA) che hanno utilizzato gli strumenti compensativi previsti dal proprio PDP; per i dettagli si rimanda al quadro normativo della Legge 170/2010 e alla documentazione riservata.

Sono inoltre presenti due alunni con disabilità per i quali è stata predisposta e realizzata una programmazione educativa-didattica personalizzata (PEI), pertanto le prove d'esame finale terranno conto di tale percorso e accerteranno una preparazione idonea al rilascio di un attestato di frequenza con il rilascio della relativa "Attestazione dei crediti formativi". Nelle Relazioni finali degli alunni, allegato e appendice del documento del 15 maggio, saranno descritte nel dettaglio motivazioni e richieste di modalità di effettuazione delle prove d'esame.

1.4 Docenti componenti il Consiglio di classe:

Insegnamento	terzo anno	quarto anno	quinto anno
Italiano e Storia	Prof.ssa Ossani Marica	Prof.ssa Ossani Marica	Prof.ssa Ossani Marica
Lingua Inglese	Prof.ssa Barile Flavia	Prof.ssa Parasiliti Provenza Valeria	Prof.ssa Masotti Silvia
Lingua Francese	Prof.ssa Catani Samantha	Prof.ssa Catani Samantha	Prof.ssa Catani Samantha
Scienza e cultura dell'alimentazione	Prof. Errante Giacomo	Prof. Paolo Liverani Prof. Chicone Antonio	Prof. La Fauci Luca
Laboratorio di servizi enogastronomici- settore sala e vendita	Prof. Fortunato Michele	Prof. Zoli Mirko	Prof. Zoli Mirko
Laboratorio di Enogastronomia	-	Maselli Mattia	-
Diritto e Tecniche amministrative:	Prof.ssa Occhionero Walter	Prof.ssa Valgimigli Elisabetta	Prof.ssa Valgimigli Elisabetta
Matematica	Prof.ssa Bucchi Elena	Prof.ssa Bucchi Elena	Prof.ssa Bucchi Elena
IRC	Prof.ssa Bonfiglioli Barbara	Prof.ssa Bonfiglioli Barbara	Prof.ssa Bonfiglioli Barbara
Scienze motorie	Prof.ssa Tassinari Domenico	Prof.ssa Schiazza Christian	Prof.ssa Guerrini Paola
Sostegno sulla classe	Prof. Rambelli Marco	Prof. Rambelli Marco	Prof. Leonardi Alessandro
Sostegno sulla classe	Prof. Bertozzi Andrea	Prof. Guerriero Rocco	-

1.5 Articolazione dell'Esame di Maturità

Ai sensi dell'O.M. 13 del 29/01/2026 e dell'art. 17 del D.Lgs. 62/2017 l'esame comprende:

- una **prima prova scritta nazionale di lingua italiana**;
- una **seconda prova scritta** che negli istituti professionali di nuovo ordinamento non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali di nuovo ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica:
 - a. la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164;
 - b. il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.

Con riferimento alla seconda prova scritta, le commissioni declinano le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato (o agli specifici percorsi attivati) dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e tenendo conto della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto, costruendo le tracce delle prove d'esame come segue. La trasmissione della parte ministeriale della prova avviene tramite plico telematico il martedì precedente il giorno di svolgimento della seconda prova. Le commissioni elaborano tre proposte di traccia. Tra tali proposte viene sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta dai candidati.

- **un colloquio.**

Per le indicazioni normative relative allo svolgimento delle prove scritte e del colloquio, si rimanda alla lettura dell'O.M. 13 del 29/01/2026 .

DISCIPLINE AFFIDATE AI COMMISSARI ESTERNI:

1. Lingua Italiana PRIMA PROVA SCRITTA E COLLOQUIO
2. Lingua Inglese COLLOQUIO

DISCIPLINE AFFIDATE AI COMMISSARI INTERNI:

- | | |
|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Laboratorio di servizi enogastronomici-settore sala e vendita | SECONDA PROVA SCRITTA E COLLOQUIO |
| 2. Scienze e Cultura dell'Alimentazione | SECONDA PROVA SCRITTA E COLLOQUIO |

2. Attività di competenza del Consiglio di Classe**2.1 Obiettivi generali perseguiti dal C.d.C.****OBIETTIVI GENERALI**

Il Consiglio di classe ha operato per il raggiungimento delle competenze di riferimento dell'Area generale così come riportate nell'allegato 1 del regolamento emanato con DM MIUR n. 92/2018, ed esattamente:

Competenza n. 1	Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
Competenza n. 2	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
Competenza n. 3	Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
Competenza n. 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
Competenza n. 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
Competenza n. 6	Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
Competenza n. 7	Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
Competenza n. 8	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
Competenza n. 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
Competenza n. 10	Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
Competenza n. 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
Competenza n. 12	Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

Le competenze dell'area generale si raccordano con il profilo professionale indicato al punto 1.1, in stretta correlazione con gli **8 Nuclei Tematici Fondamentali di indirizzo** definiti dal Quadro di riferimento (D.M. n. 164 del 15 giugno 2022).

Tali nuclei rappresentano la cornice nazionale su cui si basa l'elaborazione delle tracce per la seconda prova scritta, secondo le modalità previste dall'Art. 20, c. 4 dell'O.M. 54/2026.

NUCLEI TEMATICI QdR	COMPETENZE CORRELATE
<p>1. CENTRALITA' DEL CLIENTE Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.</p>	<p>Competenza di indirizzo n. 4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Competenza di indirizzo n. 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.</p> <p>Competenza di indirizzo n. 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.</p>
<p>2. PIANIFICAZIONE E GESTIONE DI PRODOTTI E/O SERVIZI Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.</p>	<p>Competenza di indirizzo n. 2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>Competenza di indirizzo n. 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.</p> <p>Competenza n. 10 di indirizzo 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.</p>
<p>3. INTERVENTI DI MESSA IN SICUREZZA Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.</p>	<p>Competenza di indirizzo n. 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>
<p>4. CULTURA DELLA "QUALITÀ TOTALE" DEI PRODOTTI E/O DEI SERVIZI: Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con</p>	<p>Competenza di indirizzo n. 2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p>

<p>il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.</p>	<p>Competenza di indirizzo n. 4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Competenza di indirizzo n. 5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p> <p>Competenza di indirizzo n. 7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p> <p>Competenza di indirizzo n. 8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p>
<p>5. VALORIZZAZIONE DEL MADE IN ITALY Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.</p>	<p>Competenza di indirizzo n. 1 Utilizzare le 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.</p> <p>Competenza di indirizzo n. 5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p> <p>Competenza di indirizzo n. 7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p> <p>Competenza di indirizzo n. 11 Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>
<p>6. SVILUPPO DELLE ATTIVITÀ E DELLE FIGURE PROFESSIONALI TRA TRADIZIONE E</p>	<p>Competenza di indirizzo n. 1 Utilizzare le tecniche tradizionali e innovative di</p>

<p>INNOVAZIONE Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.</p>	<p>lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>Competenza di indirizzo n. 2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>Competenza di indirizzo n. 5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p> <p>Competenza di indirizzo n. 8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p> <p>Competenza di indirizzo n.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.</p> <p>Competenza di indirizzo n. 11 Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>
<p>7. LETTURA E PROMOZIONE DEL TERRITORIO Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.</p>	<p>Competenza di indirizzo n. 4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Competenza di indirizzo n. 5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p> <p>Competenza di indirizzo n. 7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p> <p>Competenza di indirizzo n. 8</p>

	<p>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.</p> <p>Competenza di indirizzo n. 11 Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>
<p>8. CUSTOMER CARE Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.</p>	<p>Competenza di indirizzo n. 1 Utilizzare le 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.</p> <p>Competenza di indirizzo n. 4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Competenza di indirizzo n. 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</p> <p>Competenza di indirizzo n. 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.</p>

2.1.1 Procedure di elaborazione delle tracce di seconda prova scritta d'esame

Con riferimento alla seconda prova, le commissioni declinano le indicazioni ministeriali, concernenti il nucleo/i tematico/i e la tipologia di prova, in relazione allo specifico percorso formativo attivato, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa.

Dal momento che nella nostra istituzione scolastica sono presenti due classi quinte che seguono il percorso di Enogastronomia-Sala e vendita, i docenti titolari degli insegnamenti di Scienza e Cultura dell'Alimentazione e Laboratorio di Enogastronomia-Sala e vendita di entrambe le classi, elaboreranno collegialmente le proposte di traccia, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nei documenti del consiglio di classe di tutte le classi coinvolte. In questo caso, poiché la traccia della prova è comune a più classi, sarà utilizzata, per la valutazione della stessa, la medesima griglia di valutazione, elaborata collegialmente da tutti i docenti coinvolti nella stesura della traccia in un'apposita riunione, da svolgersi prima dell'inizio delle operazioni di correzione della prova.

2.2 Obiettivi raggiunti

Le programmazioni didattiche ipotizzate ad inizio anno scolastico sono state complessivamente svolte. Per quanto riguarda le competenze, le abilità e le conoscenze, la classe, al termine del suo percorso formativo, risulta così strutturata:

- un piccolissimo gruppo di studenti effettua analisi e sintesi complete e approfondite. E' capace di valutazioni autonome e pertinenti, si esprime in modo corretto e appropriato utilizzando il lessico specifico anche in situazioni non note;
- un secondo gruppo di studenti, conosce in maniera sufficiente parte degli argomenti proposti. Se opportunamente guidata, esegue i compiti assegnati, riesce a fare valutazioni abbastanza pertinenti, espone i contenuti delle discipline utilizzando in modo semplice un lessico professionalizzante soltanto in situazioni note;
- il resto degli studenti conosce gli argomenti proposti in modo mnemonico, superficiale o incompleto; dimostra, nell'esecuzione di compiti semplici, di possedere alcune abilità, che tuttavia utilizza con incertezza; si esprime talvolta in modo non sempre corretto e appropriato.

2.3 Metodi e strumenti utilizzati, attività di recupero

Metodologia didattica del Consiglio di Classe:

- Lezioni frontali e dialogate.
- Lavori individuali e di gruppo guidati dall'insegnante.
- UDA.
- Esercitazioni individuali e collettive.
- Letture guidate e autonome.
- Discussioni in classe.
- Convegni e conferenze di esperti.
- Hackathon.
- Masterclass con esperti.
- Visite presso aziende.
- Studio e analisi di casi.
- Partecipazione ad eventi e manifestazioni enogastronomiche.
- Tirocini.
- Partecipazione ai programmi Erasmus plus
- Compresenze.
- Corsi di potenziamento degli apprendimenti.
- Simulazioni delle prove scritte d'esame.
- Simulazione del colloquio d'esame.

Strumenti utilizzati:

- Libro di testo, quaderno di lavoro
- Fotocopie e dispense fornite dal docente
- Opere integrali di narrativa
- Saggi e/o documenti storici
- Schemi riassuntivi
- Carte tematiche, grafici e mappe concettuali, Immagini
- Vocabolari
- Flashcard
- Video
- Presentazioni in PPT, materiali in PDF
- Computer e Internet
- GSuite, Piattaforme *e-learning*
- Registro elettronico

Metodologia di recupero utilizzata

- Recupero *in itinere*
- Studio autonomo

Metodologia di recupero utilizzata

- Recupero in itinere
- Studio autonomo
- Corsi di ripasso in orario extracurricolare (Lingua Inglese)

2.4 FSL (Formazione Scuola-Lavoro)

La Formazione Scuola-Lavoro, introdotta dal D.L. 127/2025 in sostituzione dei precedenti PCTO, è parte integrante del curriculum scolastico.

Il percorso, condiviso nella sua struttura dal Collegio dei Docenti, è stato progettato dal Consiglio di classe e seguito, nella parte operativa, dal docente di Laboratorio di Servizi Enogastronomici-settore sala e vendita Prof. Zoli Mirko.

Per quanto è stato possibile, il Consiglio di classe ha cercato di integrare le attività d'aula con il percorso in azienda. L'inserimento degli studenti nelle attività di lavoro di un reparto produttivo con affiancamento di un lavoratore esperto (tutor aziendale) ha permesso un contatto più diretto e approfondito con l'organizzazione, la cultura, i valori del lavoro, rendendo perciò più tangibile quanto studiato in aula. L'esperienza prolungata nel mondo del lavoro ha risposto anche alle esigenze di una più completa professionalizzazione degli studenti, sia in termini di competenze specifiche, sia di valori e comportamenti.

Alcuni studenti hanno svolto all'esterno la loro FSL: uno studente, il terzo anno, in Germania (Berlino); due studenti, il quarto anno, rispettivamente in Belgio (Anversa) e in Portogallo (Porto); uno studente, il quinto anno, a Malta.

Articolazione del progetto

Il percorso di FSL nel triennio ha occupato gli alunni per 20 ore di esperienza in aula e per 400 ore di esperienza in azienda così suddivise:

Classe	anno scolastico	Lezioni d'aula inerenti le attività di FSL	FSL in azienda
1° e 2°	2021-22 2022-23	n. 12 ore corso sicurezza rischio medio n. 20 ore di formazione teorica in materia di igiene degli alimenti con conseguimento dell'attestato di alimentarista	/
3°	2023-24	/	n. 160 ore
4°	2024-25	n. 6 ore formazione teorica in materia di igiene degli alimenti con conseguimento dell'attestato di alimentarista	n. 120 ore
5°	2025-26	n. 10 ore di formazione teorica in materia di igiene degli alimenti n. 2 formazione in aula sulla gestione del diario di bordo digitale attraverso il software Classeviva n. 4 ore di formazione teorica e n. 5 ore di formazione pratica per la somministrazione di pasti senza glutine, con conseguimento dell'attestato regionale.	n.120 ore
Totale		n. 59 ore	n. 400 ore

Lezioni d'aula

Oltre ai corsi sulla sicurezza e sull'idoneità sanitaria (entrambi conclusi con una verifica che è stata valutata insieme all'esperienza di alternanza), le lezioni d'aula sono state così articolate:

- preparazione all'inserimento in azienda, con brevi incontri con gli alunni al fine di fornire informazioni sulle modalità operative in azienda, sul progetto individuale, sulle mansioni, i compiti e i ruoli da ricoprire, sui referenti a cui rivolgersi, sulle modalità di relazione con i nuovi colleghi, sulla sicurezza sul lavoro e i principi di igiene da rispettare, sul rispetto della privacy e delle regole aziendali (regolamenti interni, orari);
- breve feed-back e verifica dell'esperienza effettuata in termini di utilità, relazioni instaurate, competenze raggiunte, eventuali gap rispetto alle aspettative iniziali. Il confronto con i compagni è stato essenziale per valutare differenti metodi organizzativi e di lavoro.

FSL in azienda

L'Istituto ha organizzato il percorso di FSL del gruppo classe in azienda come di seguito riassunto:

- nella classe terza l'esperienza in azienda è stata effettuata dal 26/02/2024 al 23/03/2024;
- nella classe quarta l'esperienza in azienda è stata effettuata dal 05/05/2025 al 25/05/2025;
- nella classe quinta, l'esperienza in azienda si è svolta all'inizio dell'anno scolastico ed esattamente dal 16/09/2025 al 06/10/2025.

Per determinazione del Collegio dei docenti che ha inteso potenziare la modalità di apprendimento attuata attraverso il *learning by doing*, gli studenti hanno totalizzato un numero di ore di PCTO superiore alle 210 minime previste per gli istituti professionali.

Tutoraggio e visite: durante l'attività in azienda i tutors scolastici hanno effettuato un costante e attento monitoraggio dell'esperienza in azienda, con telefonate e una o due visite in azienda per periodo, al fine di verificare l'andamento dell'esperienza, rilevare e correggere eventuali criticità.

Valutazione del FSL

Il percorso è stato valutato dal Consiglio di classe nel secondo quadrimestre di ognuno dei tre anni, tenendo in considerazione in particolare la valutazione del tutor aziendale, ma anche i diari di bordo compilati dagli studenti (Lingua italiana), il feed-back (Laboratorio di cucina), le valutazioni delle certificazioni di idoneità sanitaria (Scienza e cultura dell'alimentazione) e sulla sicurezza (Diritto e tecniche amministrative). Le valutazioni dei singoli alunni sono riportate nell'allegato A, depositato in segreteria.

Il Collegio dei docenti ha stabilito che l'alternanza scuola-lavoro incide nella definizione del voto del II quadrimestre delle seguenti discipline (a fianco la relativa percentuale di peso):

- Italiano o Lingua straniera (se l'alternanza è effettuata all'estero): 15%
- Diritto e tecniche amministrative: 15%
- Scienza e cultura dell'alimentazione: 20%
- Laboratorio di servizi enogastronomici-settore sala e vendita 30%
- Voto di condotta: 20%

Nella classe Terza, Quarta e Quinta, la valutazione del tutor aziendale ha considerato i seguenti compiti di realtà (che afferiscono alle discipline o alla condotta come segnalato di seguito, insieme alle principali competenze correlate), valutandoli mediante indicatori di livello (da 1 a 4): la "traduzione" in voto dei livelli (qui sotto riportata) è stata fatta dal Consiglio di classe.

Comportamento

FOCUS	VOTO	EVIDENZE	COMPETENZE CORRELATE ¹
Consapevolezza riflessiva e critica	9-10	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo molto critico	Imparare a imparare (CC-EU)
	7-8	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo il processo personale di lavoro svolto, che affronta in modo critico	
	6	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio	

		lavoro e mostra un certo senso critico	
	4-5	Presenta un atteggiamento esecutivo e indica solo preferenze emotive (mi piace, non mi piace)	
Cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine	9-10	Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi, che porta a termine con notevole senso di responsabilità	Spirito di iniziativa e imprenditorialità (CC-EU)
	7-8	Nel gruppo di lavoro è abbastanza disponibile alla cooperazione, assume incarichi e li porta generalmente a termine con responsabilità	
	6	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi avvalendosi del supporto dei docenti e del gruppo	
	4-5	Nel gruppo di lavoro coopera solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato	
Comportamento organizzativo		v. Diritto e Tecniche Amministrative	Competenze sociali e civiche (CC-EU)

Italiano o lingua straniera

FOCUS	VOTO	EVIDENZE	COMPETENZE CORRELATE ¹
Utilizzo del linguaggio verbale e scritto, compresa la microlingua di settore	9-10	Ha un linguaggio ricco e articolato e utilizza termini specifici e tecnici in modo pertinente, adeguandolo a contesto, scopo e destinatari	Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento (ITA-L.STR) 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 (PRO-PRO)
	7-8	La padronanza del linguaggio, compresi i termini specifici e tecnici da parte dell'allievo è soddisfacente; l'adeguamento al contesto, allo scopo e ai destinatari è generalmente corretto	
	6	Utilizza un linguaggio standard con minimi apporti di tipo specifico e tecnico; l'adeguamento al contesto, allo scopo e ai destinatari non è quindi sempre pertinente	
	4-5	Utilizza un linguaggio essenziale o lacunoso, senza apporti di tipo specifico e tecnico con errori e improprietà	
Autovalutazione dello studente	(nelle modalità stabilite dal dipartimento)		Consapevolezza ed espressione culturale (CC-EU)

Area professionale di laboratorio

FOCUS	VOTO	EVIDENZE	COMPETENZE CORRELATE ¹
Cura degli ambienti, delle attrezzature e degli strumenti	9-10	È pronto nel compiere e tutte le operazioni mansioni di cura dell'ambiente di lavoro, delle attrezzature e degli strumenti, vede i problemi ed interviene in una logica preventiva	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera (LAB)
	7-8	Compie su propria iniziativa tutte le operazioni mansioni di cura dell'ambiente di lavoro, delle attrezzature e degli strumenti	
	6	Compie su propria iniziativa semplici operazioni di cura dell'ambiente di lavoro, delle attrezzature e degli strumenti	
	4-5	Solo se sollecitato, svolge mansioni di cura dell'ambiente di lavoro, delle attrezzature e degli strumenti	

Tecniche, preparazioni e servizio dei prodotti enogastronomici	9-10	Organizza il lavoro con sicurezza e puntualità, opera in modo tecnicamente corretto, realizza il prodotto/servizio con precisione e senso di responsabilità	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera (LAB)
	7-8	Organizza il lavoro in modo abbastanza sicuro e puntuale, esegue le tecniche correttamente, realizza il prodotto/servizio con buona precisione un adeguato senso di responsabilità	
	6	Organizza il lavoro in modo non sempre sicuro e puntuale, esegue le tecniche con sufficiente puntualità, realizza il prodotto/servizio in modo accettabile.	
	4-5	Organizza il lavoro solamente se guidato, esegue le tecniche in modo approssimativo, realizza il prodotto/servizio non sempre adeguato alla richiesta.	

