



**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](mailto:rarh020004@istruzione.it) | Pec: [rarh020004@pec.istruzione.it](mailto: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 A**

**Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**

**caratterizzazione CUCINA**

## INDICE

### 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 Maturità 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 Percorsi per la Formazione Scuola Lavoro (FSL)
- 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

### 3. Programmazioni didattiche effettivamente svolte nei singoli insegnamenti

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

**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 Maturità, 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. A

### 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	3
Scienze e cultura dell'alimentazione*	5	4	5
Diritto e tecniche amministrative	3	3	3
Laboratorio cucina	7+2*	6+1*	7+1*
Laboratorio sala e vendita	-	2	-

\* Nel 3°, 4° e 5° anno Scienza e cultura dell'alimentazione ha ore di compresenza settimanale con l'insegnante tecnico pratico.

Per le informazioni relative alla FSL (ex PCTO), si rimanda alla sezione 2.4 del Documento.

### 1.3 Presentazione della Classe

La classe 5A risulta composta da 20 studenti, 4 femmine e 16 maschi, tutti provenienti dallo stesso gruppo classe dell'anno precedente, tranne 2 alunni provenienti dalla classe 5B dell'a.s. 2024/25. Tutti studiano il francese come seconda lingua straniera.

Al termine della classe quarta sono risultati promossi per merito 18 studenti.

Si segnala che nel passaggio dalla classe IV alla classe V, il consiglio di classe ha disposto la sospensione del giudizio per 4 studenti.

I luoghi di provenienza degli studenti sono:

Faenza n 5	Fontanelice n 1
Conselice n 2	Solarolo n 1
Riolo Terme n 3	Lugo n 1
Mordano n 1	Imola n 3
Massa Lombarda n 1	Castel Bolognese n 1

La classe ha avviato l'anno scolastico regolarmente (15 settembre 2025), per poi sospendere le lezioni in occasione dello svolgimento della FSL (ex PCTO - Percorso per le Competenze Trasversali e di Orientamento), svoltasi dal 13 ottobre al 2 novembre 2025. Una studentessa ha svolto la FSL durante l'Erasmus+ a Barcellona dal 7 settembre al 5 ottobre 2025; durante il periodo di assenza dalla classe, ha seguito le lezioni nella classe 5B.

Nel passaggio dalla IV alla V, la continuità didattica è stata assicurata per le materie di Italiano e Storia, Matematica, Laboratorio di Cucina, Scienze Motorie e Sportive e IRC, mentre è stata interrotta per l'arrivo dei nuovi docenti di Diritto e Tecniche Amministrative, Scienza e cultura dell'alimentazione, Inglese e Francese.

Per una parte della classe la frequenza scolastica è spesso risultata incostante: alcuni studenti hanno accumulato un numero significativo di assenze, ingressi in ritardo e uscite anticipate. In più di un'occasione gli studenti sono stati sollecitati a frequentare con maggiore regolarità, sottolineando come una presenza costante sia fondamentale non solo ai fini della validità dell'anno scolastico, ma anche per garantire una preparazione adeguata nel corso dell'anno e in vista dell'Esame di Maturità.

Uno studente, che aveva già accumulato un numero considerevole di assenze, ha di fatto cessato di frequentare a partire dal secondo quadrimestre.

La non regolare frequenza ha inciso sulla continuità didattica, rendendo più difficoltoso lo svolgimento del percorso formativo, anche in considerazione di uno studio domestico non sempre adeguato al recupero degli argomenti affrontati durante i giorni di assenza.

L'arrivo in classe non è sempre puntuale, con conseguente ritardo nell'avvio effettivo delle lezioni. Anche nei momenti di cambio d'ora è stato talvolta necessario sollecitare la classe a predisporre rapidamente al lavoro, con un ulteriore slittamento dei tempi didattici.

Il dialogo educativo è stato costante, anche se non sempre proficuo come auspicato.

L'impegno in aula non è sempre propositivo: si alternano momenti di partecipazione attiva a momenti di minore concentrazione. Lo studio domestico non è risultato sempre adeguato a garantire una preparazione efficace in vista di verifiche e interrogazioni.

Il clima in classe è generalmente disteso e collaborativo. Si registrano tuttavia occasionali dinamiche di disturbo tra compagni, di natura prevalentemente scherzosa, che in alcuni momenti hanno richiesto l'intervento del docente per mantenere la regolarità dello svolgimento della lezione.

In alcune situazioni si registrano criticità, accompagnate da un atteggiamento non sempre proattivo nel recupero delle lacune emerse. Nel complesso la classe raggiunge un profitto sufficiente, con alcuni alunni che hanno mantenuto un rendimento elevato e costante.

Nel corso dell'intero anno scolastico, tutti i docenti hanno offerto agli alunni opportunità di recupero attraverso interventi mirati in orario curricolare e lezioni di recupero e consolidamento, garantendo inoltre verifiche di recupero volte al superamento delle insufficienze registrate nei diversi moduli. Nel secondo quadrimestre l'Istituto e il Consiglio di classe hanno attivato un corso di recupero pomeridiano di Matematica rivolto alle classi quinte. Il corso di Inglese, sebbene proposto, non è stato svolto in quanto gli studenti non hanno dato la disponibilità.

In generale, la classe non ha mostrato un atteggiamento di grande partecipazione alle manifestazioni, alle iniziative e ai progetti proposti, nonostante i docenti abbiano costantemente sottolineato il loro valore didattico, formativo e professionale. Si segnalano tuttavia eccezioni positive: alcuni studenti hanno partecipato con dedizione ed entusiasmo alle iniziative proposte, distinguendosi per maturità e costanza.

All'interno della classe sono presenti quattro studenti con Disturbi Specifici di Apprendimento per cui si rimanda al quadro normativo dettato dalla legge 170/2010 e ai documenti riservati depositati in segreteria.

#### 1.4 Docenti componenti il Consiglio di classe:

<b>Insegnamento</b>	<b>terzo anno</b>	<b>quarto anno</b>	<b>quinto anno</b>
Italiano e Storia	<b>Prof.ssa Spighi</b>	<b>Prof.ssa Spighi</b>	<b>Prof.ssa Spighi</b>
Lingua Inglese	<b>Prof. ssa Bandini</b>	<b>Prof.ssa Bandini</b>	<b>Prof.ssa Di Rosa G.</b>
Lingua Francese	<b>Prof.ssa Giorgi</b>	<b>Prof.ssa Baldassarre</b>	<b>Prof.ssa Giogoli</b>
Scienza e cultura dell'alimentazione	<b>Prof. Errante</b>	<b>Prof.ssa Verduci</b>	<b>Prof. Frassinetti</b>
Laboratorio di Enogastronomia	<b>Prof. Martelli</b>	<b>Prof. Bettelli</b>	<b>Prof. Bettelli</b>
Diritto e Tecniche amministrative:	<b>Prof.ssa Andreassi</b>	<b>Prof. Occhionero</b>	<b>Prof. Ricci Petitoni</b>
Matematica	<b>Prof.ssa Rossi</b>	<b>Prof.ssa Demo</b>	<b>Prof.ssa Demo</b>
IRC	<b>Prof.ssa Bonfiglioli</b>	<b>Prof.ssa Bonfiglioli</b>	<b>Prof.ssa Bonfiglioli</b>
Scienze motorie	<b>Prof. Lucani</b>	<b>Prof. Lucani</b>	<b>Prof. Lucani</b>

## 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 e dell'O.M. 54 del 26/03/2026.

### DISCIPLINE AFFIDATE AI COMMISSARI ESTERNI:

- |                    |                                 |
|--------------------|---------------------------------|
| 1. Lingua Italiana | PRIMA PROVA SCRITTA e COLLOQUIO |
| 2. Lingua Inglese  | COLLOQUIO                       |

### DISCIPLINE AFFIDATE AI COMMISSARI INTERNI:

1. Scienza e cultura dell'alimentazione - SECONDA PROVA SCRITTA E COLLOQUIO
2. Laboratorio di Enogastronomia - 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