Scienza e cultura dell'alimentazione			
FOCUS	VOTO	EVIDENZE	COMPETENZE CORRELATE¹
Controllo e utilizzo degli alimenti e/o bevande	9-10	Conserva in modo appropriato gli alimenti, li sceglie e li utilizza in funzione delle preparazioni da eseguire, li lavora nel rispetto delle norme, al fine di valorizzare i prodotti	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico (SCA)
	7-8	Conserva in modo adeguato gli alimenti, li sceglie e li utilizza in modo corretto, li lavora nel rispetto delle norme	
	6	Conserva in modo abbastanza adeguato gli alimenti, li sceglie e li utilizza con in modo idoneo, generalmente li lavora nel rispetto delle norme	
	4-5	Non sempre conserva in modo adeguato gli alimenti, se guidato li sceglie e li utilizza con in modo corretto, durante la loro lavorazione non sempre è rispettoso delle norme	
Sicurezza alimentare	9-10	Conosce e rispetta le norme inerenti la sicurezza igienica in modo approfondito collaborando attivamente per rendere l'ambiente sicuro	Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in materia di igiene e sicurezza degli alimenti
	7-8	Conosce e rispetta le norme inerenti la sicurezza igienica in modo più che adeguato	
	6	Conosce e rispetta sufficientemente le norme inerenti la sicurezza igienica.	
	4-5	In genere conosce e rispetta le norme inerenti la sicurezza igienica, pur se talvolta omette alcune indicazioni	

Diritto e Tecniche Amministrative

FOCUS	VOTO	EVIDENZE	COMPETENZE CORRELATE¹
Comportamento organizzativo	9-10	Riconosce i ruoli e le regole, mostra un comportamento corretto e uno stile positivo di coinvolgimento; ha buona disponibilità e curiosità	Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a
	7-8	Riconosce i ruoli e le regole e mostra un	

		comportamento corretto	tutela della persona della collettività e dell'ambiente
	6	Si comporta nell'insieme con rispetto delle regole e dei ruoli	
	4-5	In alcuni casi ha uno stile di tipo confidenziale e non sempre è rispettoso dei tempi e delle consegne	
Sicurezza sul lavoro	9-10	Conosce e rispetta le norme inerenti la sicurezza sul posto di lavoro in modo approfondito collaborando attivamente per rendere l'ambiente sicuro	Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
	7-8	Conosce e rispetta le norme inerenti la sicurezza sul posto di lavoro in modo più che adeguato	
	6	Conosce e rispetta sufficientemente le norme inerenti la sicurezza sul posto di lavoro.	
	4-5	In genere conosce e rispetta le norme inerenti la sicurezza sul posto di lavoro, pur se talvolta omette alcune indicazioni	

¹ **Competenze:** CC-EU = chiave europee; PRO-PRO = profilo professionale; AC-SS = Asse Culturale Storico Sociale

Competenze afferenti alle seguenti discipline (v. schede disciplinari): ITA = Italiano; L.STR = Lingue Straniere; LAB= Discipline di Laboratorio; SCA = Scienza e Cultura dell'Alimentazione; DTA = Diritto e Tecniche Amministrative

2.5 Verifiche, valutazioni e criteri docimologici

Le verifiche, scritte ed orali, sono state sistematiche, talora programmate con gli alunni, per evitare il sovraccarico degli impegni. **Le prove scritte** sono state proposte in forma di questionari, di elaborazioni, di temi. **Le verifiche orali** si sono svolte mediante interrogazioni individuali, discussioni, presentazioni autonome di argomenti e richieste di interventi personali a conclusione delle varie unità didattiche.

La valutazione ha tenuto conto del livello di partenza; della partecipazione; dell'interesse; della frequenza; delle conoscenze, delle competenze e delle capacità raggiunte.

Criteri docimologici

2	3	4	5	6/7	7/8	8/9	9/10
Rifiuto della materia	Gravissima insufficienza con lacune pregresse	Gravemente insufficiente	Nettamente insufficiente	Sufficiente	Discreto	Buono	Ottimo

2.6 Criteri per l'attribuzione del credito scolastico

L'attribuzione del credito avviene in base alla tabella A allegata al Decreto legislativo 62 del 2017:

TABELLA
Attribuzione credito scolastico

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

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

Per assegnare il punteggio più alto all'interno della banda di oscillazione di riferimento, il Collegio docenti ha deliberato di valutare le seguenti componenti:

- il profitto;
- l'assiduità della frequenza;
- l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo;
- partecipazione ad attività complementari ed integrative organizzate dalla scuola, in linea con la Formazione Scuola-Lavoro:
- partecipazione ad attività complementari ed integrative organizzate dalla scuola, in linea con il PTOF:
 - Partecipazione a ORIENTAMENTO, OPEN DAY e altre manifestazioni scolastiche (eventi tra sagre, concorsi e manifestazioni);
 - Giudizio formulato dal docente di IRC o dal docente di Alternativa alla religione (NO STUDIO ASSISTITO) in base all'art 8 OM n. 252 del 19/04/2016
 - PARTECIPAZIONE AD ORGANI DI RAPPRESENTANZA STUDENTESCA (almeno a livello provinciale)
 - Partecipazione ad attività extra-curricolari progettate dalla scuola di almeno 15 ore (es. Corso Sommelier, PON, Progetto LILT);
 - CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE: PET, FCE, DELF A2-B1, FIT superamento di esame relativo e/o partecipazione continuativa al corso di preparazione;
 - Partecipazione al Programma di mobilità europea ERASMUS + (impegno dimostrato nella presentazione della domanda)
- partecipazione ad attività formative extra-scolastiche debitamente documentate:
 - ATTIVITA' SOCIALMENTE UTILI: VOLONTARIATO con partecipazione continuativa (CRI, Protezione Civile, Scoutismo, ecc);
 - Corso di PRIMO SOCCORSO con brevetto;
 - Donazione di sangue (e NON IDONEITA' ALLA DONAZIONE);
 - ECDL;
 - ATTIVITA' SPORTIVA di tipo agonistico/amatoriale continuativa e certificata dalla società sportiva;
 - Attività ARTISTICO-ESPRESSIVE: teatro, ballo, studio di uno strumento musicale, partecipazione a gruppi folkloristici, coro;
 - CORSO DI FOTOGRAFIA.

2.7 U.d.A

Nel corso del presente a.s. il CdC ha deliberato la realizzazione della seguente UdA. "Prepariamoci all'Esame di Maturità", di durata annuale, che coinvolge le seguenti discipline: Italiano/Storia, Matematica, Inglese, Alimentazione, Sala, DTA.

I.P.S.S.A.R. PELLEGRINO ARTUSI <i>Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera</i> <i>RIOLO TERME</i>
SCHEDA STUDENTE classe 5^F
Unità Di Apprendimento
TITOLO: PREPARIAMOCI ALL'ESAME DI MATURITA'
COSA SI CHIEDE DI FARE: Dovrete essere protagonisti di una SIMULAZIONE DI COLLOQUIO D'ESAME, preparandovi in questo modo: <ol style="list-style-type: none">1. dovrete elaborare individualmente una mappa o una scaletta che metta in luce i collegamenti tra le conoscenze e le competenze acquisite nelle diverse discipline oggetto di colloquio d'esame di stato. Lo spunto iniziale dal quale partire per i collegamenti (cioè l'immagine, lo slogan, il testo, ecc.) sarà assegnato dai docenti sulla base delle programmazioni delle diverse materie;2. dovrete realizzare un elaborato multimediale che accompagni l'esposizione dell'esperienza di PCTO;3. dovrete compilare il curriculum dello studente e caricare il vostro capolavoro sulla piattaforma unica.
CON QUALI SCOPI E MOTIVAZIONI: La commissione valuta sia la capacità del candidato di cogliere i collegamenti tra le conoscenze acquisite sia il profilo educativo, culturale e professionale dello studente. Il colloquio è la fase dell'Esame di maturità che consente di valorizzare il percorso formativo e di crescita, le competenze, i talenti, la capacità dello studente di elaborare, in una prospettiva pluridisciplinare, i temi più significativi di ciascuna disciplina. Questi ultimi saranno indicati nel documento del Consiglio di Classe di ciascuno studente. Nell'ambito del colloquio il candidato espone, mediante una breve relazione e/o un elaborato multimediale, l'esperienza FSL (Formazione Scuola lavoro) svolta nel percorso degli studi.
CON QUALI MODALITA': lavoro di progettazione ed esposizione individuale
PER REALIZZARE QUALI PRODOTTI: <ol style="list-style-type: none">1- elaborati simulazione prima e seconda prova scritta2- curriculum dello studente3- mappa o scaletta con collegamenti interdisciplinari4- ppt sull'esperienza di PCTO del percorso quinquennale
IN QUANTO TEMPO: tutto l'anno scolastico
Monte ore complessivo: 44h
INSEGNAMENTI COINVOLTI: LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMIA - SETTORE SALA E VENDITA: 10h DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA: 4h INGLESE: 4h ITALIANO: 10h MATEMATICA: 4h SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE: 10h STORIA: 4h
MODALITA' DI VERIFICA E VALUTAZIONE: Verranno valutati mediante le rubriche di riferimento i processi e/o i prodotti (compito di realtà). Ad ogni livello corrisponderà un voto espresso in decimi.

2.8 Attività di Orientamento

Con il Decreto n. 328/2022, il Ministro ha fornito le “Linee guida per l’orientamento” che hanno la finalità di:

- rafforzare il raccordo tra il primo e il secondo ciclo di istruzione e formazione, per una scelta del percorso di studi consapevole e ponderata che valorizzi le potenzialità e i talenti degli studenti;
- contribuire alla riduzione della dispersione scolastica e dell’insuccesso scolastico;
- favorire l’accesso alle opportunità formative dell’istruzione terziaria.

Il Decreto prevede che a partire dall’anno scolastico 2023-24 vengano selezionati all’interno di ogni scuola:

- un docente orientatore con il compito di:
 - gestire, raffinare e integrare i dati della piattaforma digitale unica per l’orientamento con quelli specifici raccolti nei differenti contesti territoriali ed economici e renderli disponibili alle famiglie, agli studenti e al docente tutor;
- diversi docenti tutor con il compito di:
 - aiutare ogni studente a rivedere le parti fondamentali di un E-portfolio personale;
 - costituirsi consigliere delle famiglie nei momenti di scelta dei percorsi formativi o delle prospettive professionali dello studente.

L’Istituto ha dunque nominato un docente orientatore che ha supervisionato le attività di orientamento delle classi e raccolto le opportunità di orientamento offerte da enti e imprese o semplicemente organizzate all’interno della scuola. Ogni studente del triennio è stato affidato ad un docente tutor che lo ha seguito personalmente in tema di orientamento e che ha provveduto all’aggiornamento del Piano Formativo Individuale (PFI) previsto dalla riforma degli Istituti Professionali.

Nello specifico gli studenti della classe hanno svolto le seguenti attività inerenti l’orientamento:

Data	Attività	Ore
4-5/11/25	Corso Antincendio (lezione teorica e prova pratica presso la sede distaccata dei Vigili del fuoco di Faenza)	5
14/01/26	A scuola di cucina con Grana Padano Dop	2
13/02/26	Orientamento in uscita - Laboratori sul taglio del Pesce, Carne e del Parmigiano a cura di Esperti Conad	3
07/03/26	Orientamento in Uscita: incontro formativo/informativo con un esperto dell'Azienda Select	2
21/03/26	Orientamento in Uscita, Incontro on Line Piattaforma Meet con azienda “Club del Sole”	1
4-5/05/26	Convegno Nazionale su “Arte e Futuro dell’Ospitalità”: seminario	8
05/05/26	Partecipazione all'hackathon online per redigere la "Carta della Formazione Alberghiera del Futuro”	4
05/05/26	Workshop nell’ambito del Convegno “Arte e Futuro dell’ospitalità”	3
28/05/26	Riflessione critica e metacognizione finalizzate a promuovere una maggiore consapevolezza del proprio percorso formativo	4
Ore complessive		32

2.9 Attività di Educazione Civica

Il quadro normativo delineato dalla Legge n. 92/2019 ha sancito l’istituzione dell’Educazione Civica, la cui centralità trasversale è stata ulteriormente definita dalle recenti Linee Guida (DM 183/2024). Tale insegnamento si realizza attraverso un approccio metodologico orientato alla maturazione di competenze autentiche, promuovendo capacità di partecipazione, cittadinanza attiva, rispetto delle regole condivise e del bene comune, attenzione alla salvaguardia dell’ambiente e delle risorse, pensiero critico e capacità di preservare salute, benessere e sicurezza nel mondo fisico e in quello virtuale.

La maturazione di queste competenze è stata favorita da ambienti di apprendimento in cui l’organizzazione

di tempi e spazi ha agevolato il confronto reciproco, la cooperazione e l'esperienza diretta.

I dibattiti su tematiche significative, le testimonianze autorevoli, le attività laboratoriali e le uscite didattiche, sono stati integrati organicamente nel curriculum. Questa sinergia ha permesso agli studenti di tradurre le conoscenze teoriche in abilità e competenze civiche, attraverso lo svolgimento delle attività di seguito illustrate.

Nella tabella seguente viene declinato il curriculum di classe, progettato in coerenza con le competenze definite dalle Linee Guida del 2024.

NUCLEO CONCETTUALE 1 - COSTITUZIONE		
Tematiche dalle linee guida	Contenuti	Insegnamenti coinvolti e n°ore
Dettato costituzionale	Lezione dialogata: la nascita della Costituzione italiana	Storia - 2 ore
Istituzioni dello Stato italiano, dell'Unione europea e degli organismi internazionali	Lezione dialogata: la nascita dello Stato italiano	Storia - 2 ore
Educazione alla legalità	Lezione: PACCHETTO IGIENE E SISTEMA HACCP La responsabilità del ristoratore	Scienza e Cultura dell'Alimentazione - 3 ore DTA - 2 ore
Educazione contro ogni forma di discriminazione e contro ogni forma di bullismo intesa come violenza contro la persona	Lezione dialogata: Primo Levi e "Se questo è un uomo"	Italiano - 4 ore
Educazione stradale	Lezione sul tasso alcolico visto come funzione di proporzionalità diretta del volume della bevanda assunta e come funzione di proporzionalità inversa del peso di chi beve	Matematica - 2 ore
Partecipazione alla vita della comunità nazionale ed europea: diritti e doveri	Lezione: PACCHETTO IGIENE E SISTEMA HACCP	Scienza e Cultura dell'Alimentazione - 3 ore

NUCLEO CONCETTUALE 2 - SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITA'		
Tematiche dalle linee guida	Contenuti	Insegnamenti coinvolti e n°ore
Cultura dell'impresa, autoimprenditorialità e valorizzazione del lavoro	Redazione del proprio CV. I contratti di lavoro. La lettera di motivazione. Il colloquio di lavoro: presentarsi, parlare delle esperienze professionali e dei progetti futuri. Ristorazione sostenibile	Francese - 4 ore Inglese - 2,5 ore DTA - 2 ore
Tutela della sicurezza, della salute, della dignità e della qualità della vita delle persone	Lezione: PACCHETTO IGIENE E SISTEMA HACCP Viva Sofia (tecniche di disostruzione delle vie aeree, RCP e DAE)	Scienza e Cultura dell'Alimentazione - 3 ore Scienze motorie

	Primo soccorso: traumi e infortuni	- 2 ore Scienze motorie - 2 ore
	Lezione. La piramide alimentare e gli stili di vita sani. Le malattie derivate da una cattiva alimentazione.	Francese - 4 ore
	Lezione sulla piramide alimentare; alimentazione sana come forma di cura di sé ma anche della collettività e possibili malattie derivanti da cattive abitudini alimentari	Sala - 3 ore
Protezione dell'ambiente	Sostenibilità alimentare; doppia piramide della salute e del clima; impatto ambientale	Inglese - 3 ore

NUCLEO CONCETTUALE 3 - CITTADINANZA DIGITALE

Tematiche dalle linee guida	Contenuti	Insegnamenti coinvolti e n°ore
Uso e abuso dell'intelligenza Artificiale	L'utilizzo dell'IA nel mondo della ristorazione	Sala - 3 ore

2.10 Attività integrative ed extracurricolari

Di seguito si riporta, in ordine cronologico, il prospetto delle attività svolte dal gruppo classe. Si specifica che alcune unità didattiche o progetti hanno coinvolto soltanto gruppi selezionati di studenti, in un'ottica di personalizzazione dei percorsi formativi.