### **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 tre classi quinte che seguono il percorso di Enogastronomia-Cucina, i docenti titolari degli insegnamenti di Scienza e Cultura dell'Alimentazione e Laboratorio di Enogastronomia-Cucina di tutte e tre 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 ristretto gruppo di studenti è in grado di effettuare analisi e sintesi complete e approfondite, di effettuare valutazioni autonome e pertinenti e di esprimersi in modo corretto e appropriato utilizzando il lessico specifico anche in situazioni non note.
- Un piccolo gruppo di studenti è in grado di effettuare analisi semplici, di esprimere valutazioni generalmente pertinenti se guidato e di esprimersi in modo sostanzialmente corretto utilizzando un lessico appropriato in situazioni note.
- La restante parte della classe è in grado di effettuare analisi parziali e sintesi essenziali, di esprimere valutazioni solo se supportata e di esprimersi in modo non sempre corretto, con un lessico generico o impreciso anche in situazioni note.

### **2.3 Metodi e strumenti utilizzati, attività di recupero**

#### ***Metodologia didattica del Consiglio di Classe:***

- Lezioni frontali partecipate 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.
- Masterclass con esperti.
- Visite presso aziende.
- Studio e analisi di casi
- Partecipazione ad eventi e manifestazioni enogastronomiche
- Compresenze
- Corsi di potenziamento degli apprendimenti.

- Simulazioni delle prove scritte d'esame.
- Simulazione del colloquio d'esame.
- Stages.
- Partecipazione ai programmi Erasmus plus
- Ricerche individuali da presentare alla classe (*flipped classroom*)
- Debate
- Attività laboratoriali
- Compiti di realtà
- Hackathon

#### **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**

- in itinere
- corso di recupero/potenziamento
- studio autonomo

#### **2.4 Formazione Scuola-Lavoro (FSL) (ex PCTO - Percorso per le Competenze Trasversali e di Orientamento)**

La legge n. 107 del 2015 ha reso l'alternanza scuola-lavoro (ASL) parte integrante del curriculum scolastico e la legge di bilancio 2019 ha ridefinito l'alternanza denominandola "Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento" (PCTO).

Ai sensi del Decreto-legge 9 settembre 2025, n. 127, convertito con legge 30 ottobre 2025, n. 164, a decorrere dall'anno scolastico 2025/2026 i PCTO sono rinominati "Formazione Scuola-Lavoro (FSL)".

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 Enogastronomia-Cucina.

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 effettuato esperienze di alternanza all'estero:

- Una studentessa: FSL durante l'Erasmus+ a Barcellona dal 7 settembre al 5 ottobre 2025 (5° anno)
- Una studentessa: PCTO durante l'Erasmus+ a Anversa dal 27 aprile al 25 maggio 2025 (4°anno)

### Articolazione del progetto

Il percorso di FSL nel triennio ha occupato gli alunni per 59 ore di esperienza in aula e per 400 ore di esperienza in azienda così suddivise:

Classe	anno scolastico	Lezioni d'aula inerenti alla FSL (ex PCTO)	ASL/FSL (ex PCTO) in azienda
1° e 2°	2022-23	n. 12 ore corso sicurezza rischio medio	//
1° e 2°	2022-2023	n. 20 ore di formazione teorica in materia di igiene degli alimenti con conseguimento dell'attestato di alimentarista	//
3°	2023-24	Stage in azienda	n. 160 ore
4°	2024-25	n. 6 ore di formazione teorica in materia di igiene degli alimenti con conseguimento dell'attestato di alimentarista n. 2 formazione in aula sulla gestione del diario di bordo digitale attraverso il software Classeviva	n. 120 ore
5°	2025-26	n. 10 ore di formazione teorica in materia di igiene degli alimenti 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
<b>Totale</b>		n. 59 ore	n. 400 ore

### Lezioni d'aula

Oltre ai corsi sulla sicurezza sul lavoro e alla sicurezza alimentare (tutti conclusi con una verifica che è stata valutata insieme all'esperienza di FSL), 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);
- attività di metacognizione e di valutazione globale dell'esperienza, articolata attraverso feedback verbali e la stesura di una relazione individuale. L'elaborato ha analizzato l'esperienza in termini di efficacia formativa, qualità delle relazioni interpersonali e competenze acquisite, evidenziando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi prefissati. Risultato di particolare rilievo è stato il confronto tra pari, fondamentale per l'analisi critica di diversi modelli organizzativi e metodologie di lavoro

## FSL (ex PCTO) in azienda

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

- nella classe terza l'esperienza in azienda è stata effettuata dal 26 febbraio al 24 marzo 2024;
- nella classe quarta l'esperienza in azienda è stata effettuata dal 5 maggio al 25 maggio 2025;
- nella classe quinta, l'esperienza in azienda si è svolta dal 15 ottobre 2025 al 2 novembre 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 FSL (ex 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 della 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 feedback (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 cucina: 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 <sup>1</sup>
<b>Consapevolezza a riflessiva e critica</b>	9-10	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo molto critico	<b>Imparare a imparare</b> (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)	

<b>Cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine</b>	9-10	Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi, che porta a termine con notevole senso di responsabilità	<b>Spirito di iniziativa e imprenditorialità (CC-EU)</b>
	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	
<b>Comportamento organizzativo</b>		v. Diritto e Tecniche Amministrative	<b>Competenze sociali e civiche (CC-EU)</b>

### Italiano o lingua straniera

FOCUS	VOTO	EVIDENZE	COMPETENZE CORRELATE <sup>1</sup>
<b>Utilizzo del linguaggio verbale e scritto, compresa la microlingua di settore</b>	9-10	Ha un linguaggio ricco e articolato e utilizza termini specifici e tecnici in modo pertinente, adeguandolo a contesto, scopo e destinatari	<b>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)</b> <b>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)</b>
	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	
<b>Autovalutazione dello studente</b>	(nelle modalità stabilite dal dipartimento)		<b>Consapevolezza ed espressione culturale (CC-EU)</b>

### Area professionale di laboratorio

FOCUS	VOTO	EVIDENZE	COMPETENZE CORRELATE <sup>1</sup>
<b>Cura degli ambienti, delle</b>	9-10	È pronto nel compiere e tutte le operazioni mansioni di cura dell'ambiente di lavoro, delle	<b>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di</b>

<b>attrezzature e degli strumenti</b>		attrezzature e degli strumenti, vede i problemi ed interviene in una logica preventiva	<b>servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera (LAB)</b>
	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	
<b>Tecniche, preparazioni e servizio dei prodotti enogastronomici</b>	9-10	Organizza il lavoro con sicurezza e puntualità, opera in modo tecnicamente corretto, realizza il prodotto/servizio con precisione e senso di responsabilità	<b>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera (LAB)</b>
	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 CORRELATE <sup>1</sup>
<b>Controllo e utilizzo degli alimenti e/o bevande</b>	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	<b>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico (SCA)</b>
	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	
<b>Sicurezza alimentare</b>	9-10	Conosce e rispetta le norme inerenti la sicurezza igienica in modo approfondito collaborando attivamente per rendere l'ambiente sicuro	<b>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti (SCA)</b>
	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 CORRELATE <sup>1</sup>
<b>Comportamento organizzativo</b>	9-10	Riconosce i ruoli e le regole, mostra un comportamento corretto e uno stile positivo di coinvolgimento; ha buona disponibilità e curiosità	<b>Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona della collettività e dell'ambiente (AC-SS)</b>
	7-8	Riconosce i ruoli e le regole e mostra un comportamento corretto	
	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	
<b>Sicurezza sul lavoro</b>	9-10	Conosce e rispetta le norme inerenti la sicurezza sul posto di lavoro e la sicurezza igienica in modo approfondito collaborando attivamente per rendere l'ambiente sicuro	<b>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro (DTA)</b> <b>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti (DTA)</b>
	7-8	Conosce e rispetta le norme inerenti la sicurezza sul posto di lavoro e la sicurezza igienica in modo più che adeguato	
	6	Conosce e rispetta sufficientemente le norme inerenti la sicurezza sul posto di lavoro e la sicurezza igienica.	
	4-5	In genere conosce e rispetta le norme inerenti la sicurezza sul posto di lavoro e la	