Dal 16/09 al 6/10 2025	Formazione Scuola Lavoro (FSL)
28/10/25	Orientamento in entrata presso l'IC "Europa" di Faenza - uno studente coinvolto
4-5/11/25	Corso Antincendio (lezione teorica e prova pratica presso la sede distaccata dei Vigili del fuoco di Faenza)
06/11/25	Orientamento in entrata presso l'IC "Francesco D'Este" di Massa Lombarda - uno studente coinvolto
07/11/25	Villaggio Coldiretti - Bologna (circ.160 del 25/10/25)
11/11/25	Baccanale - Imola - due studenti coinvolti
20/11/25	Orientamento in entrata presso l'IC "Don Stefano Casadio" di Cotignola - uno studente coinvolto
27/11/25	Progetto "Viva Sofia" in collaborazione con i LIONS Faenza, attività pratico-laboratoriale per l'apprendimento delle manovre di disostruzione delle vie aeree dal bambino all'adulto
28/11/25	Orientamento in entrata presso l'IC "Cova-Lanzoni" di Faenza - uno studente coinvolto
01/12/25	Lezione-spettacolo al Teatro Comunale - "Conflitto arabo-israeliano: due popoli, una terra" a cura del Prof. Luca Rosetti (circ. 239 del 18/11/25)
02/12/25	Pranzo di Orientamento dei Dirigenti Scolastici delle Scuole Secondarie di Primo Grado (circ. 262 del 23/11/25)
02/12/25	Presso l'Aula Magna dell'Istituto, Incontro con i medici dell'AVIS e ADMO dalle 8:40 alle 10:40 (circ.204)
10/12/25	Presenza autoemoteca per prelievi Avis e ADMO (circ. 266 del 26/11/25)/25)
13 e 16/12/25	Progetto IRIDE - La scuola vista dai giovani - Iniziativa proposta dalla Fondazione Censis e Ministero dell'Istruzione e del Merito. (circ. 294 del 05/12/25)
14/01/26	Progetto didattico "A scuola di cucina con Grana Padano Dop" (circ. 329 del 17/12/25)
Dal 16/01 al 20/01 2026	Sigep di Rimini - uno studente coinvolto
19/01/26	Campagna di sensibilizzazione contro il bullismo (circ. 327 del 16/12/25)
23/01/26	Uscita didattica al campo di Fossoli (MO) e al Museo-Monumento al deportato politico e razziale
02/02/26	Partecipazione al corso di sensibilizzazione ambientale tenuto dal Consorzio di bonifica della Romagna occidentale sulla tematica "impronta idrica"
09/02/26	Consegna attestati corso antincendio (circ. 423 del 02/02/26)
11/02/26	Lezione tenuta dal prof. Masetti, direttore dell'Istituto Storico di Ravenna, nell'ambito delle attività dedicate al Giorno del Ricordo (circ. 376 del 17/01/26)
13/02/26	Orientamento in uscita - Laboratori sul taglio del Pesce, Carne e del Parmigiano a cura di Esperti Conad (circ.438 del 07/02/26)
20/03/26	Prove INVALSI di Matematica (circ.520 del 02/03/26)
21/02/26	Incontro volontari AIDO (circ.388 del 21/01/26)
28/02/26	A scuola di volontariato (circ.473 del 18/02/26)
03/03/26	A scuola di celiachia - Gestione della sicurezza degli alimenti senza glutine, parte teorica (circ. 443 del 09/02/26)
07/03/26	Orientamento in uscita: incontro formativo/informativo con un esperto dell'Azienda Select. (circ.516 del 02/03/26)
10 e 17/03/26	Manifestazione Formaggi Divini (circ. 510 del 28/02/26)
12/03/26	Prove INVALSI di italiano (circ. 520 del 02/03/26)
16/03/26	Prove INVALSI di Inglese (circ. 520 del 02/03/26)
19/03/26	Cena Accademia Italiana della Cucina - quattro studenti coinvolti
14/04/26	A scuola di celiachia - Gestione della sicurezza degli alimenti senza glutine, parte pratica (circ. 443 del 09/02/26)

4-5/05/26	Convegno Nazionale. Hackathon “Co-autori del futuro del settore Horeca” e Workshop
20/05/26	Simulazione della seconda prova scritta dell’esame di maturità (circ.601 del 30/03/26)
27/05/26	Simulazione della prima prova dell’esame di maturità (circ. 588 del 25/03/26)

2.11 Simulazioni delle prove d’esame

Il Consiglio di classe, per migliorare la preparazione degli studenti in vista dell’esame di Stato e favorire l’autovalutazione degli stessi, ha ritenuto di sottoporre la classe alle seguenti simulazioni di prove d’esame:

data	simulazione di:	insegnamenti coinvolti
20/05/2026	seconda prova	Scienze e cultura dell’alimentazione Laboratorio di Servizi Enogastronomici-settore sala e vendita
22/05/2026	prima prova	Italiano
28/05/2026	prova orale	Italiano / Storia Lingua Inglese Scienze e cultura dell’alimentazione Lab. servizi enogastronomia - settore sala e vendita

3. Programmazioni didattiche effettivamente svolte nei singoli insegnamenti

PROGRAMMA DI ITALIANO
CLASSE V D
Anno Scolastico 2025-26

TESTO ADOTTATO: Sambugar-Salà, *Letteratura Aperta* (vol III), La Nuova Italia.

MODULO 1: TENDENZE LETTERARIE NELLA SECONDA METÀ DELL'OTTOCENTO

CONOSCENZE

- Il Positivismo: le caratteristiche generali e le teorie di Charles Darwin
- Il Simbolismo: le caratteristiche generali
- Cenni su Baudelaire e sui principali "poeti maledetti"
- Lettura delle poesie "L'albatro" e "Il veleno" (fornite in fotocopia dalla docente)
- Il Decadentismo: le caratteristiche generali
- Cenni sulla filosofia di Nietzsche, Freud e Bergson
- L'Estetismo: romanzo estetizzante e il dandy in Huysmans, Wilde e D'Annunzio

COMPETENZE

- Riconoscere gli elementi caratterizzanti del periodo preso in esame
- Saper riconoscere gli elementi storici e sociali che determinano il fenomeno letterario
- Riconoscere gli elementi poetici, stilistici e tematici che caratterizzano la produzione degli autori presi in esame
- Comprendere il contenuto dei testi approfonditi e saperlo rielaborare

ABILITÀ

- Saper realizzare una semplice analisi formale dei testi
- Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare
- Motivare semplici giudizi personali

MODULO 2: GIOVANNI PASCOLI

CONOSCENZE

- La vita
- Le opere
- Il pensiero e la poetica
- Lettura da "Il fanciullino" (pagg 231-232)
- I temi e lo sperimentalismo stilistico
- Lettura ed analisi di liriche tratte da *Myricae: Lavandare* (pagg 216), *X agosto* (pagg 218-219), *Temporale* (pag 224)

COMPETENZE

- Contestualizzare storicamente l'autore e le sue opere
- Riconoscere le caratteristiche principali della poetica e dello stile pascoliano nei testi presi in esame
- Rilevare analogie e/o differenze tra la poetica dell'autore e i movimenti culturali dell'epoca
- Comprendere il contenuto delle poesie approfondite e saperlo rielaborare

ABILITÀ

- Saper analizzare dal punto di vista formale testi poetici dell'autore anche non noti
- Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare
- Motivare semplici giudizi personali
- Saper operare collegamenti con il periodo in cui visse l'autore

MODULO 3: GABRIELE D'ANNUNZIO

CONOSCENZE

- La vita
- Le opere e le fasi della produzione dannunziana
- Il pensiero e la poetica: l'estetismo, il superomismo e il panismo
- Trama, principi di poetica e stile de "Il piacere"
- Lettura ed analisi da "Il piacere" del brano "Il ritratto di un esteta: Andrea Sperelli" (pagg 273-274)
- Le laudi: lettura ed analisi de "La pioggia nel pineto" (pagg 292-296)

COMPETENZE

- Contestualizzare storicamente l'autore e le sue opere
- Riconoscere gli elementi principali della poetica dannunziana nelle opere proposte
- Confrontare la poetica dell'autore con i movimenti culturali del tempo
- Comprendere il contenuto dei testi approfonditi e saperlo rielaborare

ABILITÀ

- Saper operare collegamenti con il periodo storico in cui visse l'autore
- Saper analizzare dal punto di vista formale testi poetici dell'autore anche non noti
- Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare
- Motivare semplici giudizi personali

MODULO 4: LE AVANGUARDIE STORICHE

CONOSCENZE

- Le Avanguardie Storiche: il concetto e il significato di avanguardia, Espressionismo, Futurismo, Dadaismo e Surrealismo
- Il Futurismo: esaltazione della macchina, poetica futurista, il Manifesto del Futurismo, il Manifesto della Cucina Futurista
- Lettura e analisi da "Zang, Tumb, Tumb" di "Il bombardamento di Adrianopoli" (fotocopia), "Correzione di bozze + desideri in velocità " (fotocopia)

COMPETENZE

- Comprendere il contenuto dei testi approfonditi, saperlo rielaborare e commentare
- Stabilire semplici collegamenti tra le avanguardie nelle arti visive e nella letteratura
- Cogliere le differenze e/o le analogie tra i vari movimenti di avanguardia

ABILITÀ

- Saper riconoscere elementi di innovazione stilistica e del linguaggio tipici dell'avanguardia letteraria, soprattutto futurista e dadaista
- Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare
- Motivare semplici giudizi personali

MODULO 5: LA NARRATIVA DELLA CRISI

CONOSCENZE

- Il romanzo della crisi: il disagio esistenziale e il rapporto dell'individuo con la realtà
- Il romanzo della crisi: caratteri distintivi
- Il flusso di coscienza e l'"Ulisse" di J. Joyce
- Analisi del contenuto e livelli di interpretazione de "La metamorfosi" e lettura di alcuni passi significativi tratti da "Lettera al padre" di Kafka (fotocopia)

COMPETENZE

- Comprendere ed analizzare i testi e le opere proposte
- Cogliere il legame tra la produzione letteraria e la situazione storica e sociale di riferimento

ABILITÀ

- Saper riconoscere gli elementi contenutistici, stilistici e narrativi tipici del romanzo della crisi
- Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare
- Motivare semplici giudizi personali

MODULO 6: ITALO SVEVO

CONOSCENZE

- La vita e la formazione culturale
- Temi e innovazioni stilistiche
- Le prime opere: *“Una vita”* e *“Senilità”*
- La figura dell’inetto in Svevo
- *“La coscienza di Zeno”*: struttura dell’opera, trama, l’originalità delle scelte stilistiche e il monologo interiore.
- Lettura ed analisi di brani tratti da *“La coscienza di Zeno”*: *“L’ultima sigaretta”* (pagg 414-417), *“Un rapporto conflittuale”* (pagg 419-425), *“Una catastrofe inaudita”* (pagg 589-591)

COMPETENZE

- Contestualizzare storicamente l’autore e le sue opere
- Rilevare analogie e/o differenze tra la poetica di Svevo e i movimenti culturali del tempo
- Comprendere il legame tra la biografia dell’autore e le fasi della sua produzione letteraria
- Comprendere le novità tematiche, formali, stilistiche nella produzione sveviana
- Individuare la persistenza o le differenze tematiche e formali nelle opere di Svevo
- Comprendere ed analizzare i testi narrativi dell’autore approfonditi in classe

ABILITÀ

- Saper riconoscere elementi della poetica, del pensiero, le innovazioni stilistiche e tematiche nelle opere di Svevo
- Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare
- Motivare semplici giudizi personali

MODULO 7: LUIGI PIRANDELLO

CONOSCENZE

- La vita e le opere
- Il pensiero e la poetica: relativismo conoscitivo, la visione del mondo, frantumazione dell’io, la vita e la forma, la maschera
- *“L’Umore”*: differenza tra comicità e umorismo
- Lettura e analisi da *“Novelle per un anno”* de *“La carriola”* (pagg 508-514), *“La signora Frola e il Signor Ponza suo genero”* (fotocopia)
- *“Il fu Mattia Pascal”*: analisi della struttura, delle vicende e dei temi,
- *“Uno, nessuno e centomila”*: trama, elementi di poetica
- Il teatro: la sua evoluzione nelle diverse fasi, il metateatro

COMPETENZE

- Contestualizzare storicamente l’autore e le sue opere
- Rilevare analogie e/o differenze tra la poetica di Pirandello e i movimenti culturali del tempo
- Comprendere l’intreccio tra la biografia dell’autore e le fasi della sua poetica e la stesura delle sue opere
- Individuare la persistenza o le differenze tematiche e formali nelle opere di Pirandello
- Comprendere ed analizzare i testi narrativi e teatrali dell’autore
- Rintracciare gli elementi della poetica pirandelliana nelle opere proposte

ABILITÀ

- Saper rintracciare elementi tipici della poetica pirandelliana anche in testi non noti

- Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare
- Motivare semplici giudizi personali

MODULO 8: GIUSEPPE UNGARETTI

CONOSCENZE

- La vita e le opere
- Il pensiero e la poetica
- I temi, la poetica e le innovazioni stilistiche della prima fase
- *“L'allegria”*: struttura dell'opera, i temi, le innovazioni
- Lettura ed analisi di: *“Veglia”* (pag 554), *“Sono una creatura”* (pag 559), *“San Martino del Carso”* (pag 586), *“Mattina”* (pag. 568), *“Soldati”* (pag 571), *“Fratelli”* (pag 556), *“Stasera”*, *“Natale”*, *“Pellegrinaggio”*, *“Serenio”* (fotocopia)

COMPETENZE

- Individuare le relazioni tra le tendenze culturali e la situazione storica e sociale
- Contestualizzare storicamente l'autore proposto e le sue opere
- Saper analizzare i testi proposti
- Individuare gli elementi di innovazione o continuità di un autore rispetto alla tradizione
- Comprendere l'intreccio tra gli eventi biografici di Ungaretti e la sua produzione poetica
- Individuare le persistenze tematiche e formali della prima fase della produzione di Ungaretti
- Rilevare analogie o differenze formali tra la produzione di Ungaretti e la produzione poetica del tempo

ABILITÀ

- Saper cogliere le scelte stilistiche e tematiche dell'autore anche in testi non noti
- Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare
- Motivare semplici giudizi personali

MODULO 9: PRIMO LEVI

CONOSCENZE

- Vita e opere principali
- *“Se questo è un uomo”*: l'esperienza del lager, i temi trattati e gli spunti di riflessione

COMPETENZE

- Contestualizzare storicamente l'autore e le sue opere
- Comprendere l'intreccio tra la biografia dell'autore e la stesura della sua opera
- Individuare le tematiche principali nell'opera di Levi
- Comprendere ed analizzare i testi narrativi dell'autore

ABILITÀ

- Saper operare collegamenti con il periodo storico in cui visse l'autore
- Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare
- Motivare semplici giudizi personali

MODULO 10: EDUCAZIONE CIVICA

Nel primo e nel secondo quadrimestre è stato svolto l'insegnamento di Educazione civica, inteso come occasione di approfondimento e confronto tra gli studenti e con il docente su alcune tematiche di interesse personale.

Le tematiche trattate sono state:

- il Giorno della Memoria e il Giorno del Ricordo (in seguito a conferenze tenute a scuola da esperti esterni)
- differenza tra regimi democratici e totalitarismi
- la vita e l'esperienza di Primo Levi attraverso i suoi romanzi principali

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO IN FUNZIONE DELLE SEGUENTI COMPETENZE DI EDUCAZIONE CIVICA (Linee Guida 2024-2025)

Competenza n. 1 Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul rispetto verso ogni persona, sulla responsabilità individuale, sulla legalità, sulla partecipazione e la solidarietà, sulla importanza del lavoro, sostenuti dalla conoscenza della Carta costituzionale, della Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione Europea e della Dichiarazione Internazionale dei Diritti umani. Conoscere il significato della appartenenza ad una comunità, locale e nazionale. Approfondire il concetto di Patria.

Competenza n. 2 Interagire correttamente con le istituzioni nella vita quotidiana, nella partecipazione e nell'esercizio della cittadinanza attiva, a partire dalla conoscenza dell'organizzazione e delle funzioni dello Stato, dell'Unione europea, degli organismi internazionali, delle regioni e delle Autonomie locali.

Competenza n. 3 Rispettare le regole e le norme che governano lo stato di diritto, la convivenza sociale e la vita quotidiana in famiglia, a scuola, nella comunità, nel mondo del lavoro al fine di comunicare e rapportarsi correttamente con gli altri, esercitare consapevolmente i propri diritti e doveri per contribuire al bene comune e al rispetto dei diritti delle persone.

Competenza n. 4 Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela della salute e del benessere psicofisico.

Competenza n. 9 Maturare scelte e condotte di contrasto alla illegalità.

METODI

- Lezioni frontali
- Lezioni dialogate
- Videolezioni
- Utilizzo del manuale
- Esercitazioni formative in classe
- Esercizi rielaborativi a casa
- Dispense fornite dalla docente
- Schemi e mappe concettuali

VERIFICA E VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

Al fine di valutare conoscenze e competenze, in itinere o al termine di ogni modulo, sono state proposte delle verifiche con le seguenti modalità

- Domande aperte
- Trattazione sintetica di argomenti
- Analisi di testi poetici o in prosa non approfonditi in classe (simili alla prima prova tipologia A)
- Analisi e produzione di un testo argomentativo (simili alla prima prova d'esame tipologia B)
- Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità (simili alla prima prova d'esame tipologia C)
- Interrogazioni

Riolo Terme, 6 maggio 2026

Il docente

Marica Ossani

In qualità di rappresentante/i degli studenti della classe VD confermiamo di aver letto il programma svolto di Italiano per l'a.s. 2025-2026 allegato al messaggio in bacheca e confermiamo la correttezza dello stesso che può pertanto essere pubblicato nel "documento del 15 maggio" della nostra classe.

Presenza Visione/Adesione Alunni : Programma di Italiano 2025-2026 (classe 5D)

Nominativo
BOUHLAL NIZAR
MELANDRI PIETRO

Data presa visione e adesione
07/05/2026 17:24
07/05/2026 12:24

PROGRAMMA DI STORIA
CLASSE V D
Anno Scolastico 2025-26

TESTO ADOTTATO: Brancati-Pagliarani, *Storia in movimento* (vol III), La Nuova Italia, Milano 2019

CONOSCENZE

MODULO 1: QUADRO STORICO DI FINE OTTOCENTO-INIZIO NOVECENTO IN EUROPA E IN ITALIA

- Le trasformazioni di fine secolo: Seconda rivoluzione industriale e società di massa
- Il difficile equilibrio europeo: la Germania di Bismarck, la Francia dell'affare Dreyfus e la Gran Bretagna vittoriana.
- L'età giolittiana

MODULO 2: LA PRIMA GUERRA MONDIALE

- Le cause profonde della guerra: dalla causa scatenante alle cause reali; la situazione nei Balcani
- Lo scoppio della guerra
- Le caratteristiche della Grande Guerra sui fronti occidentale e orientale
- Interventisti e neutralisti in Italia
- L'Italia in guerra
- La svolta del 1917 e la fine della guerra
- Il dopoguerra e i trattati di pace
- La questione fiumana

MODULO 3 : LA RIVOLUZIONE RUSSA E LA DITTATURA DI STALIN

- La Russia tra la fine dell'Ottocento e gli inizi del Novecento
- Le due rivoluzioni russe
- Il governo bolscevico e la guerra civile
- La nascita dell'URSS e la NEP
- La dittatura di Stalin
- L'industrializzazione dell'URSS

MODULO 4: LA CRISI DELLA CIVILTÀ EUROPEA E I REGIMI TOTALITARI

- Il dopoguerra in Italia e il biennio rosso
- Il fascismo: nascita e presa di potere
- I primi anni del governo fascista
- La dittatura totalitaria fascista
- La politica economica ed estera del fascismo
- I "ruggenti anni Venti"
- La crisi del '29 e il New Deal
- La Repubblica di Weimar
- Il nazismo e la salita al potere di Hitler
- La dittatura totalitaria nazista
- La politica economica ed estera della Germania nazista
- La guerra civile spagnola
- L'espansionismo giapponese

MODULO 5: Cenni sulla LA SECONDA GUERRA MONDIALE

- Le cause della guerra
- Lo scoppio della guerra
- Gli anni 1939-40
- L'Italia entra in guerra
- Gli anni 1941-42

- L'anno della svolta: il 1943
- L'Italia dallo sbarco degli Alleati alla liberazione dai nazifascisti
- La guerra partigiana
- L'Europa dei lager e della Shoah
- Gli anni 1944-45: il D-day e la fine della guerra

MODULO 6: Cenni sull'ITALIA REPUBBLICANA E IL MONDO DIVISO

MODULO 7: EDUCAZIONE CIVICA

- Come nasce e cresce un totalitarismo, ovvero quali attenzioni avere per evitare che riaccada
- La propaganda: analisi visiva dei manifesti della propaganda di Mussolini, Hitler e Stalin; attualizzazione

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO IN FUNZIONE DELLE SEGUENTI COMPETENZE DI EDUCAZIONE CIVICA (Linee Guida 2024-2025)

Competenza n. 1 Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul rispetto verso ogni persona, sulla responsabilità individuale, sulla legalità, sulla partecipazione e la solidarietà, sulla importanza del lavoro, sostenuti dalla conoscenza della Carta costituzionale, della Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione Europea e della Dichiarazione Internazionale dei Diritti umani. Conoscere il significato della appartenenza ad una comunità, locale e nazionale. Approfondire il concetto di Patria.

Competenza n. 2 Interagire correttamente con le istituzioni nella vita quotidiana, nella partecipazione e nell'esercizio della cittadinanza attiva, a partire dalla conoscenza dell'organizzazione e delle funzioni dello Stato, dell'Unione europea, degli organismi internazionali, delle regioni e delle Autonomie locali.

Competenza n. 3 Rispettare le regole e le norme che governano lo stato di diritto, la convivenza sociale e la vita quotidiana in famiglia, a scuola, nella comunità, nel mondo del lavoro al fine di comunicare e rapportarsi correttamente con gli altri, esercitare consapevolmente i propri diritti e doveri per contribuire al bene comune e al rispetto dei diritti delle persone.

Competenza n. 4 Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela della salute e del benessere psicofisico.

Competenza n. 9 Maturare scelte e condotte di contrasto alla illegalità.

COMPETENZE

- Utilizzare il lessico specifico
- Esporre in forma chiara e corretta un argomento
- Individuare cause e conseguenze di un fenomeno storico
- Leggere in maniera autonoma i fatti storici

ABILITÀ

- Saper analizzare, operare una sintesi ed esprimere una valutazione su argomenti noti
- Stabilire opportuni collegamenti tra conoscenze diverse
- Saper mettere in relazione passato e presente

STRUMENTI

- Lezioni frontali
- Lezioni dialogate
- Videolezioni
- Utilizzo di dispense fornite dal docente, schemi, mappe concettuali
- Utilizzo del manuale
- Utilizzo di fonti storiche
- Esercitazioni formative in classe

VERIFICHE

- Questionari a risposta aperta
- Interrogazioni

Riolo Terme, 6 maggio 2026

Il docente
Marica Ossani

In qualità di rappresentante/i degli studenti della classe VD confermiamo di aver letto il programma svolto di Storia per l'a.s. 2025-2026 allegato al messaggio in bacheca e confermiamo la correttezza dello stesso che può pertanto essere pubblicato nel "documento del 15 maggio" della nostra classe.

Presenza Visione/Adesione Alunni : Programma di Storia 2025-2026 (classe 5D)

Nominativo	Data presa visione e adesione
BOUHLAL NIZAR	07/05/2026 17:24
MELANDRI PIETRO	07/05/2026 12:24

PROGRAMMAZIONE DI MATEMATICA
CLASSE 5D
Anno Scolastico 2025/2026

TESTO ADOTTATO: Leonardo Sasso. *Colori della Matematica Vol.A Ed.Bianca.* (PETRINI).

MODULO/ARGOMENTO 1: LE FUNZIONI AD UNA VARIABILE

CONOSCENZE

- Conoscere la definizione di funzione.
- Conoscere la definizione di dominio di una funzione.
- Conoscere la definizione di immagine di x (in una funzione).
- Conoscere la definizione di insieme immagine (in una funzione).
- Conoscere la classificazione delle funzioni.
- Conoscere le definizioni di funzione costante, funzione lineare, funzione quadratica, funzione di proporzionalità diretta/inversa, funzione esponenziale, funzione logaritmica.
- Conoscere la definizione di grafico di una funzione.
- Conoscere la definizione di funzione monotona in un insieme (strettamente crescente/decre-scente, crescente/ decrescente in senso lato).
- Conoscere le definizioni di massimo/minimo assoluto, di punto di massimo/minimo assoluto.
- Conoscere le definizioni di punto di massimo/minimo relativo, di massimo/minimo relativo.

COMPETENZE

- Sapere utilizzare la simbologia e la terminologia della teoria delle funzioni.
- Sapere classificare una funzione algebrica in base alla natura dell'espressione letterale $f(x)$.
- Sapere determinare il dominio di semplici funzioni algebriche, saper calcolare l'immagine di un elemento x .
- Sapere determinare le intersezioni con gli assi e il segno di semplici funzioni razionali.
- Sapere riconoscere il grafico di una funzione.
- Sapere riconoscere, a partire dall'analisi di un grafico, il dominio e l'insieme immagine di una funzione, gli eventuali punti di intersezione con gli assi cartesiani, gli intervalli in cui $f(x)>0$ e/o in cui $f(x)<0$, gli intervalli di crescita e/o decrescenza, gli eventuali punti di minimo/massimo (relativo e/o assoluto), i massimi/minimi relativi, il massimo/minimo assoluto.
- Sapere riconoscere le funzioni fondamentali (funzione costante, lineare, quadratica, di proporzionalità diretta/inversa, esponenziale e logaritmica) e saperne tracciare il grafico per punti

ABILITÀ

- Acquisire padronanza della simbologia e della terminologia della teoria delle funzioni, acquisire consapevolezza del concetto di funzione, di rappresentazione analitica e grafica.

MODULO 2: LIMITI

CONOSCENZE

- Conoscere il concetto di limite.
- Conoscere l'algebra dei limiti.
- Conoscere la definizione di funzione continua in un punto.
- Conoscere la definizione di punto di discontinuità di una funzione.
- Conoscere la classificazione dei punti di discontinuità di una funzione.
- Conoscere la definizione di asintoto verticale/orizzontale e obliquo per il grafico di una funzione.
- Conoscere le forme indeterminate : $+\infty - \infty$, $\frac{\infty}{\infty}$, $\frac{0}{0}$.

COMPETENZE

- Sapere riconoscere i vari limiti.
- Saper operare con i limiti.
- Saper riconoscere e classificare i punti di discontinuità di una funzione.
- Sapere riconoscere la presenza di asintoti verticale/orizzontale e obliquo.

ABILITÀ

- Acquisire consapevolezza del concetto di limite e padronanza delle tecniche di calcolo dei limiti.

MODULO 3: CENNI ALLE DERIVATE

CONOSCENZE

- Cenni al concetto di derivata.
- Cenni a funzioni crescenti, decrescenti, concave, convesse .

MODULO 4: FUNZIONI, EQUAZIONI E DISEQUAZIONI ESPONENZIALI E LOGARITMICHE

CONOSCENZE

- Conoscere i grafici della funzione esponenziale e della funzione logaritmica.
- Conoscere la definizione di logaritmo e le sue proprietà.
- Saper riconoscere un'equazione esponenziale / logaritmica.
- Saper riconoscere una disequazione esponenziale / logaritmica.
- Conoscere le tecniche elementari per risolvere un'equazione logaritmica.
- Conoscere le tecniche elementari per risolvere un'equazione esponenziale.
- Conoscere le tecniche elementari per risolvere una disequazione logaritmica.
- Conoscere le tecniche elementari per risolvere una disequazione esponenziale.

COMPETENZE

- Sapere risolvere un'equazione elementare esponenziale.

- Sapere risolvere un'equazione elementare logaritmica.
- Sapere risolvere una disequazione elementare esponenziale.
- Sapere risolvere una disequazione elementare logaritmica.

ABILITÀ

- Acquisire consapevolezza e padronanza delle tecniche di risoluzione di equazioni e disequazioni esponenziali /logaritmiche.

MODULO 5: STUDIO DI FUNZIONE

CONOSCENZE

- Conoscere lo schema generale per lo studio del grafico di studio di una funzione.
- Conoscere gli elementi principali necessari per lo studio di una funzione.

COMPETENZE

- Saper effettuare lo studio di una funzione razionale.
- Sapere disegnare il probabile grafico di una funzione razionale dopo averne effettuato lo studio.

ABILITÀ

- Acquisire padronanza dello studio di funzione sapendo interpretare con consapevolezza i risultati ottenuti.

METODI

- Lezioni frontali, accompagnate dallo svolgimento guidato di esercizi ed esempi applicativi.
- Lezioni interattive.
- Attività di recupero, finalizzate soprattutto a migliorare le capacità operative degli allievi, svolte in itinere.

VERIFICA E VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

Per la valutazione si è tenuto conto dei seguenti indicatori:

- Coerenza tra risposta e domanda
- Conoscenza degli argomenti trattati
- Capacità di elaborare e utilizzare le conoscenze
- Correttezza nei calcoli e nello sviluppo logico dei procedimenti
- Rigore nell'esposizione scritta ed orale
- Capacità di analizzare situazioni, scegliendo tra varie ipotesi di soluzione, quelle più idonee
- Capacità di cogliere analogie, anche in un contesto interdisciplinare
- Partecipazione attiva alle video lezioni/didattica a distanza
- Pertinenza delle risposte
- Conoscenza dei concetti e delle regole di calcolo
- Capacità di applicare consapevolmente le conoscenze
- Correttezza espositiva

Nei compiti scritti è stato attribuito un peso maggiore alle risposte che richiedono capacità operative ed autonomia nei procedimenti, rispetto a quelle conoscitivo-nozionistiche.

I punteggi dei singoli quesiti sono stati sempre resi noti agli allievi, per consentire agli stessi di auto valutarsi. (voti attribuiti: dal 2 al 10)

La tipologia delle prove di verifica effettuate è la seguente:

- prove scritte tradizionali, semi strutturate, strutturate
- interrogazioni in classe

La valutazione finale si è basata non solo sulle conoscenze e le competenze operative acquisite, ma anche del livello di partenza, dell'impegno, dell'interesse dimostrato e della partecipazione al dialogo educativo sia in classe sia tramite la didattica a distanza.

Gli **obiettivi minimi**, già indicati nella programmazione iniziale, sono:

OBIETTIVI MINIMI

- Saper risolvere equazioni e disequazioni (anche fratte)
- Conoscere la definizione di funzione
- Saper calcolare e rappresentare il dominio di una funzione
- Saper calcolare le intersezioni di una curva con gli assi cartesiani
- Saper eseguire lo studio e il grafico di semplici funzioni razionali intere e fratte
- Saper individuare le principali caratteristiche di una funzione, dato il suo grafico

ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA

Cenni di probabilità

Riolo Terme, 10/05/2026

L'insegnante
Bucchi Elena

In qualità di rappresentanti degli studenti della classe 5 D, confermiamo di aver letto la programmazione finale di MATEMATICA per l'a.s. 2025/26 allegata al messaggio in bacheca e confermiamo la corrispondenza della stessa a quanto effettivamente svolto dalla classe.

BOUHLAL NIZAR 05/05/2026 11:49

MELANDRI PIETRO 05/05/2026 11:55

PROGRAMMAZIONE DI LINGUA INGLESE

CLASSE 5D

Anno Scolastico 2025/2026

TESTO ADOTTATO: E. Assirelli, A. Vetri, FLAVOURS. ENGLISH FOR COOKING AND SERVICE, Rizzoli Languages

MODULO 1: Unit 15 – Working in catering

CONOSCENZE

- Where should I start?
- Writing a CV

COMPETENZE

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

ABILITÀ

- Elencare e saper descrivere le azioni necessarie per trovare lavoro.
- Saper scrivere il proprio CV
- Saper fornire oralmente informazioni personali, esprimere progetti, speranze e aspettative per il futuro.
- Saper riportare in lingua inglese le esperienze di PCTO svolte nel corso del percorso di studi.

MODULO 2: Unit 12 – Food and Health

CONOSCENZE

- The Eatwell Guide
- Food groups
- Nutrients
- Alternative diets: vegan and vegetarian diets
- Special diets for food allergies and intolerances
- Food and Health

COMPETENZE

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

ABILITÀ

- Conoscere e saper fornire informazioni riguardo al modello alimentare britannico.
- Saper fornire informazioni sui gruppi alimentari e i nutrienti
- Saper fornire informazioni relative alle diete alternative vegane e vegetariane
- Saper fornire informazioni su allergie e intolleranze

MODULO 3: Unit 13 – Food safety and Hygiene

CONOSCENZE

- Food contamination
- A closer look at microbes

- Food poisoning
- The HACCP principles

COMPETENZE

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

ABILITÀ

- Saper elencare e saper fornire semplici informazioni riguardo alle principali fonti di contaminazione.
- Elencare e saper fornire semplici informazioni sui diversi tipi di micro-organismi e sui fattori di moltiplicazione batterica.
- Saper dare la definizione di HACCP ed elencare i punti fondamentali.

MODULO 4: Unit 14 – Think globally, eat locally

CONOSCENZE

- Definition of “sustainability”
- Hunger: main causes and consequences
- Sustainable diet and double pyramid
- Sustainable food, organic food, 0 Km food, GMO
- Food waste reduction

COMPETENZE

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

ABILITÀ

- Saper elencare e saper fornire informazioni riguardo al tema della sostenibilità.
- Saper dare semplici spiegazioni su Sustainable food, Organic food, GMO e 0 km food.
- Saper fornire semplici indicazioni per favorire la riduzione dello spreco alimentare.

EDUCAZIONE CIVICA

1° QUADRIMESTRE – WRITING YOUR CV

CONOSCENZE

- Writing a CV

COMPETENZE

- Competenza n. 1 - Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul rispetto verso ogni persona, sulla responsabilità individuale, sulla legalità, sulla partecipazione e la solidarietà, sull'importanza del lavoro, sostenuti dalla conoscenza della Carta costituzionale, della Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione Europea e della Dichiarazione Internazionale dei Diritti umani. Conoscere il significato della appartenenza ad una comunità, locale e nazionale. Approfondire il concetto di Patria.
- Competenza n. 11 - Individuare forme di comunicazione digitale adeguate, adottando e rispettando le regole comportamentali proprie di ciascun contesto comunicativo.

OBIETTIVI

- Comprendere il valore costituzionale del lavoro concepito come diritto ma anche come dovere. Assumere l'impegno, la diligenza e la dedizione nello studio e, più in generale, nel proprio operato, come momento etico di particolare significato sociale.

- Conoscere e applicare criticamente le norme comportamentali e le regole di corretto utilizzo degli strumenti e l'interazione con gli ambienti digitali, comprendendone le potenzialità per una comunicazione costruttiva ed efficace

2° QUADRIMESTRE – UNIT 14 – THINK GLOBALLY, EAT LOCALLY

CONOSCENZE

- Sustainable diet and double pyramid
- Food waste reduction

COMPETENZE

- Competenza nr. 5 - Comprendere l'importanza della crescita economica. Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela dell'ambiente, degli ecosistemi e delle risorse naturali per uno sviluppo economico rispettoso dell'ambiente

OBIETTIVI

- Individuare e attuare azioni di riduzione dell'impatto ecologico, anche grazie al progresso scientifico e tecnologico, nei comportamenti quotidiani dei singoli e delle comunità. Individuare nel proprio stile di vita modelli sostenibili di consumo
- Identificare misure e strategie per modificare il proprio stile di vita per un minor impatto ambientale

METODI

- UDA
- Lezione frontale, dialogata e partecipata
- Utilizzo del libro di testo e di altre fonti di informazione
- Utilizzo della lavagna multimediale

VERIFICA E VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

Al fine di valutare conoscenze e competenze, in itinere o al termine di ogni modulo, sono state proposte delle verifiche con le seguenti modalità

- Prove scritte
- Prove orali

Riolo Terme, 06/05/2026

I rappresentanti degli studenti

BOUHLAL NIZAR

MELANDRI PIETRO

L'insegnante

Prof.ssa SILVIA MASOTTI

Nominativo	Data Presa Visione	Data Adesione
BOUHLAL NIZAR	06/05/2026 19:23	06/05/2026 19:23
MELANDRI PIETRO	07/05/2026 12:24	07/05/2026 12:24

PROGRAMMAZIONE DI LINGUA FRANCESE

CLASSE 5D

Anno Scolastico 2025-2026

TESTO ADOTTATO: *Délices*; S.Appignanesi, A.Giorgi, F.Marini; CLIO.

Modulo 1: LE MONDE DU TRAVAIL EN FRANCE

CONOSCENZE

I contratti di lavoro

Il curriculum vitae

La lettera di motivazione

Il colloquio di lavoro

Passé composé / Imparfait / Futur

COMPETENZE

Competenza di Educazione civica n. 11. Individuare forme di comunicazione digitale adeguate, adottando e rispettando le regole comportamentali proprie di ciascun contesto comunicativo.

Competenza generale n. 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.

Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato.

ABILITÀ

Descrivere i diversi tipi di contratto.

Redigere il proprio CV.

Presentarsi a un colloquio di lavoro descrivendo le proprie caratteristiche, esperienze professionali e progetti futuri.

Riconoscere come fare buona impressione a un colloquio di lavoro.

Modulo 2: "DIS-MOI CE QUE TU MANGES, JE TE DIRAIS QUI TU ES !"

CONOSCENZE

La piramide alimentare

La dieta mediterranea

La dieta vegetariana

La dieta vegana

COMPETENZE

Competenza in uscita n° 4: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

ABILITÀ

Descrivere la piramide alimentare e collocare nella giusta posizione gli alimenti e gli elementi nutritivi in essi contenuti.

Redigere un menù del giorno equilibrato.

Definire la dieta mediterranea illustrando i principi di base, le caratteristiche e i benefici.

Esporre le caratteristiche e le differenze tra dieta vegetariana e vegana.

Modulo 3: "ALIMENTATION ET MALADIES : QUAND MANGER REND MALADE"

CONOSCENZE

L'obesità
L'ipercolesterolemia
Il diabete
Allergia e intolleranza
La celiachia

COMPETENZE

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

ABILITÀ

Illustrare le diverse malattie provocate da una cattiva alimentazione con particolare riferimento ai sintomi, alle cause e alle conseguenze.

Riconoscere la differenza tra allergia e intolleranza.

Definire la malattia celiaca illustrando sintomi, alimenti autorizzati e vietati.

Modulo 4: LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

CONOSCENZE

L'igiene del personale
L'igiene dei locali e dell'attrezzatura
La manipolazione degli alimenti

COMPETENZE

Competenza in uscita n° 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

ABILITÀ

Descrivere le regole di igiene da rispettare in cucina, in sala o al bar relativamente al personale, al materiale e alla manipolazione degli alimenti.

Modulo 5: ALIMENTATION BIO ET LABELS DE QUALITÉ

CONOSCENZE

L'agricoltura biologica: origine e definizione
I prodotti biologici
I marchi di qualità in Europa
I marchi di qualità differenze tra Francia e Italia

COMPETENZE

n° 5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.

Competenza in uscita n° 11: Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

ABILITÀ

Definire l'origine e le caratteristiche dell'agricoltura biologica.
Riconoscere i marchi di qualità.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale e dialogata, metodo induttivo e deduttivo, attività individuali, a coppie, in gruppo, attività di recupero in itinere, jeux de rôle, PPT, materiale video.

STRUMENTI E CRITERI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Libro di testo cartaceo e digitale, Classroom, mappe e tabelle, fotocopie, documenti scritti autentici, documenti audio e video, lavagna digitale, siti per la didattica FLE, presentazioni multimediali.

Verifiche scritte, interrogazioni orali, prove strutturate o semistrutturate e compiti di realtà.