	sicurezza igienica, pur se talvolta omette alcune indicazioni	
--	---	--

<sup>1</sup> **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	Fasce di credito	Fasce di credito
	III ANNO	IV ANNO	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:
  - o partecipazione a ORIENTAMENTO, OPEN DAY e altre manifestazioni scolastiche (eventi tra sagre, concorsi e manifestazioni);
  - o 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;
  - o partecipazione ad organi di rappresentanza studentesca (almeno a livello provinciale);
  - o partecipazione ad attività extra-curricolari progettate dalla scuola di almeno 15 ore (es. Corso Sommelier, PON, Progetto LILT);
  - o certificazioni linguistiche: PET, FCE, DELF A2-B1, FIT superamento di esame relativo e/o partecipazione continuativa al corso di preparazione;
  - o partecipazione al Programma di mobilità europea ERASMUS + (impegno dimostrato nella presentazione della domanda).
- Partecipazione ad attività formative extra-scolastiche debitamente documentate:
  - o attività socialmente utili: volontariato con partecipazione continuativa (CRI, Protezione Civile, Scoutismo, ecc);
  - o corso di PRIMO SOCCORSO con brevetto;
  - o donazione di sangue (e non idoneità alla donazione);
  - o ECDL;
  - o attività sportiva di tipo agonistico/amatoriale continuativa e certificata dalla società sportiva;
  - o Attività artistico-espressive: teatro, ballo, studio di uno strumento musicale, partecipazione a gruppi folkloristici, coro;
  - o corso di fotografia.

## 2.7 U.d.A

### UDA di indirizzo

1. Titolo UdA	PREPARIAMOCI ALLA SECONDA PROVA SCRITTA DELL'ESAME DI MATURITÀ
2. Contestualizzazione	<p>La riforma degli Esami conclusivi del secondo ciclo, che ha interessato tutti gli IP a partire dall'anno scolastico 22-23, prevede che la seconda prova scritta sia preparata - sulla base delle indicazioni contenute nel plico telematico inviato dal MIUR alle scuole il giorno stesso (o quello prima) della prova scritta, concernenti il Nucleo tematico dei QdR da trattare e la tipologia di prova (A, B, C, D) – dai docenti delle discipline dell'area di indirizzo, in maniera condivisa, integrata e interdisciplinare. La prova deve accertare le competenze e pertanto la traccia somministrata deve prevedere la somministrazione di compiti in contesti reali, anche se puramente in forma scritta.</p> <p>Al fine di guidare gli alunni ad affrontare questo tipo di performance, si propone che le UDA di indirizzo per le classi Quinte di SALA e <u>CUCINA</u> vengano sviluppate trattando gli argomenti in classe e nei Laboratori, attraverso lezioni partecipate, lezioni in compresenza, incontri ed esperienze in collaborazione con esperti e professionisti del settore e assegnando poi agli alunni un prodotto da realizzare a gruppi o singolarmente, e da presentare oralmente o in forma scritta.</p> <p>Le discipline dell'area di indirizzo interessato, per la caratterizzazioni di CUCINA, sono le seguenti: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CUCINA</p>
3. Destinatari	Classe 5^ sezione A caratterizzazione CUCINA
4. Monte ore complessivo	30
5. Situazione-problema/ compito di realtà/tema di riferimento dell'UdA	<p><b>Verranno assegnati durante tutto l'anno i seguenti compiti, da definire nel dettaglio, in maniera condivisa dal gruppo di docenti coinvolti, tratti da contesti reali:</b></p> <p>1. Progettazione, stesura e auto-valutazione di un menu sotto il profilo merceologico (adattabilità degli ingredienti utilizzati ai diversi <u>stili di alimentazione</u>: onnivori, vegani, vegetariani, sostenibili dal punto di vista ambientale e sociale; limitazioni su base religiosa in funzione dei <u>contesti culturali</u> per venire incontro alle <u>attese e ai profili culturali del cliente</u>) e nutrizionale (bisogni, attese e i profili dietetici del cliente; stili di alimentazione) ☒ nucleo tematico 1</p> <p>2. Progettazione, stesura e auto-valutazione di un menu sotto il profilo merceologico (<u>identificazione delle risorse</u>: territorialità, controllo della qualità, tecnica produttiva adottata e ricadute in termini di <u>sostenibilità ambientale</u>), nutrizionale (<u>ottimizzazione dei risultati</u> da un punto di vista nutrizionale), (attese e i profili culturali del cliente), legale (<u>efficienza aziendale</u>: procedura di controllo merci in entrata; comunicazione allergeni e criteri di selezione dei fornitori), etico-sociale e religioso (<u>valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo</u>) ☒ nucleo tematico 2</p> <p>3. Stesura di procedure operative standard, in ottica manuale di autocontrollo aziendale su metodo HACCP, utili a garantire la programmazione e l'attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi ☒ nucleo tematico 3</p> <p>4. ricerca di mercato finalizzata alla realizzazione di un censimento completo degli alimenti prodotti nella propria provincia di appartenenza che si fregiano di marchi DOP/IGP/STG o</p>