MODALITA' DI RECUPERO

In itinere.

Riolo Terme, 03/05/2026

I rappresentanti degli studenti

L'insegnante

Prof.ssa Samantha Catani

Presenza Visione/Adesione Alunni : Programmazione Lingua Francese

Nominativo	Data Presa Visione	Data Adesione
BOUHLAL NIZAR	03/05/2026 11:57	04/05/2026 14:37
MELANDRI PIETRO	05/05/2026 11:55	05/05/2026 11:55

PROGRAMMAZIONE DI IRC

CLASSE V D

Anno Scolastico 2025/26

Testo adottato: SALANI MASSIMO - A LAUTO CONVITO / VOLUME UNICO EDB – Bologna

I MODULO: “LA FEDE CRISTIANA E LE SFIDE CONTEMPORANEE”

- Adultità responsabile: cosa significa essere adulti. Che adulto voglio diventare?
- Significato di cittadinanza attiva.
- Partendo dalla cronaca di quanto accaduto a Crans-Montana: responsabilità individuale e collettiva, valore e significato della vita.
- ICE: cosa è, come è nato. Che idea di migrante e migrazione c'è alla base. La nostra idea di migrante
- L'anno di svolta del 2026: svolta nel Gender Pay Gap - Lettura <https://www.informazionescuola.it/stipendi-donne-vs-uomini-il-bilancio-degli-ultimi-5-anni-gender-pay-gap-al-25-e-la-svolta-del-2026/> - analisi dei contenuti e delle cause.
- Tabagismo ed adolescenza: analizzati alcuni articoli scientifici. Debate.
- Partendo dal fatto di cronaca a Massa Carrara (omicidio di Bongiorno): manofera, INCEL, maschio alfa. differenza tra leader e maschio alfa.
- Non sprecate nemmeno un minuto di questa straordinaria emozione che è la vita. La memoria, il tempo e il valore infinito della vita (Liliana Segre): lettura ed analisi in circle time dei contenuti. Attualizzazione nel proprio quotidiano. (cenni)

II MODULO: “DALLA CHIESA DELLE ORIGINI ALLA CHIESA DI OGGI”

La festa del Natale: Avvento tempo di attesa. Attesa e desiderio quali elementi portanti per costruire un futuro caratterizzato dalla speranza. Il concetto del tempo feriale e tempo festivo. Significato e sua evoluzione nel tempo alla luce delle diverse teorie antropologiche.

III MODULO: “LA RICERCA DELLA PACE NEL MONDO”

- Analisi meta cognitiva di quanto appreso durante incontro sul conflitto israelo-palestinese. Significato di termini come genocidio, etnia, indifferenza, conflitto.
- Discusso sull'evento di cronaca accaduto a La Spezia (accoltellamento di uno studente 18-enne). Analisi critica e confronto sui concetti di forza, rispetto e violenza. Esistono antidoti? Quali?

IV MODULO: “LA FAMIGLIA UMANA”

- Omossessualità e dignità della persona – Dignità delle persone nelle diverse concezioni antropologiche.
- “Fenomeno Thiel: la tecnologia come ordine del mondo” di Paolo Venturi analizzato il fenomeno Thiel (lettura articolo). Quale umanità stiamo rendendo possibile? Perché ogni architettura tecnica educa e ogni modello economico produce una pedagogia implicita?

V MODULO: “EDUCAZIONE CIVICA”

- Primo quadrimestre: Progetto Fisco e legalità – intervento dell’Agenzia delle entrate – a seguire analisi del rapporto fisco e legalità alla luce delle principali concezioni antropologiche.
- Secondo quadrimestre: Importanza del dono - testimonianza dei volontari AIDO.
- Orientamento in uscita: presentazione della proposta di lavoro in gelateria in Germania

NOTA BENE: Durante le mie ore ci sono stati gli interventi dei seguenti progetti.

- Orientamento in uscita: esperienza lavorativa in Germania – marzo 2026

- Assemblea di istituto: contest canoro – marzo 2026
- Somministrazione delle prove Invalsi di italiano

Competenze

- Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.
- Sapersi interrogare sulla propria identità umana, inclusa la dimensione religiosa; sapersi porre in relazione con gli altri assumendo atteggiamenti di ascolto attivo, rispetto, dialettica costruttiva, al fine di sviluppare un maturo senso critico utile anche per strutturare un personale progetto di vita, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.
- Confrontarsi con la visione cristiana del mondo, cercando di riferirsi in modo pertinente alle fonti e di interpretarne correttamente i contenuti, così da elaborare una posizione personale responsabile, aperta alla ricerca della verità e alla pratica della giustizia e della solidarietà, nel confronto con l'alterità e la diversità.
- Padroneggiare gli strumenti informatici necessari alla partecipazione alle lezioni e alla consegna delle consegne richieste (Classroom – Gmail – Bacheca del registro elettronico – Canva)

Conoscenze

- Desideri e attese del mondo giovanile, identità personale ed esperienza religiosa.
- Individuare il punto di vista dell'altro in contesti formali ed informali.
- Contesto, scopo, destinatario e differenti registri della comunicazione verbale, formale e informale.
- Principali problematiche relative all'integrazione e alla tutela dei diritti umani e alla promozione delle pari opportunità.
- Caratteristiche fondamentali della morale cristiana e l'insegnamento della Chiesa sulle tematiche affrontate.
- Testimonianze di persone che hanno saputo partecipare incarnare una cittadinanza attiva.

Capacità raggiunte/Abilità

- Migliorare l'attenzione per comprendere il messaggio contenuto in un testo orale e scritto.
- Cogliere le relazioni logiche tra le varie componenti di un testo orale e scritto.
- Esporre in modo chiaro, logico e coerente esperienze vissute o testi ascoltati.
- Saper motivare le proprie opinioni anche quando contrastanti con l'altro in modo civile e mai violento.
- Adottare nella vita quotidiana comportamenti responsabili nelle relazioni interpersonali orizzontali e verticali.
- Adottare nei mezzi di comunicazione virtuali comportamenti idonei alla partecipazione attiva e rispettosa degli altri.
- Gestione autonoma degli appuntamenti.
- Confrontare la proposta cristiana con scelte personali e sociali presenti nel tempo.
- Comprendere il significato cristiano della coscienza e la sua funzione per l'agire umano.
- Individuare il rapporto fra coscienza, verità e libertà nelle scelte morali.
- Motivare le scelte etiche nelle relazioni affettive, nella famiglia, nella vita quotidiana.
- Adottare stili di vita responsabili e consapevoli nel contesto comunitario di appartenenza.

VERIFICA E VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

Al fine di valutare conoscenze e competenze, in itinere o al termine di ogni modulo, sono state proposte prevalentemente delle interrogazioni orali come deciso in Consiglio di Dipartimento e talvolta si sono valutati i prodotti richiesti (usando applicazioni dedicate ad esempio Canva).

Riolo Terme, 26/04/2026

L'insegnante

Barbara Bonfiglioli

In qualità di rappresentante/i degli studenti della classe VA confermo/confermiamo di aver letto il programma svolto di IRC per l'a.s. 2025-2026 allegato al messaggio in bacheca e confermo/confermiamo la correttezza dello stesso, che può pertanto essere pubblicato nel c.d. "documento del 15 maggio" della nostra classe.

Per Bouhlal Nizar, che non si avvale dell'IRC, Bandini Giada

Melandri Pietro

Classe	Alunno	Data di Nascita	data_presa_visione	data_adesione
5D SALA E VENDITA - IP17 S. Centrale Secondaria di II grado	BANDINI GIADA	13/06/2007	29/04/2026	29/04/2026
5D SALA E VENDITA - IP17 S. Centrale Secondaria di II grado	MELANDRI PIETRO	17/12/2005	30/04/2026	30/04/2026

PROGRAMMAZIONE DI SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

CLASSE 5D

Anno Scolastico 2025/2026

TESTO ADOTTATO: "In Movimento" Ed. Marietti Scuola

MODULO 1. MOVIMENTO

Conoscenze: riconoscere le proprie potenzialità e le diverse caratteristiche personali in ambito motorio e sportivo; conoscere gli effetti positivi generati dai percorsi di preparazione fisica specifici, la teoria e la metodologia dell'allenamento sportivo.

Competenze: Rispondere in maniera adeguata alle varie afferenze (proprioceptive ed esteroceptive) anche in contesti complessi per migliorare l'efficienza dell'azione motoria. Realizzare risposte motorie adeguate in situazioni complesse assumendo in autonomia i diversi ruoli e pianificando percorsi motori e sportivi.

Abilità: ampliare le proprie capacità condizionali e coordinative; elaborare risposte motorie efficaci in situazioni complesse, applicare autonomamente metodi di allenamento.

MODULO 2. LINGUAGGIO DEL CORPO

Conoscenze: conoscere le possibili interazioni fra i linguaggi espressivi e i diversi contesti. Conoscere la comunicazione non verbale e migliorare l'espressività nelle relazioni interpersonali. Conoscere le caratteristiche del ritmo e della musica in funzione del movimento e delle sue possibilità di utilizzo.

Competenze: rielaborare il linguaggio espressivo in contesti differenti. Comunicare attraverso il linguaggio non verbale stati d'animo ed emozioni. Assegnare significato e qualità al movimento.

Abilità: saper padroneggiare gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea nell'ambito di progetti e percorsi anche interdisciplinari. Individuare fra le diverse tecniche espressive quella più congeniale alla propria modalità espressiva. Ideare e realizzare sequenze ritmiche espressive individuali, a coppie e in gruppo, in modo fluido e personale

MODULO 3. GIOCO SPORT

Conoscenze: approfondire la conoscenza delle tecniche dei giochi e degli sport: Sviluppare strategie tecnico tattiche dei giochi e degli sport. Padroneggiare la terminologia, il regolamento tecnico, fair play e modelli organizzativi.

Competenze: utilizzare i gesti tecnici e le strategie degli sport individuali e di squadra proposti. Praticare autonomamente attività sportiva con fair play interpretando al meglio la cultura sportiva.

Abilità: affinare le tecniche e le tattiche degli sport programmati nei ruoli congeniali alle proprie attitudini. Trasferire e realizzare autonomamente strategie e tattiche nelle varie attività sportive.

MODULO 4. SALUTE E BENESSERE

Conoscenze: conoscere i principi fondamentali di prevenzione ed attuazione della sicurezza personale in palestra, a scuola e negli spazi aperti. Conoscere i protocolli vigenti inerenti il Primo soccorso.

Competenze: saper applicare le regole dello star bene con un corretto stile di vita ed idonee attività di prevenzione; saper utilizzare le norme di primo soccorso;

Abilità: assumere comportamenti funzionali alla sicurezza in palestra, a scuola e negli spazi aperti. Adottare autonomamente corretti stili di vita.

EDUCAZIONE CIVICA

Il fair play

Il primo soccorso: interventi nelle emergenze e nelle urgenze

CONTENUTI

Modulo1

- vari tipi di corsa e di andature atletiche
- corsa di resistenza e di velocità
- esercizi di potenziamento a corpo libero
- esercizi di mobilità articolare
- esercizi in circuito
- test di valutazione
- le fibre muscolari; la contrazione muscolare
- Il meccanismo di produzione energetica: le vie di produzione dell'ATP.

Modulo 2

- Esercizi di coordinazione inter-segmentaria a corpo libero: varie tipologie di andature
- Esercizi di coordinazione inter-segmentaria con piccoli attrezzi: funicelle, palle, scaletta coordinativa

Modulo 3

- Pallavolo: fondamentali con la palla, fondamentali di squadra, regole di gioco
- Pallacanestro: fondamentali con la palla, fondamentali di squadra, regole di gioco
- Calcio: fondamentali con la palla
- Pallamano: fondamentali con palla, fondamentali di squadra, regole di gioco
- Pallapugno: fondamentali con palla, regole di gioco
- Roundnet: fondamentali e regole di gioco
- Ultimate Frisbee: fondamentali e regole di gioco
- Partecipazione al torneo d'istituto di pallavolo

Modulo 4

- Attività in ambiente naturale: corsa campestre.
- Il Pronto soccorso: la valutazione dell'infortunato, la chiamata al 112, l'R.C.P, la manovra di Heimlech; I traumi: contusione, ferite, emorragie, fratture, distorsione, lussazione, stiramento, strappo; Come si interviene nelle diverse tipologie di trauma.

Educazione civica

Progetto "Viva Sofia": le emergenze e le urgenze; L'RCP; la manovra di Heimlich.

I traumi: contusioni, ferite, emorragie, fratture, distorsioni, lussazione, stiramento, strappo

Sportività e Fair play: partecipazione ai tornei d'istituto

METODI

- Lezioni frontali
- Attività individuali e di gruppo
- Lezioni pratiche in palestra e in ambiente naturale

STRUMENTI

- Test
- Prove ed attività pratiche
- Prove scritte
- Piattaforma Classroom

VALUTAZIONE

E' stata valutata la pratica dell'attività sportiva svolta E' stato valutato il comportamento dei ragazzi verso la materia, verso i compagni e verso l'insegnante nel rispetto delle regole. E' stata valutata la partecipazione alle lezioni e l'esecuzione del lavoro proposto sulla piattaforma Classroom.

Per valutare si è tenuto conto di:

- Situazione di partenza;
- Capacità individuali;
- Impegno dimostrato;
- Partecipazione attiva;
- Interesse per la materia;
- Abilità tecniche specifiche raggiunte in rapporto alle capacità iniziali;
- Conoscenza teorica degli argomenti trattati.

Per la parte teorica le verifiche sono state effettuate mediante compiti scritti con risposte multiple e/o a domande aperte e interrogazioni orali.

In qualità di rappresentanti degli studenti della classe VD confermiamo di aver letto il programma svolto di Scienze Motorie e Sportive per l'a.s. 2025-2026 allegato al messaggio in bacheca, confermiamo la correttezza dello stesso che può pertanto essere pubblicato nel documento del 15 maggio della nostra classe.

I rappresentanti di classe: Bouhlal Nizar, Melandri Pietro

Riolo Terme, 5 maggio 2026

L'insegnante
Paola Guerrini

**PROGRAMMAZIONE DI
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA
CLASSE VD Sala e vendita
Anno Scolastico 2025/26**

TESTO ADOTTATO: “Gestire le imprese ricettive 2” – Rascioni-Ferriello- Tramontana

MODULO 1: IL MERCATO TURISTICO

CONOSCENZE

UD 1: IL MERCATO TURISTICO INTERNAZIONALE

- Definizione di turismo
- Caratteristiche della domanda e dell’offerta turistica
- Evoluzione del fenomeno turistico
- Il turista globale
- Nuove tendenze del turismo:
 - -turismo sostenibile
 - -turismo enogastronomico
- Fattori che influenzano il turismo internazionale: variabili sociali ed economiche
- Dinamiche del turismo internazionale
- L’Unione Europea e le fonti normative comunitarie

UD 2: IL MERCATO TURISTICO NAZIONALE

- Strumenti di analisi del mercato turistico interno
- Enti di promozione turistica
- Le fonti normative nazionali

COMPETENZE

- Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato
- Comprendere il ruolo dell’Italia nello scenario turistico internazionale
- Progettare pacchetti coerenti con i principi dell’ecosostenibilità ambientale.

ABILITÀ

- Analizzare le caratteristiche del mercato turistico e interpretarne le dinamiche
- Riconoscere gli elementi principali della normativa nazionale, internazionale e comunitaria di riferimento
- Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato

MODULO 2: IL MARKETING TURISTICO

CONOSCENZE

UD 1: IL MARKETING

- Il marketing e i suoi orientamenti
- Il marketing turistico-ristorativo
- Il marketing integrato o territoriale
- Le fonti informative del marketing
- Le fasi del marketing: il marketing analitico, strategico e operativo

UD 2: IL MARKETING ANALITICO

- L’analisi SWOT
- analisi interna
- analisi esterna

- analisi della concorrenza
- analisi della domanda e la segmentazione del mercato

UD 3: IL MARKETING STRATEGICO

- Il targeting
- Il posizionamento del prodotto
- La definizione degli obiettivi strategici

UD 4: IL MARKETING OPERATIVO

- Il marketing mix: le 5P
- Il prodotto e l'analisi del ciclo di vita del prodotto
- Il prezzo
- La distribuzione
- La comunicazione:
 - pubblicità
 - promozione delle vendite
 - pubbliche relazioni
 - direct marketing
- Il personale
- Il web marketing

COMPETENZE

- Sapere riconoscere le caratteristiche del marketing ristorativo
- Comprendere gli elementi del marketing-mix che caratterizzano un'impresa ristorativa
- Comprendere il ciclo di vita del prodotto e le possibili strategie da attuare nelle varie fasi
- Comprendere i fattori che influenzano il prezzo del prodotto
- Comprendere gli strumenti attraverso i quali le imprese ristorative comunicano con i molteplici soggetti con i quali interagiscono

ABILITÀ

- Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche
- Distinguere le caratteristiche del mercato turistico
- Utilizzare le leve di marketing mix
- Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali

MODULO 3: PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

CONOSCENZE

UD 1: LA PIANIFICAZIONE STRATEGICA

- Cosa si intende per pianificazione strategica e perché è indispensabile
- Le fasi della pianificazione strategica

UD 2: LA PROGRAMMAZIONE D'ESERCIZIO: IL BUDGET

- Il budget come strumento di programmazione
- Differenze tra bilancio d'esercizio e budget
- I vantaggi e i limiti del budget
- Il controllo budgetario e l'analisi degli scostamenti
- La struttura del budget
- Il budget economico di un'impresa ristorativa

UD 3: IL BUSINESS PLAN

- Il business plan e le sue funzioni
- Il contenuto del business plan

COMPETENZE

- Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi
- Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa

ABILITÀ

- Individuare gli elementi alla base di una strategia aziendale
- Riconoscere i punti di forza e di debolezza di un'impresa e le opportunità e le minacce provenienti dall'ambiente esterno
- Individuare le funzioni e gli elementi del budget
- Redigere i budget settoriali e il budget economico di una impresa ristorativa
- Redigere il conto economico preventivo in situazioni operative semplificate

MODULO 4: LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

CONOSCENZE

- Contratti del settore turistico-ristorativo e responsabilità degli operatori di settore
- Sicurezza sul lavoro
- Sicurezza alimentare
- Le abitudini alimentari di oggi
- I marchi di qualità alimentare
- I prodotti a km zero

COMPETENZE

- Applicare correttamente la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

ABILITÀ

- Individuare e illustrare le caratteristiche dei principali contratti stipulati dalle imprese ristorative e ricettive
- Individuare la normativa di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica
- Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti
- Individuare i fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari
- Classificare i marchi
- Riconoscere le caratteristiche dei prodotti a chilometro zero

EDUCAZIONE CIVICA

- Il ristorante sostenibile
- La responsabilità del ristoratore

METODI

- Lezioni frontali
- Lezioni dialogate
- Esercitazioni formative in classe
- Esercizi rielaborativi a casa
- Dispense fornite dal docente
- Schemi e mappe concettuali

VERIFICA E VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

Al fine di valutare conoscenze e competenze, in itinere o al termine di ogni modulo, sono state proposte delle verifiche con le seguenti modalità

- Domande aperte
- Test
- Esercizi
- Interrogazioni

I rappresentanti degli studenti

L'insegnante
Elisabetta Valgimigli

In qualità di rappresentanti degli studenti della classe VD confermiamo di aver letto il programma svolto di DTA per l'a.s. 2025-2026 allegato al messaggio in bacheca e confermiamo la correttezza dello stesso che può pertanto essere pubblicato nel "documento del 15 maggio" della nostra classe.