	<p>che sono oggetto di presidi slow food. Stesura di un menu e di una carta dei vini che, includendo i prodotti censiti, abbia la finalità di comunicare gli aspetti di pregio peculiari del territorio oggetto di ricerca. ☒ nuclei tematici 4 e 5</p> <p>5. Progettazione, stesura e auto-valutazione sotto il profilo nutrizionale (<u>diffusione della cultura di una sana ed equilibrata alimentazione</u>) ed etico-sociale di un menù caratterizzato dal fatto di includere nuovi alimenti (novel food/alimenti arricchiti-fortificati/alimenti funzionali) (<u>introduzione di nuovi alimenti</u>)☒ nucleo tematico 6</p> <p>6. Territorio e qualità: ricerca di mercato finalizzata alla realizzazione di un censimento completo degli alimenti prodotti nella propria provincia di appartenenza che si fregiano di marchi DOP/IGP/STG o che sono oggetto di presidi slow food. Stesura di un menu e di una carta dei vini che, includendo i prodotti censiti, abbia la finalità di comunicare gli aspetti di pregio peculiari del territorio oggetto di ricerca☒ nucleo tematico 7</p> <p>7. Progettazione, stesura e auto-valutazione di un menù dedicato a soggetti con particolari necessità dietologiche (da definire. Ad esempio: menù per mensa scolastica/soggetti celiaci/clienti vegani/etc...) e/o con particolari restrizioni dettate da aderenza a credo religioso (da definire) sotto il profilo merceologico, nutrizionale, etico-sociale e religioso ☒ nucleo tematico 8.</p>	
<p><b>6. Prodotto finale da realizzare</b></p>	<p>ELABORAZIONE A GRUPPI, OPPURE SINGOLARMENTE, DI UN TESTO SCRITTO O ORALE RIGUARDANTE:</p> <p>01. TIPOLOGIA B: Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).</p> <p>02. TIPOLOGIA A: Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.</p> <p>03. TIPOLOGIA C: Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio.</p> <p>04. TIPOLOGIA D: Elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all'innovazione delle filiere di indirizzo</p> <p>I DOCENTI COINVOLTI SI ACCORDERANNO DI VOLTA IN VOLTA, IN MANIERA CONDIVISA E PREVENTIVATA, SUI COMPITI DA ASSEGNARE E SUI TEMPI LUNGO TUTTO IL CORSO DELL'ANNO.</p>	
<p><b>7. nuclei tematici fondamentali dei QdR seconda prova Correlati alle competenze</b></p>	<p><b>NUCLEI TEMATICI QdR</b></p>	<p><b>COMPETENZE CORRELATE</b></p>
	<p>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.</p>	<p><b>Competenza di indirizzo n. 4</b>  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>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,</p>	<p><b>Competenza di indirizzo n. 2</b>  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>efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.</p>	
	<p>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.</p>	<p><b>Competenza di indirizzo n. 3</b>          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: 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</p>	<p><b>Competenza di indirizzo n. 5</b>          Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p> <p><b>Competenza di indirizzo n. 7</b>          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>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.</p>	<p><b>Competenza di indirizzo n. 1</b>          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>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.</p>	<p><b>Competenza di indirizzo n. 1</b>          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><b>Competenza n. 10 di indirizzo</b>          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>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.</p>	<p><b>Competenza di indirizzo n. 11</b> 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. 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><b>Competenza di indirizzo n. 9</b> 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><b>8 COMPETENZE CHIAVE EUROPEE</b></p> <p>a. competenza alfabetica funzionale;  b. competenza multilinguistica;  c. competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie;  d. competenza digitale;  e. competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;  f. competenza sociale e civica in materia di cittadinanza;  g. competenza imprenditoriale;  h. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</p> <p><b>12 COMPETENZE DI EDUCAZIONE CIVICA (Linee Guida 24-25)</b></p> <p><b>Competenza n. 1</b> 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.</p> <p><b>Competenza n. 2</b> Interagire correttamente con le istituzioni nella vita quotidiana, nella partecipazione e nell'esercizio della cittadinanza attiva, a partire dalla conoscenza dell'organizzazione e delle funzioni dello Stato, dell'Unione europea, degli organismi internazionali, delle regioni e delle Autonomie locali.</p> <p><b>Competenza n. 3</b> Rispettare le regole e le norme che governano lo stato di diritto, la convivenza sociale e la vita quotidiana in famiglia, a scuola, nella comunità, nel mondo del lavoro al fine di comunicare e rapportarsi correttamente con gli altri, esercitare consapevolmente i propri diritti e doveri per contribuire al bene comune e al rispetto dei diritti delle persone.</p> <p><b>Competenza n. 4</b> Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela della salute e del benessere psicofisico.</p> <p><b>Competenza n. 5</b> Comprendere l'importanza della crescita economica. Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela dell'ambiente, degli ecosistemi e delle risorse naturali per uno sviluppo economico rispettoso dell'ambiente.</p>		

	<p><b>Competenza n. 6</b> Acquisire la consapevolezza delle situazioni di rischio del proprio territorio, delle potenzialità e dei limiti dello sviluppo e degli effetti delle attività umane sull'ambiente. Adottare comportamenti responsabili verso l'ambiente.</p> <p><b>Competenza n. 7</b> Maturare scelte e condotte di tutela dei beni materiali e immateriali.</p> <p><b>Competenza n. 8</b> Maturare scelte e condotte di tutela del risparmio e assicurativa nonché di pianificazione di percorsi previdenziali e di utilizzo responsabile delle risorse finanziarie. Riconoscere il valore dell'impresa e dell'iniziativa economica privata.</p> <p><b>Competenza n. 9</b> Maturare scelte e condotte di contrasto alla illegalità.</p> <p><b>Competenza n. 10</b> Sviluppare la capacità di accedere alle informazioni, alle fonti, ai contenuti digitali, in modo critico, responsabile e consapevole</p> <p><b>Competenza n. 11</b> Individuare forme di comunicazione digitale adeguate, adottando e rispettando le regole comportamentali proprie di ciascun contesto comunicativo.</p> <p><b>Competenza n. 12</b> Gestire l'identità digitale e i dati della rete, salvaguardando la propria e altrui sicurezza negli ambienti digitali, evitando minacce per la salute e il benessere fisico e psicologico di sé e degli altri.</p>
<b>8. Insegnamenti coinvolti</b>	<p>Alimentazione 10 ore</p> <p>Cucina 10 ore</p> <p>DTA 10 ore</p>