	Data Presa Visione	Data Adesione
BOUHLAL NIZAR	04/05/2026 14:36	04/05/2026 14:36
MELANDRI PIETRO	05/05/2026 11:55	05/05/2026 11:55

PROGRAMMAZIONE DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

CLASSE 5D

Anno Scolastico 2025-2026

TESTO ADOTTATO: Scienza e cultura dell'alimentazione – L. La Fauci – Markes editore

MODULO 1: CONTAMINANTI NELLA CATENA ALIMENTARE E MALATTIE CORRELATE

CONOSCENZE:

Contaminanti chimici

- Contaminanti chimici sintetici
- Contaminanti chimici derivanti da processi di cottura e conservazione
- Contaminanti chimici naturali

Contaminanti fisici

Contaminanti biologici e malattie correlate

- Microrganismi e relativi fattori di crescita
- I batteri
- Le malattie di origine batterica veicolate dagli alimenti: infezioni alimentari, intossicazioni alimentari e tossinfezioni alimentari
- Contaminanti biologici: virus e prioni
- Le malattie causate da virus veicolate dagli alimenti
- Le malattie causate da parassiti
- Contaminanti fungini: lieviti e muffe

COMPETENZE

Competenze Intermedie (1):

- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

Competenza in uscita n°2 (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.

Competenza in uscita n°3 (2): Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

ABILITÀ(1)

- Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi.
- Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.
- Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.
- Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa.
- Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi.
- Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi.
- Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.

- Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.
- Garantire la tutela e la sicurezza del Cliente.
- Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio.

MODULO 2: IGIENE, SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E SISTEMA HACCP

CONOSCENZE:

Igiene del personale, dei locali e attrezzature

- L'igiene del personale, dei locali e delle attrezzature
- La contaminazione degli alimenti
- La contaminazione diretta, indiretta e crociata
- La sanificazione degli ambienti e delle attrezzature
- La disinfestazione

Sicurezza alimentare

- Quadro legislativo
- Tracciabilità/rintracciabilità
- Pacchetto Igiene
- Frodi alimentari

Il sistema HACCP

COMPETENZE

Competenze Intermedie (1):

- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

Competenza in uscita n°2 (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.

Competenza in uscita n°3 (2): Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

ABILITÀ(1)

- Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi.
- Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.
- Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.
- Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa.
- Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi.
- Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi.
- Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.
- Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.
- Garantire la tutela e la sicurezza del Cliente.
- Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio.

Modulo 3 – PRINCIPI DI DIETETICA, MODELLI ALIMENTARI DI RIFERIMENTO E DIETOTERAPIA

CONOSCENZE:

Principi di dietetica e modelli alimentari di riferimento

- Valutazione dello stato nutrizionale

- Bilancio energetico
- Impostare una dieta equilibrata: razione alimentare nelle 24 ore, tabelle LARN, linee guida per una sana alimentazione e modelli alimentari di riferimento
- Dietetica applicata alla gravidanza, all'allattamento e allo svezzamento
- Dietetica applicata alla ristorazione collettiva

Le malattie del benessere

- Il rapporto tra salute e alimentazione
- L'obesità
- Le malattie cardiovascolari
- Il diabete
- La sindrome metabolica

Reazioni avverse agli alimenti

- Allergie e intolleranze alimentari

COMPETENZE

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

Competenza in uscita n°1 (2): 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.

Competenza in uscita n°4 (2): Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

ABILITÀ(1)

- Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.
- Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.
- Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.
- Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.
- Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.
- Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.

Modulo 4 - QUALITÀ, PROMOZIONE DEL MADE IN ITALY, SOSTENIBILITÀ, NUOVE TENDENZE DI FILIERA E ALIMENTAZIONE COME ESPRESSIONE DI INNOVAZIONE, CULTURA E TRADIZIONI RELIGIOSE

CONOSCENZE:

- **Qualità degli alimenti, marchi di qualità dei prodotti tipici e tutela del "Made in Italy"**
- **Sostenibilità ambientale nelle filiere agroalimentari e consumi "etici"**
- **Nuovi prodotti alimentari**
- **Alimentazione, cultura e tradizioni religiose**

COMPETENZE

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

Competenza in uscita n°1 (2): 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.

Competenza in uscita n°4 (2): Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

Competenza in uscita n°5 (2): Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

Competenza in uscita n°7 (2): 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.

Competenza in uscita n°8 (2): 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.

ABILITÀ(1)

- Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.
- Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.
- Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.
- Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.
- Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.
- Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela
- Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito.
- Apportare alle ricette tradizionali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali in funzione dell'evoluzione del gusto o in base a particolari esigenze alimentari della clientela.
- Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.
- Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering.
- Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela

Modulo 5 – Modulo trasversale di Educazione Civica

- Individuazione e gestione dei CP e dei CCP nel corso delle esperienze di FSL
- Alimentazione come espressione della cultura: il cibo come cultura, fattori che influenzano le abitudini alimentari:
la condizione femminile nelle diverse epoche e nelle diverse culture e tradizioni religiose

- I grandi paradossi del cibo
- Frodi alimentari
- Diete vegetariane, pescetariane, vegane, fruttariane e crudiste

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO IN FUNZIONE DELLE SEGUENTI COMPETENZE DI EDUCAZIONE CIVICA (Linee Guida 2024-2025)

Competenza n. 1 Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul rispetto verso ogni persona, sulla responsabilità individuale, sulla legalità, sulla partecipazione e la solidarietà, sulla importanza del lavoro, sostenuti dalla conoscenza della Carta costituzionale, della Carta dei Diritti fondamentali dell’Unione Europea e della Dichiarazione Internazionale dei Diritti umani. Conoscere il significato della appartenenza ad una comunità, locale e nazionale. Approfondire il concetto di Patria.

Competenza n. 2 Interagire correttamente con le istituzioni nella vita quotidiana, nella partecipazione e nell’esercizio della cittadinanza attiva, a partire dalla conoscenza dell’organizzazione e delle funzioni dello Stato, dell’Unione europea, degli organismi internazionali, delle regioni e delle Autonomie locali.

Competenza n. 3 Rispettare le regole e le norme che governano lo stato di diritto, la convivenza sociale e la vita quotidiana in famiglia, a scuola, nella comunità, nel mondo del lavoro al fine di comunicare e rapportarsi correttamente con gli altri, esercitare consapevolmente i propri diritti e doveri per contribuire al bene comune e al rispetto dei diritti delle persone.

Competenza n. 4 Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela della salute e del benessere psicofisico.

Competenza n. 9 Maturare scelte e condotte di contrasto alla illegalità.

METODI

- Lezioni frontali
- Lezioni dialogate
- Utilizzo del libro di testo e di altre fonti di informazione (quotidiani, riviste, ecc)
- Utilizzo di sussidi informatici

VERIFICA E VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

Al fine di valutare conoscenze e competenze, in itinere o al termine di ogni modulo, sono state proposte delle verifiche con le seguenti modalità

- Interrogazioni orali;
- Verifiche scritte / stesura relazioni tecniche.

NOTE

(1) Le competenze intermedie e le relative abilità sono formulate coerentemente con le competenze in uscita al quinto anno riportate nell'Allegato 2 del Regolamento di cui al decreto MIUR 24/05/2018, n. 92.

(2) Il numero della competenza riprende la numerazione dell'Allegato 2 del Regolamento emanato con decreto MIUR 24/05/2018, n. 92.

Riolo Terme, 02/05/2026

Presa Visione/Adesione Alunni : Programma svolto di SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE_classe VD a.s. 2025-2026		
Nominativo	Data Presa Visione	Data Adesione
BOUHLAL NIZAR	04/05/2026 14:37	04/05/2026 14:37
MELANDRI PIETRO	05/05/2026 11:56	05/05/2026 11:56

L'insegnante
Luca La Fauci

PROGRAMMAZIONE DI LABORATORIO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA

CLASSE 5D

Docente: Mirko Zoli

Anno Scolastico 2025-2026

TESTO ADOTTATO: Sala Bar Smart Triennio, tecnica e pratica di sala, bar e vendita, autore Oscar Galeazzi, editore Hoepli, volume unico III, IV, V anno.

MODULO 1: Enologia e produzione vitivinicola

CONOSCENZE

La vite e l'Uva

La fermentazione alcolica e le tecniche di vinificazione (bianco, rosso e rosato)

Altre tecniche di produzione: vini frizzanti, vini dolci, vini passiti, vini novelli, vini liquorosi.

Lo spumante: Metodo Classico e Metodo Charmat.

Lo champagne

Classificazione e denominazione dei vini

ABILITÀ

Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera.

Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzioni e realizzazioni di prodotti e/o servizi adeguati a diversi contesti.

Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio riconoscendone le qualità di filiera e attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuovere la valorizzazione.

Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista tradizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.

COMPETENZE 1-2

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

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

NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI DI INDIRIZZO CORRELATI ALLE COMPETENZE (Allegato G, DM 164 del 15 Giugno 2022)

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

2 Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.

MODULO 2: Organizzazione delle carte del ristorante. La carta, i costi, i prezzi

CONOSCENZE

La carta e il menu.

La conservazione del vino.

I costi del vino e il ricarico sulle bevande.

Organizzazione e programmazione della produzione e dei servizi.

ABILITA'

Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la realizzazione di menù con prodotti adeguati ai diversi contesti.

Comporre carte di vini e delle bevande per situazioni diverse.

Simulare la gestione degli approvvigionamenti della cantina.

COMPETENZE 1-4-6

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.

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

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.

NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI DI INDIRIZZO CORRELATI ALLE COMPETENZE (Allegato G, DM 164 del 15 Giugno 2022)

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

2 Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.

6 Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.

MODULO 3: Il ristorante, buffet, banqueting e catering

CONOSCENZE

Caratteristiche delle aziende enogastronomiche.

Tecniche di catering e banqueting.

Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia.

Organizzazione di feste e di eventi

Allestimenti speciali della sala ed organizzazione di feste ed eventi.

ABILITA'

Simulare la realizzazione di buffet e banchetti.

Progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting.

Simulare la gestione degli approvvigionamenti per banchetti

COMPETENZE 1-2-3-4-6

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

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

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

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.

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

NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI DI INDIRIZZO CORRELATI ALLE COMPETENZE (Allegato G, DM 164 del 15 Giugno 2022)

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

2 Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.

7 Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.

6 Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.

MODULO 4: Degustazione e abbinamento del vino , Prodotti DOP e IGP

CONOSCENZE

Le regole della degustazione.

Scheda Ais di primo livello per degustazioni vino.

Tipologie di abbinamenti.

Scheda Mercadini: sensazioni saporifere, tattili e gusto-olfattive. Abbinamento per contrasto e per concordanza.

I principali prodotti regionali

Gastronomia nazionale e promozione delle eccellenze del territorio

Zone vitivinicole e prodotti a marchio in Italia:

EMILIA-ROMAGNA

3. Lambrusco DOC
4. Sangiovese di Romagna DOC
5. Romagna Albana DOCG
6. Pignoletto DOC

PIEMONTE

- Nebbiolo DOC
- Barolo DOCG
- Barbaresco DOCG
- Dolcetto d'Alba DOC
- Barbera d'Asti DOCG
- Gavi DOCG

LOMBARDIA

- Franciacorta DOCG
- Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG
- Valtellina Superiore DOCG
- Sforzato di Valtellina DOCG
- Lugana DOC

VENETO

- Valpolicella Ripasso DOC
- Amarone della Valpolicella DOCG
- Recioto della Valpolicella DOCG
- Prosecco DOC
- Conegliano-Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG
- Soave DOC / DOCG

TOSCANA

- Chianti DOCG
- Chianti Classico DOCG
- Brunello di Montalcino DOCG
- Vino Nobile di Montepulciano DOCG

- Bolgheri DOC
- Vernaccia di San Gimignano DOCG

CAMPANIA

- Irpinia Aglianico DOC
- Taurasi DOCG
- Fiano di Avellino DOCG
- Greco di Tufo DOCG
- Falanghina del Sannio DOC

PUGLIA

3. Primitivo di Manduria DOC
4. Salice Salentino DOC
5. Negroamaro IGT / DOC
6. Castel del Monte DOC / DOCG
7. Nero di Troia DOC

SICILIA

- Etna DOC
- Nero d'Avola DOC
- Cerasuolo di Vittoria DOCG
- Marsala DOC

ABILITA'

Individuare la produzione enoica Italiana. La produzione di vini in zona Champagne (Francia)

Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione dei territori europei.

Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative dei vini mediante le tecniche di degustazione.

COMPETENZE 1-7-11

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.

Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

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.

NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI DI INDIRIZZO CORRELATI ALLE COMPETENZE (Allegato G, DM 164 del 15 Giugno 2022)

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

5 Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.

6 Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.

7 Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.

MODULO 5: LA CUCINA DI SALA E GLI SNACK

CONOSCENZE

La lavorazione

La tecnica flambé

Preparazioni Flambé:

Spaghetti alla carbonara

Spaghetti all'amatriciana

Filetto al pepe verde

Spaghetti cacio e pepe

Snack e Appetizers

Pinsa e crostini farciti

Croissant salato con salmone e stracchino

Tagliere di Formaggi e salumi Emilia Romagna

- Squacquerone di Romagna Dop
- Grana Padano Dop
- Parmigiano Reggiano Dop
- Mortadella di Bologna Igp
- Prosciutto di Parma Dop

ABILITA'

Riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.

Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.

COMPETENZE 1-2-3

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

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

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

NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI DI INDIRIZZO CORRELATI ALLE COMPETENZE (Allegato G, DM 164 del 15 Giugno 2022)

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

2 Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acqui

sto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.

3 Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.

MODULO 6: CLASSIFICAZIONE DELLE BEVANDE AL BAR E AL RISTORANTE

CONOSCENZE

Classificazione di bevande analcoliche, alcoliche e superalcoliche

La distillazione continua e discontinua

Distillati:

Cognac - Armagnac – Brandy

Tequila – Mezcal

Rum – Cachaca

Whisky/ey

Grappa

Vodka

Gin

I vini aromatizzati

I liquori

La birra: produzione, classificazione e l'utilizzo

ABILITA'

Classificare le bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali.

Classificare le birre in base all'utilizzo e alla modalità di produzione

Classificare i distillati in base all'utilizzo e alle modalità di produzione

Riconoscere i vini in base alle tipologie produttive.

COMPETENZE 1-4

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.

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

NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI DI INDIRIZZO CORRELATI ALLE COMPETENZE (Allegato G, DM 164 del 15 Giugno 2022)

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

2 Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.

MODULO 7: I COCKTAIL E L'AMERICAN BAR

CONOSCENZE

American Bar e mixology

Le attrezzature per la realizzazione dei cocktail

Le tecniche di mescita

Le tecniche di miscelazione: Build, stir, shake, throwing.

Classificazione Iba e principali ricette di cocktail (Americano – Negroni – Negroni sbagliato-, White Lady, Pink Lady, Cosmopolitan, Mimosa/ Rossini, Virgin Mojito, Spritz analcolico al melograno, Gin Fizz, Bramble, Whisky Sour).

ABILITA'

Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato

Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.

Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.

COMPETENZE 1-3-4

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.

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

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

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

2 Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.

3 Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.

MODULO 8: LAVORARE A NORMA E IN SICUREZZA (COMPRESENZA CON SCIENZE DEGLI ALIMENTI)

CONOSCENZE

Obblighi e responsabilità del datore di lavoro.

Obblighi e responsabilità dei dipendenti.

L'igiene negli ambienti di lavoro.

L'attuazione del piano di autocontrollo.

Il piano di autocontrollo HACCP.

La sicurezza e i pericoli sul lavoro.

Il primo soccorso.

ABILITA'

Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.

Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione di impresa.

Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio.

Applicare le norme per la tutela e la sicurezza del cliente, con particolare riferimento ai bambini, anziani e diversamente abili.

Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e alla salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.

Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.

COMPETENZE

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

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

NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI DI INDIRIZZO CORRELATI ALLE COMPETENZE (Allegato G, DM 164 del 15 Giugno 2022)

2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.

3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.

EDUCAZIONE CIVICA:

La promozione delle eccellenze del territorio: Laboratorio di orientamento sulla gestione e la vendita dei prodotti a marchio, organizzato da Randstad e Conad.

L'utilizzo della IA nel mondo della ristorazione.

- **METODI**

Lezioni frontali

Lezioni dialogate

Degustazioni con esperti del settore

Learning by doing

Flipped classroom

Peer to peer,

Co-teaching

- **STRUMENTI**

Libro di testo SALA BAR SMART di Oscar Galeazzi edizioni Hoepli

Appunti del docente

Schemi e mappe

Classroom

Presentazioni ppt

Schede tecniche di degustazione di prodotti tipici e vini del territorio nazionale.

- **VERIFICA E VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE**

Al fine di valutare conoscenze e competenze, in itinere o al termine di ogni modulo, sono state proposte delle verifiche con le seguenti modalità:

Verifiche pratiche, scritte, orali, lavori di gruppo per la creazione di ricerche ed elaborati digitali.

- **PROVE SCRITTE IN PREPARAZIONE ALLA SECONDA PROVA DELL'ESAME DI STATO**

E' stata svolta una simulazione di seconda prova scritta d'Esame di Stato in data 20 maggio 2026, coerentemente con quanto indicato nel DM 164 del 15 giugno 2022 per ciò che concerne i Quadri di riferimento e la griglia di valutazione e coerentemente con quanto indicato all'art 20 dell'ordinanza n. 55 del 20 marzo 2024.

"In qualità di rappresentanti degli studenti della classe 5D, confermiamo di aver letto la programmazione finale di Lab. Enogastronomia SalaBar e Vendita per l'a.s.. 2025-2026 allegata al messaggio in bacheca e confermiamo la corrispondenza della stessa a quanto effettivamente svolto dalla classe".

Riolo Terme, 11-05-2026

L'insegnante

Mirko Zoli

Allegato B

Griglie di valutazione delle PROVE SCRITTE

ESAME DI MATURITA' 2025-2026
GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER LA PRIMA PROVA SCRITTA

CANDIDATO.....

TIPOLOGIA:.....

PARTE GENERALE - MAX 60 PUNTI		
Indicatori generali ministeriali	Descrittori	Punteggio
1. Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano originali e strutturate in maniera eccellente	10
	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano rigorose e ben strutturate	9
	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano chiare e costruttive	8
	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano adeguate e lineari	7
	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano globalmente adeguate e rispondenti al livello base di competenza richiesto	6*
	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano disorganizzate in alcuni punti ma accettabili nell'elaborazione	5
	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano confuse in alcuni parti e molte sono le imprecisioni	4
	Il testo risulta privo di un'organica pianificazione e incerto nell'ideazione di base	3
	Il testo risulta a tratti mancante nella pianificazione e nell'ideazione di base	2
	Il testo risulta completamente mancante di pianificazione e nell'ideazione di base. L'elaborato è consegnato in bianco	1
2. Coesione e coerenza testuale	Il testo è caratterizzato da un'eccellente coesione e chiarezza espositiva e supportato da argomentazioni pienamente coerenti ed originali	10
	Il testo è caratterizzato da uno svolgimento pienamente coeso e fondato su evidenti e chiare relazioni logiche	9
	Il testo presenta un buon livello di coesione e coerenza	8
	Il testo presenta uno sviluppo lineare in tutte le sue parti	7
	Il testo presenta uno sviluppo globalmente rispondente al livello base di competenza richiesto	6*
	Il testo non si presenta del tutto coeso ed anche la coerenza evidenzia disomogeneità in diversi punti dell'argomentazione	5
	Il testo si presenta solo a tratti coeso e le argomentazioni sono poco coerenti tra di loro	4
	Il testo è scarsamente coeso e le argomentazioni sono slegate o contraddittorie tra loro	3
	La coesione e la coerenza del testo sono quasi del tutto assenti	2
La coesione e la coerenza del testo sono del tutto assenti . L'elaborato è consegnato in bianco	1	
3. Ricchezza e padronanza lessicale	Bagaglio lessicale ricco e ricercato . Uso puntuale del linguaggio tecnico	10
	Bagaglio lessicale ricco, ottima padronanza linguistica	9
	Bagaglio lessicale buono, uso appropriato dello stesso	8
	Bagaglio lessicale discreto, uso adeguato dello stesso	7
	Bagaglio lessicale essenziale, uso rispondente al livello base di competenza richiesto	6*
	Bagaglio lessicale a tratti ripetitivo e padronanza lessicale incerta	5
	Lessico impreciso e scarsa padronanza dello stesso	4

	Lessico spesso ripetitivo con presenza di alcune improprietà linguistiche	3
	Lessico ripetitivo e povero usato in maniera del tutto impropria	2
	Lessico assente. L'elaborato è consegnato in bianco	1
4. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Correttezza grammaticale ineccepibile . Uso impeccabile della punteggiatura	10
	Correttezza grammaticale accurata. Ottimo ed efficace l'uso della punteggiatura	9
	Correttezza grammaticale e uso della punteggiatura chiari e corretti	8
	Correttezza grammaticale e uso della punteggiatura corretti anche se con qualche leggera imprecisione	7
	Correttezza grammaticale e uso della punteggiatura aderenti ai livelli di base di competenza richiesti	6*
	Correttezza grammaticale e uso della punteggiatura non del tutto lineare. Qualche errore sistematico	5
	Errori di morfologia e sintassi scorretta in più punti . Punteggiatura approssimativa	4
	Errori diffusi e significativi a diversi livelli. Punteggiatura approssimativa e, in alcuni punti, completamente scorretta	3
	Errori diffusi e gravi a tutti i livelli . Punteggiatura scorretta e a tratti inesistente	2
L'elaborato è consegnato in bianco	1	
5. Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenze precise, approfondite ed ampiamente articolate . Riferimenti culturali eccellenti	10
	Conoscenze ricche e puntuali . Riferimenti culturali di ottimo livello	9
	Conoscenze pertinenti ed esaurienti . Opportuni riferimenti culturali	8
	Conoscenze appropriate ed esaustive . Riferimenti culturali di livello discreto	7
	Conoscenze essenziali globalmente corrette e aderenti ai livelli di base di competenza richiesti. Adeguate i riferimenti culturali	6*
	Conoscenze superficiali ed imprecise . Qualche tentativo di riferimento culturale	5
	Conoscenze modeste, spesso imprecise . Pochi e confusi riferimenti culturali	4
	Conoscenze limitate ed in più punti errate . Scarsi ed impropri i riferimenti culturali	3
	Conoscenze molto limitate e quasi del tutto errate . Quasi del tutto assenti i riferimenti culturali	2
Conoscenze e riferimenti culturali del tutto assenti . L'elaborato è consegnato in bianco	1	
6. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Elaborazione logico-critica ed espressiva corretta, organica e puntuale . Organiche e molto originali le valutazioni personali	10
	Elaborazione logico-critica ed espressiva corretta ed organica . Valutazioni personali motivate, approfondite e a tratti originali	9
	Elaborazione logico-critica ed espressiva corretta ed organica . Valutazioni personali coerenti ed adeguatamente approfondite	8
	Elaborazione logico-critica ed espressiva corretta . Valutazioni personali chiare e lineari	7
	Elaborazione logico-critica ed espressiva sostanzialmente corretta e coerente con i livelli base di competenza richiesta	6*
	Elaborazione logico-critica ed espressiva mediocre/incerta . Alcune parti della traccia non sono sviluppate in modo adeguato	5
	Elaborazione logico-critica ed espressiva non del tutto appropriata . Alcune considerazioni sviluppate non sono pertinenti alla traccia	4
	Elaborazione logico-critica ed espressiva parziale e non appropriata . Giudizi critici e valutazioni personali sono solo accennati	3
	Elaborazione logico-critica ed espressiva inadeguata e con errori	2
Elaborazione logico-critica ed espressiva completamente assente . L'elaborato è consegnato in bianco	1	
	TOTALE/60

PARTE SPECIFICA TIPOLOGIA A - MAX 40 PUNTI

Indicatori ministeriali specifici	Descrittori	Punteggio
7. Rispetto dei vincoli posti nella consegna <i>(ad esempio, indicazioni circa la lunghezza del testo-se presenti o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)</i>	Rispetto completo, puntuale ed esaustivo delle richieste poste dalla consegna	10
	Rispetto completo ed esaustivo delle richieste poste dalla consegna	9
	Rispetto adeguato delle richieste poste dalla consegna	8
	Rispetto pressoché completo delle richieste poste dalla consegna	7
	Rispetto pertinente ma con qualche incompletezza rispetto ai vincoli posti dalla consegna	6*
	Rispetto approssimativo delle richieste della consegna	5
	Consegna rispettata solo in parte	4
	Alcuni vincoli alla consegna ignorati . Linguaggio inappropriato alla tipologia	3
	Consegna ignorata in molti elementi	2
	Consegna del tutto mancante . L'elaborato è consegnato in bianco	1
8. Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Il contenuto e i temi del testo sono stati compresi in profondità e sono state individuate analiticamente le sue caratteristiche stilistiche	10
	Il contenuto e i temi del testo sono stati pienamente compresi e sono state individuate le caratteristiche stilistiche nella loro interezza	9
	Il contenuto e i temi del testo sono stati compresi e sono state globalmente colte le sue caratteristiche stilistiche	8
	Il contenuto e i temi del testo sono stati correttamente compresi	7
	Il contenuto e i temi del testo sono stati compresi nelle loro linee generali	6*
	Il contenuto e i temi del testo sono stati compresi superficialmente	5
	Il testo è stato parzialmente compreso ed in alcuni parti è stato fraiteso	4
	Il testo è stato compreso solo in minima parte ed il suo significato in più punti è stato equivocato	3
	Il testo non è stato compreso in alcune delle sue parti	2
	L'elaborato è stato consegnato in bianco	1
9. Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Eccellente capacità di analisi lessicale, sintattica, stilistica. Completa conoscenza delle strutture retoriche e consapevolezza piena della loro funzione comunicativa	10
	Ottima capacità di analisi lessicale, sintattica, stilistica. Conoscenza approfondita delle figure retoriche	9
	Buona capacità di analisi lessicale, sintattica, stilistica. Buona conoscenza delle figure retoriche	8
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica svolta correttamente	7
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica in modo sostanzialmente corretta	6*
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica svolta con superficialità ed imprecisioni	5
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica svolta parzialmente e non esente da errori	4
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica svolta solo in minima parte e con errori diffusi	3
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica inconsistente e completamente incorretta	2
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica non svolta . L'elaborato è consegnato in bianco	1
10. Interpretazione corretta ed articolata del testo	Eccellenti capacità di interpretazione e contestualizzazione con ricchezza di riferimenti culturali e approfondimenti personali	10
	Ottime capacità di interpretazione e contestualizzazione ampia ed efficace	9
	Efficace interpretazione critica ed articolata del testo	8
	Interpretazione corretta del testo e discrete capacità di contestualizzazione	7
	Interpretazione sostanzialmente corretta del testo	6*
	Interpretazione superficiale del testo	5
	Il testo è interpretato con approssimazione ed in parte è stato fraiteso	4
	Il testo è stato interpretato con molta approssimazione e solo in minima parte	3
	Il testo non è stato interpretato correttamente in nessuna delle sue parti	2
	Il testo non è stato interpretato affatto. L'elaborato è stato consegnato in bianco	1
	TOTALE/ 40

Nota 1: le righe evidenziate indicano il punteggio considerato sufficiente relativamente al criterio

PARTE SPECIFICA TIPOLOGIA B - MAX 40 PUNTI

Indicatori ministeriali specifici	Descrittori	Punteggi o
7. Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Individuazione chiara, corretta, completa ed originale della tesi e degli snodi argomentativi	12
	Individuazione approfondita e completa della tesi e degli snodi argomentativi	11
	Individuazione corretta della tesi e degli snodi argomentativi, sia nei singoli passaggi che nell'insieme	10
	Individuazione efficace ed adeguatamente articolata della tesi e delle argomentazioni	9
	Individuazione soddisfacente della tesi e delle argomentazioni	8
	Individuazione della tesi e delle argomentazioni adeguata, rispondente al livello base delle competenze richieste	7*
	Individuazione approssimativa della tesi e rilevazione sommaria delle argomentazioni a sostegno	6
	Individuazione imprecisa della tesi e delle argomentazioni a sostegno	5
	Parziale individuazione della tesi e difficoltà a rilevare le argomentazioni proposte	4
	Confusionaria individuazione della tesi e delle argomentazioni proposte	3
	Errata individuazione della tesi e mancata rilevazione degli snodi argomentativi	2
	Mancata individuazione della tesi e delle argomentazioni. L'elaborato è consegnato in bianco	1
8. Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Eccellente, complesso e razionale il percorso ragionativo. Uso impeccabile dei connettivi	14
	Ampio, coerente ed esaustivo il percorso ragionativo. Uso corretto e logico dei connettivi	13
	Coerente ed esaustivo il percorso ragionativo. Uso adeguato e corretto dei connettivi	12
	Buono lo sviluppo del percorso ragionativo. Uso corretto dei connettivi	11
	Discreto sviluppo del percorso ragionativo. Uso sostanzialmente corretto dei connettivi	10
	Lineare e corretto il percorso ragionativo così come l'uso dei connettivi	9*
	Adeguato , seppur molto semplice , il percorso ragionativo, tranne che per alcuni passaggi. Incerto a tratti l'uso dei connettivi	8
	Approssimativo e schematico il percorso ragionativo. Incerto in alcuni punti l'uso dei connettivi	7
	Approssimativo il percorso ragionativo. Uso dei connettivi incerto in più punti	6
	Frammentario ed incompleto il percorso ragionativo. Incerto in molti punti l'uso dei connettivi	5
	A tratti ripetitivo il percorso ragionativo. Incerto in molti punti l'uso dei connettivi	4
	Scarse capacità nell'elaborazione di un percorso ragionativo. Non pertinente l'uso dei connettivi	3
	Del tutto incoerente e incompleto il percorso argomentativo. Uso errato dei connettivi	2
Piena incapacità di sostenere un percorso argomentativo. L'elaborato è consegnato in bianco	1	
9. Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Argomentazione personale, eccellente , sostenuta con congruenza e sicurezza. Impeccabili i riferimenti culturali.	14
	Argomentazione personale, molto originale e sostenuta con sicurezza. Molto validi i riferimenti culturali	13
	Argomentazione personale a tratti originale e nel complesso molto valida. I riferimenti culturali sono utilizzati in maniera precisa e coerente	12
	Argomentazione personale caratterizzata da buona sicurezza e correttezza. I riferimenti culturali utilizzati sono coerenti	11
	Argomentazione personale caratterizzata da discreta sicurezza e correttezza . I riferimenti culturali utilizzati sono nel complesso coerenti	10
	Argomentazione personale caratterizzata da adeguata sicurezza e correttezza. I riferimenti culturali utilizzati sono nel complesso coerenti	9
	Argomentazione personale sostenuta con semplicità e correttezza anche nei riferimenti culturali	8*
	Qualche leggera imperfezione nell'argomentare. Sostanzialmente corretti i riferimenti culturali	7
	Argomentazione superficiale. Imprecisi riferimenti culturali	6
	Argomentazione superficiale, poco opportuni i riferimenti culturali	5
	Argomentazione scarsa. Scarni e poco opportuni i riferimenti culturali	4
	L'argomentazione, così come i riferimenti culturali non sono corretti	3
	Non si evidenzia alcuna capacità di argomentazione. Assenti i riferimenti culturali	2
	L'elaborato è consegnato in bianco	1
TOTALE/40	

Nota 1: le righe evidenziate indicano il punteggio considerato sufficiente relativamente al criterio

PARTE SPECIFICA TIPOLOGIA C - MAX 40 PUNTI

Indicatori ministeriali specifici	Descrittori	Punteggio
7. Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e nell'eventuale parafrasi	Il testo rispetta in maniera eccellente la traccia. Il titolo (se presente) è originale e molto efficace. La parafrasi (se presente) è certosina ed accurata	12
	Ottima pertinenza del testo rispetto alla traccia. Il titolo (se presente) è coerente e molto efficace. La parafrasi (se presente) è accurata	11
	Buona pertinenza del testo rispetto alla traccia. Il titolo (se presente) è coerentemente individuato. La parafrasi (se presente) è efficace	10
	Discreta pertinenza del testo rispetto alla traccia. Il titolo (se presente) è corretto ed esemplificativo dell'argomento. La parafrasi (se presente) è efficace	9
	Il testo è adeguatamente pertinente rispetto alla traccia. Il titolo (se presente) è opportunamente individuato. La parafrasi (se presente) è efficace	8
	Il testo è sostanzialmente pertinente rispetto alla traccia. Il titolo (se presente) è opportunamente individuato. La parafrasi (se presente) è efficace. Il livello di base della competenza è raggiunto	7*
	Il testo è sostanzialmente adeguato nello sviluppo ma a tratti non molto coerente nello sviluppo così come nella formulazione del titolo (se presente). La parafrasi (se presente) non è completamente incisiva	6
	Il testo presenta alcune incongruenze nel suo sviluppo e a tratti si presenta poco pertinente. Il titolo (se presente) è opportunamente individuato. La parafrasi (se presente) non è molto incisiva	5
	Il testo è a tratti poco pertinente rispetto alla traccia . Il titolo (se presente) è opportunamente individuato. La parafrasi (se presente) è a tratti inefficace	4
	Il testo è poco pertinente rispetto alla traccia . Il titolo (se presente) è non opportunamente individuato . La parafrasi (se presente) è inefficace	3
	Il testo manca di coerenza sostanziale rispetto alla traccia così come nella formulazione del titolo (se presente) e nella parafrasi (se presente)	2
	Il testo non presenta alcuna coerenza rispetto alla traccia. Il titolo (se richiesto) manca, così come la parafrasi.	1
8. Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Eccellente capacità espositiva e piena consapevolezza nello sviluppo lineare dei dati	14
	Ottima capacità espositiva ed egregia linearità nello sviluppo dei dati	13
	Buona capacità espositiva; anche i dati sono ben organizzati nello sviluppo	12
	Discreta capacità espositiva. I dati sono sviluppati con consapevolezza e chiarezza	11
	I dati sono disposti con semplicità , chiarezza e consapevolezza. L'esposizione è adeguata allo sviluppo	10
	I dati sono disposti in maniera semplice ed ordinata . Il livello di base della competenza è raggiunto	9*
	L'esposizione è semplice e solo parzialmente ordinata . I dati sono attinenti	8
	L'esposizione è molto semplice . I dati sono attinenti ma non alcune volte non coerenti fra loro	7
	Alcune imperfezioni nell'ordine espositivo e nell'organizzazione dei dati	6
	L'esposizione è a tratti poco efficace . I dati spesso non sono coerenti tra loro	5
	Numerose imperfezioni nell'esposizione. L'organizzazione dei dati è spesso inconsistente	4
	L'esposizione presenta molte incongruenze . Alcuni dati sono solo accennati	3
	I dati sono enumerati senza alcun ordine e senza che ne sia fornita un'analisi coerente	2
	L'elaborato è consegnato in bianco	1
9. Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Eccellente articolazione delle conoscenze, sostenuta con congruenza e sicurezza . Impeccabili i riferimenti culturali	14
	Molto originale l'articolazione delle conoscenze. Corretti e perfettamente articolati i riferimenti culturali	13
	Originale l'articolazione delle conoscenze. Pertinenti, corretti ed articolati i riferimenti culturali	12
	L'articolazione delle conoscenze è personale e caratterizzata da sicurezza e correttezza . I riferimenti culturali utilizzati sono pertinenti e coerenti allo sviluppo	11
	L'articolazione delle conoscenze è corretta e adeguatamente motivata . I riferimenti culturali sono pertinenti	10
	Qualche leggera imperfezione nell'articolazione delle conoscenze. Sostanzialmente corretti i riferimenti culturali	9
	Le conoscenze e i riferimenti culturali sono corretti e adeguatamente articolati . Il livello di base della competenza è raggiunto	8*
	Le conoscenze e i riferimenti culturali sono corretti ma in alcuni punti solo parzialmente articolati	7
	Le conoscenze e i riferimenti culturali sono nel complesso parzialmente corretti ed articolati	6
	Le conoscenze sono poco articolate . I riferimenti culturali non sempre pertinenti	5
	Le conoscenze evidenziate sono scarse . I riferimenti culturali non sempre pertinenti	4
	Conoscenze e riferimenti culturali sono a tratti inadeguati	3
	Conoscenze e riferimenti culturali sono del tutto inadeguati e loro articolazione è disomogenea	2
	Conoscenze e riferimenti culturali non sono per niente articolati . L'elaborato è consegnato in bianco	1
	TOTALE/ 40
	TOTALE PROVA IN CENTESIMI/

		100
	TOTALE PROVA IN VENTESIMI20

La Commissione

.....
.....

Il Presidente

.....

ESAME DI MATURITA' 2025-2026

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER LA PRIMA PROVA SCRITTA – STUDENTI BES-DSA

CANDIDATO.....

TIPOLOGIA.....

PARTE GENERALE - MAX 60 PUNTI		
<i>Indicatori generali ministeriali</i>	Descrittori	Punteggio
1. Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano originali e strutturate in maniera eccellente	10
	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano rigorose e ben strutturate	9
	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano chiare e costruttive	8
	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano adeguate e lineari	7
	Ideazione, pianificazione e organizzazione testo risultano globalmente adeguate e rispondenti al livello base di competenza richiesto	6*
	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano disorganizzate in alcuni punti ma accettabili nell'elaborazione	5
	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano confuse in alcuni parti e molte sono le imprecisioni	4
	Il testo risulta privo di un'organica pianificazione e incerto nell'ideazione di base	3
	Il testo risulta a tratti mancante nella pianificazione e nell'ideazione di base	2
	Il testo risulta completamente mancante di pianificazione e nell'ideazione di base. L'elaborato è consegnato in bianco	1
2. Coesione e coerenza testuale	Il testo è caratterizzato da un' eccellente coesione e chiarezza espositiva e supportato da argomentazioni pienamente coerenti ed originali	10
	Il testo è caratterizzato da uno svolgimento pienamente coeso e fondato su evidenti e chiare relazioni logiche	9
	Il testo presenta un buon livello di coesione e coerenza	8
	Il testo presenta uno sviluppo lineare in tutte le sue parti	7
	Il testo presenta uno sviluppo globalmente rispondente al livello base di competenza richiesto	6*
	Il testo non si presenta del tutto coeso ed anche la coerenza evidenzia disomogeneità in diversi punti dell'argomentazione	5
	Il testo si presenta solo a tratti coeso e le argomentazioni sono poco coerenti tra di loro	4
	Il testo è scarsamente coeso e le argomentazioni sono slegate o contraddittorie tra loro	3
	La coesione e la coerenza del testo sono quasi del tutto assenti	2
	La coesione e la coerenza del testo sono del tutto assenti . L'elaborato è consegnato in bianco	1
3. Ricchezza e padronanza lessicale	Bagaglio lessicale ricco e ricercato . Uso puntuale del linguaggio tecnico	10
	Bagaglio lessicale ricco, ottima padronanza linguistica	9
	Bagaglio lessicale buono, uso appropriato dello stesso	8

	Bagaglio lessicale discreto, uso adeguato dello stesso	7
	Bagaglio lessicale essenziale, uso rispondente al livello base di competenza richiesto	6*
	Bagaglio lessicale a tratti ripetitivo e padronanza lessicale incerta	5
	Lessico impreciso e scarsa padronanza dello stesso	4
	Lessico spesso ripetitivo con presenza di alcune improprietà linguistiche	3
	Lessico ripetitivo e povero usato in maniera del tutto impropria	2
	Lessico assente . L'elaborato è consegnato in bianco	1
4. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Correttezza grammaticale e uso della punteggiatura chiari e corretti	10-9
	Correttezza grammaticale e uso della punteggiatura corretti anche se con qualche leggera imprecisione	8-7
	Correttezza grammaticale e uso della punteggiatura aderenti ai livelli di base di competenza richiesti, con qualche errore sistematico	6
	Errori di morfologia e sintassi scorretta in più punti . Punteggiatura approssimativa	5
	Errori diffusi e significativi a diversi livelli. Punteggiatura approssimativa e, in alcuni punti, completamente scorretta	4-3
	Errori diffusi e gravi a tutti i livelli . Punteggiatura scorretta e a tratti inesistente	2-1
5. Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenze precise, approfondite ed ampiamente articolate . Riferimenti culturali eccellenti	10
	Conoscenze ricche e puntuali . Riferimenti culturali di ottimo livello	9
	Conoscenze pertinenti ed esaurienti . Opportuni riferimenti culturali	8
	Conoscenze appropriate ed esaustive . Riferimenti culturali di livello discreto	7
	Conoscenze essenziali globalmente corrette e aderenti ai livelli di base di competenza richiesti . Adeguati i riferimenti culturali	6
	Conoscenze superficiali ed imprecise . Qualche tentativo di riferimento culturale	5
	Conoscenze modeste, spesso imprecise . Pochi e confusi riferimenti culturali	4
	Conoscenze limitate ed in più punti errate . Scarsi ed impropri i riferimenti culturali	3
	Conoscenze molto limitate e quasi del tutto errate . Quasi del tutto assenti i riferimenti culturali	2
	Conoscenze e riferimenti culturali del tutto assenti . L'elaborato è consegnato in bianco	1
6. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Elaborazione logico-critica ed espressiva corretta, organica e puntuale . Organiche e molto originali le valutazioni personali	10
	Elaborazione logico-critica ed espressiva corretta ed organica . Valutazioni personali motivate, approfondite e a tratti originali	9
	Elaborazione logico-critica ed espressiva corretta ed organica . Valutazioni personali coerenti ed adeguatamente approfondite	8
	Elaborazione logico-critica ed espressiva corretta . Valutazioni personali chiare e lineari	7
	Elaborazione logico-critica ed espressiva sostanzialmente corretta e coerente con i livelli base di competenza richiesta	6
	Elaborazione logico-critica ed espressiva mediocre/incerta . Alcune parti della traccia non sono sviluppate in modo adeguato	5
	Elaborazione logico-critica ed espressiva non del tutto appropriata . Alcune considerazioni sviluppate non sono pertinenti alla traccia	4
	Elaborazione logico-critica ed espressiva parziale e non appropriata . Giudizi critici e valutazioni personali sono solo accennati	3
	Elaborazione logico-critica ed espressiva inadeguata e con errori	2
	Elaborazione logico-critica ed espressiva completamente assente . L'elaborato è consegnato in bianco	1
	TOTALE/60

PARTE SPECIFICA TIPOLOGIA A - MAX 40 PUNTI		
Indicatori ministeriali specifici	Descrittori	Punteggio
7. Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni circa la lunghezza del testo-se presenti- o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	Rispetto completo, puntuale ed esaustivo delle richieste poste dalla consegna	10
	Rispetto completo ed esaustivo delle richieste poste dalla consegna	9
	Rispetto adeguato delle richieste poste dalla consegna	8
	Rispetto pressoché completo delle richieste poste dalla consegna	7
	Rispetto pertinente ma con qualche incompletezza rispetto ai vincoli posti dalla consegna	6*
	Rispetto approssimativo delle richieste della consegna	5
	Consegna rispettata solo in parte	4
	Alcuni vincoli alla consegna ignorati . Linguaggio inappropriato alla tipologia	3
	Consegna ignorata in molti elementi	2
	Consegna del tutto mancante . L'elaborato è consegnato in bianco	1
8. Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Il contenuto e i temi del testo sono stati compresi in profondità e sono state individuate analiticamente le sue caratteristiche stilistiche	10
	Il contenuto e i temi del testo sono stati pienamente compresi e sono state individuate le caratteristiche stilistiche nella loro interezza	9
	Il contenuto e i temi del testo sono stati compresi e sono state globalmente colte le sue caratteristiche stilistiche	8
	Il contenuto e i temi del testo sono stati correttamente compresi	7
	Il contenuto e i temi del testo sono stati compresi nelle loro linee generali	6*
	Il contenuto e i temi del testo sono stati compresi superficialmente	5
	Il testo è stato parzialmente compreso ed in alcuni parti è stato fraiteso	4
	Il testo è stato compreso solo in minima parte ed il suo significato in più punti è stato equivocato	3
	Il testo non è stato compreso in alcune delle sue parti	2
	L'elaborato è stato consegnato in bianco	1
9. Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Eccellente capacità di analisi lessicale, sintattica, stilistica. Completa conoscenza delle strutture retoriche e consapevolezza piena della loro funzione comunicativa	10
	Ottima capacità di analisi lessicale, sintattica, stilistica. Conoscenza approfondita delle figure retoriche	9
	Buona capacità di analisi lessicale, sintattica, stilistica. Buona conoscenza delle figure retoriche	8
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica svolta correttamente	7
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica in modo sostanzialmente corretta	6*
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica svolta con superficialità ed imprecisioni	5
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica svolta parzialmente e non esente da errori	4
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica svolta solo in minima parte e con errori diffusi	3
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica inconsistente e completamente incorretta	2
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica non svolta . L'elaborato è consegnato in bianco	1
10. Interpretazione corretta ed articolata del testo	Eccellenti capacità di interpretazione e contestualizzazione con ricchezza di riferimenti culturali e approfondimenti personali	10
	Ottime capacità di interpretazione e contestualizzazione ampia ed efficace	9
	Efficace interpretazione critica ed articolata del testo	8
	Interpretazione corretta del testo e discrete capacità di contestualizzazione	7
	Interpretazione sostanzialmente corretta del testo	6*
	Interpretazione superficiale del testo	5
	Il testo è interpretato con approssimazione ed in parte è stato fraiteso	4
	Il testo è stato interpretato con molta approssimazione e solo in minima parte	3
	Il testo non è stato interpretato correttamente in nessuna delle sue parti	2
	Il testo non è stato interpretato affatto. L'elaborato è stato consegnato in bianco	1
	TOTALE	.../40

Nota 1: le righe evidenziate indicano il punteggio considerato sufficiente relativamente al criterio

PARTE SPECIFICA TIPOLOGIA B - MAX 40 PUNTI

Indicatori ministeriali specifici	Descrittori	Punteggio
7. Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Individuazione chiara, corretta, completa ed originale della tesi e degli snodi argomentativi	12
	Individuazione approfondita e completa della tesi e degli snodi argomentativi	11
	Individuazione corretta della tesi e degli snodi argomentativi, sia nei singoli passaggi che nell'insieme	10
	Individuazione efficace ed adeguatamente articolata della tesi e delle argomentazioni	9
	Individuazione soddisfacente della tesi e delle argomentazioni	8
	Individuazione della tesi e delle argomentazioni adeguata, rispondente al livello base delle competenze richieste	7*
	Individuazione approssimativa della tesi e rilevazione sommaria delle argomentazioni a sostegno	6
	Individuazione imprecisa della tesi e delle argomentazioni a sostegno	5
	Parziale individuazione della tesi e difficoltà a rilevare le argomentazioni proposte	4
	Confusionaria individuazione della tesi e delle argomentazioni proposte	3
	Errata individuazione della tesi e mancata rilevazione degli snodi argomentativi	2
	Mancata individuazione della tesi e delle argomentazioni. L'elaborato è consegnato in bianco	1
8. Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Eccellente, complesso e razionale il percorso ragionativo. Uso impeccabile dei connettivi	14
	Ampio, coerente ed esaustivo il percorso ragionativo. Uso corretto e logico dei connettivi	13
	Coerente ed esaustivo il percorso ragionativo. Uso adeguato e corretto dei connettivi	12
	Buono lo sviluppo del percorso ragionativo. Uso corretto dei connettivi	11
	Discreto sviluppo del percorso ragionativo. Uso sostanzialmente corretto dei connettivi	10
	Lineare e corretto il percorso ragionativo così come l'uso dei connettivi	9*
	Adeguato , seppur molto semplice , il percorso ragionativo, tranne che per alcuni passaggi. Incerto a tratti l'uso dei connettivi	8
	Approssimativo e schematico il percorso ragionativo. Incerto in alcuni punti l'uso dei connettivi	7
	Approssimativo il percorso ragionativo. Uso dei connettivi incerto in più punti	6
	Frammentario ed incompleto il percorso ragionativo. Incerto in molti punti l'uso dei connettivi	5
	A tratti ripetitivo il percorso ragionativo. Incerto in molti punti l'uso dei connettivi	4
	Scarse capacità nell'elaborazione di un percorso ragionativo. Non pertinente l'uso dei connettivi	3
	Del tutto incoerente e incompleto il percorso argomentativo. Uso errato dei connettivi	2
Piena incapacità di sostenere un percorso argomentativo. L'elaborato è consegnato in bianco	1	
9. Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Argomentazione personale, eccellente , sostenuta con congruenza e sicurezza. Impeccabili i riferimenti culturali.	14
	Argomentazione personale, molto originale e sostenuta con sicurezza. Molto validi i riferimenti culturali	13
	Argomentazione personale a tratti originale e nel complesso molto valida. I riferimenti culturali sono utilizzati in maniera precisa e coerente	12
	Argomentazione personale caratterizzata da buona sicurezza e correttezza. I riferimenti culturali utilizzati sono coerenti	11
	Argomentazione personale caratterizzata da discreta sicurezza e correttezza . I riferimenti culturali utilizzati sono nel complesso coerenti	10
	Argomentazione personale caratterizzata da adeguata sicurezza e correttezza. I riferimenti culturali utilizzati sono nel complesso coerenti	9
	Argomentazione personale sostenuta con semplicità e correttezza anche nei riferimenti culturali	8*
	Qualche leggera imperfezione nell'argomentare. Sostanzialmente corretti i riferimenti culturali	7
	Argomentazione superficiale. Imprecisi riferimenti culturali	6
	Argomentazione superficiale, poco opportuni i riferimenti culturali	5
	Argomentazione scarsa. Scarni e poco opportuni i riferimenti culturali	4
	L'argomentazione, così come i riferimenti culturali non sono corretti	3
	Non si evidenzia alcuna capacità di argomentazione . Assenti i riferimenti culturali	2
	L'elaborato è consegnato in bianco	1
	TOTALE/40

Nota 1: le righe evidenziate indicano il punteggio considerato sufficiente relativamente al criterio

PARTE SPECIFICA TIPOLOGIA C - MAX 40 PUNTI

Indicatori ministeriali specifici	Descrittori	Punteggio
7. Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e nell'eventuale parafrasi	Il testo rispetta in maniera eccellente la traccia. Il titolo (se presente) è originale e molto efficace. La parafrasi (se presente) è certosina ed accurata	12
	Ottima pertinenza del testo rispetto alla traccia. Il titolo (se presente) è coerente e molto efficace. La parafrasi (se presente) è accurata	11
	Buona pertinenza del testo rispetto alla traccia. Il titolo (se presente) è coerentemente individuato. La parafrasi (se presente) è efficace	10
	Discreta pertinenza del testo rispetto alla traccia. Il titolo (se presente) è corretto ed esemplificativo dell'argomento. La parafrasi (se presente) è efficace	9
	Il testo è adeguatamente pertinente rispetto alla traccia. Il titolo (se presente) è opportunamente individuato. La parafrasi (se presente) è efficace	8
	Il testo è sostanzialmente pertinente rispetto alla traccia. Il titolo (se presente) è opportunamente individuato. La parafrasi (se presente) è efficace. Il livello di base della competenza è raggiunto	7*
	Il testo è sostanzialmente adeguato nello sviluppo ma a tratti non molto coerente nello sviluppo così come nella formulazione del titolo (se presente). La parafrasi (se presente) non è completamente incisiva	6
	Il testo presenta alcune incongruenze nel suo sviluppo e a tratti si presenta poco pertinente. Il titolo (se presente) è opportunamente individuato. La parafrasi (se presente) non è molto incisiva	5
	Il testo è a tratti poco pertinente rispetto alla traccia . Il titolo (se presente) è opportunamente individuato. La parafrasi (se presente) è a tratti inefficace	4
	Il testo è poco pertinente rispetto alla traccia . Il titolo (se presente) è non opportunamente individuato . La parafrasi (se presente) è inefficace	3
	Il testo manca di coerenza sostanziale rispetto alla traccia così come nella formulazione del titolo (se presente) e nella parafrasi (se presente)	2
	Il testo non presenta alcuna coerenza rispetto alla traccia. Il titolo (se richiesto) manca, così come la parafrasi.	1
8. Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Eccellente capacità espositiva e piena consapevolezza nello sviluppo lineare dei dati	14
	Ottima capacità espositiva ed egregia linearità nello sviluppo dei dati	13
	Buona capacità espositiva; anche i dati sono ben organizzati nello sviluppo	12
	Discreta capacità espositiva. I dati sono sviluppati con consapevolezza e chiarezza	11
	I dati sono disposti con semplicità , chiarezza e consapevolezza. L'esposizione è adeguata allo sviluppo	10
	I dati sono disposti in maniera semplice ed ordinata . Il livello di base della competenza è raggiunto	9*
	L'esposizione è semplice e solo parzialmente ordinata . I dati sono attinenti	8
	L'esposizione è molto semplice . I dati sono attinenti ma non alcune volte non coerenti fra loro	7
	Alcune imperfezioni nell'ordine espositivo e nell'organizzazione dei dati	6
	L'esposizione è a tratti poco efficace . I dati spesso non sono coerenti tra loro	5
	Numerose imperfezioni nell'esposizione. L'organizzazione dei dati è spesso inconsistente	4
	L'esposizione presenta molte incongruenze . Alcuni dati sono solo accennati	3
	I dati sono enumerati senza alcun ordine e senza che ne sia fornita un'analisi coerente	2
	L'elaborato è consegnato in bianco	1
9. Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Eccellente articolazione delle conoscenze, sostenuta con congruenza e sicurezza . Impeccabili i riferimenti culturali	14
	Molto originale l'articolazione delle conoscenze. Corretti e perfettamente articolati i riferimenti culturali	13
	Originale l'articolazione delle conoscenze. Pertinenti, corretti ed articolati i riferimenti culturali	12
	L'articolazione delle conoscenze è personale e caratterizzata da sicurezza e correttezza . I riferimenti culturali utilizzati sono pertinenti e coerenti allo sviluppo	11
	L'articolazione delle conoscenze è corretta e adeguatamente motivata . I riferimenti culturali sono pertinenti	10
	Qualche leggera imperfezione nell'articolazione delle conoscenze. Sostanzialmente corretti i riferimenti culturali	9
	Le conoscenze e i riferimenti culturali sono corretti e adeguatamente articolati . Il livello di base della competenza è raggiunto	8*
	Le conoscenze e i riferimenti culturali sono corretti ma in alcuni punti solo parzialmente articolati	7
	Le conoscenze e i riferimenti culturali sono nel complesso parzialmente corretti ed articolati	6
	Le conoscenze sono poco articolate . I riferimenti culturali non sempre pertinenti	5
	Le conoscenze evidenziate sono scarse . I riferimenti culturali non sempre pertinenti	4
	Conoscenze e riferimenti culturali sono a tratti inadeguati	3
	Conoscenze e riferimenti culturali sono del tutto inadeguati e loro articolazione è disomogenea	2

	Conoscenze e riferimenti culturali non sono per niente articolati. L'elaborato è consegnato in bianco	1
	TOTALE/40
	TOTALE PROVA IN CENTESIMI/100
	TOTALE PROVA IN VENTESIMI/20

La Commissione

.....

.....

Il Presidente

.....

ESAME DI MATURITA' 2025-2026
GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER LA SECONDA PROVA SCRITTA

(la Commissione assegna fino ad un massimo di 20 punti)

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Ha compreso in modo frammentario e lacunoso quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	0.50	
	II	Ha compreso in modo parziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	1 - 1.50	
	III	Ha compreso in modo essenziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2	
	IV	Ha compreso in modo completo quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2.50	
	V	Ha compreso in modo dettagliato quanto richiesto dal 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	I	Non utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà	2	
	III	Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3	
	IV	Utilizza accuratamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, argomentando in modo chiaro e pertinente	4 - 5	
	V	Utilizza con padronanza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	6	
Padronanza delle competenze tecnico-professionali - espresse nella	I	Non utilizza le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1 - 2	
	II	Utilizza in modo parziale le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite con difficoltà e in modo stentato	3 - 4	

rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	III	Utilizza in modo adeguato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite	5
	IV	Utilizza in modo appropriato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione articolata	6 - 7
	V	Utilizza in modo specifico le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una <u>trattazione</u> ampia e approfondita	8
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di <u>pertinenza</u> del settore <u>professionale</u>	I	Si esprime in modo inesatto e approssimativo, utilizzando un linguaggio specifico e lessico inadeguato	0.50
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1 - 1.50
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2.50
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3
Punteggio totale della prova			

La Commissione

.....
.....
.....

Il Presidente

.....

<u>delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi</u>	III	È in grado di rilevare le problematiche in modo adeguato e di elaborare soluzioni essenziali	4.5
	IV	È in grado di rilevare le problematiche in modo appropriato ed elabora soluzioni coerenti	5 - 6.5
	V	È in grado di rilevare le problematiche in modo articolato e motivato ed elabora soluzioni efficaci, anche con <u>opportuni collegamenti concettuali ed operativi</u>	7 - 8
	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1 - 1.50
<u>Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale</u>	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al <u>linguaggio specifico del settore</u>	2
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2.50
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al <u>linguaggio specifico del settore</u>	3
	Punteggio totale della prova		/20

La Commissione

.....

Il Presidente

.....

professionai
 espresse nella rilevazione

II È in grado di rilevare le problematiche e di elaborare soluzioni parzialmente adeguate

3 - 4