## PIANO DI LAVORO DELL'UDA

Fasi / titolo	Insegnamenti e	conoscenze	Attività e strategie didattiche
1. presentazione	Possibilmente tutte le materie coinvolte	Consegna della scheda studente e spiegazione della struttura e della seconda prova d'esame	Lezione dialogata in compresenza
2. svolgimento	Alimentazione Cucina DTA	Svolgimento della programmazione per competenze previste dai dipartimenti	Lezione dialogata Visione di filmati Lezione dialogata pratica laboratorio di cucina
3. Ideazione-Progettazione	Tutte le discipline	Assegnazione di compiti di realtà da risolvere in forma scritta durante le ore di compresenza	Cooperative learning Learning by doing Confronto Studio di caso Compresenza (Alimentazione e cucina)

4. Realizzazione e presentazione del prodotto finale	Tutte le discipline	Realizzazione prodotto finale	SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA Verrà somministrata una simulazione, della durata di sei ore: <ul style="list-style-type: none"> <li>● maggio</li> </ul>
---	------------------------	----------------------------------	--

## UDA PLURIASSE

a.s.	2025-2026
<b>1. Titolo UdA</b>	<b>PREPARIAMOCI AL COLLOQUIO ORALE DELL'ESAME DI MATURITA'</b>
<b>2. Contestualizzazione</b>	<p>Al fine di guidare gli alunni ad affrontare questa prova d'esame, la presente UdA viene sviluppata trattando gli argomenti in classe e nei Laboratori, attraverso lezioni partecipate, lezioni in compresenza, incontri ed esperienze in collaborazione con esperti e professionisti del settore e assegnando poi agli alunni un prodotto da realizzare a gruppi o singolarmente, e da presentare oralmente mediante una simulazione del colloquio.</p> <p>Le discipline interessate, a seconda dei diversi percorsi e caratterizzazioni previsti dal PTOF, sono le seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b></li> <li>● <b>Laboratorio di Enogastronomia</b></li> <li>● <b>Italiano</b></li> <li>● <b>Inglese</b></li> </ul> <p>Il colloquio rappresenta la fase dell'Esame in cui 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. Nell'ambito del colloquio il candidato espone, mediante una breve relazione e/o un elaborato multimediale, l'esperienza Formazione Scuola-Lavoro (FSL) (ex PCTO) svolta nel percorso degli studi.</p>
<b>3. Destinatari</b>	Classe 5 <sup>^</sup> sezione A caratterizzazione Enogastronomia - Cucina
<b>4. Monte ore complessivo</b>	12
<b>5. Situazione-problema/compito di realtà/tema di riferimento dell'UdA</b>	<p>Per la <b>preparazione del colloquio orale</b> agli studenti assegnati i seguenti compiti:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ELABORAZIONE INDIVIDUALE DI UNA MAPPA O DI UNA SCALETTA CHE METTA IN LUCE I COLLEGAMENTI TRA LE CONOSCENZE E LE COMPETENZE ACQUISITE NELLE DIVERSE DISCIPLINE OGGETTO DI COLLOQUIO D'ESAME DI MATURITÀ.</li> <li>2. REALIZZAZIONE DI UN ELABORATO MULTIMEDIALE CHE ACCOMPAGNI L'ESPOSIZIONE DELL'ESPERIENZA DI FSL (ex PCTO)</li> </ol>
<b>6. Prodotto finale da realizzare</b>	<p><b>Simulazione del colloquio dell'Esame di maturità:</b> lo studente, nel tempo assegnato dal CdC, procederà alla stesura di 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 Maturità.</p> <p>Ciascuno studente procederà con la presentazione in classe della propria esposizione e concluderà il proprio intervento con la presentazione di un elaborato multimediale in</p>

	formato ppt (o software equivalente) avente per oggetto il resoconto critico delle esperienze maturate in ambito FSL (ex PCTO).
--	---

**OBIETTIVI DI  
APPRENDIMENTO  
IN USCITA**

**COMPETENZE CHIAVE EUROPEE**

- a. competenza alfabetica funzionale;
- b. competenza multilinguistica;
- c. competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie;
- d. competenza digitale;
- e. competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;
- f. competenza sociale e civica in materia di cittadinanza;
- g. competenza imprenditoriale;
- h. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

**COMPETENZE AREA GENERALE (CG)**

- 1. CG1 - Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
- 2. CG2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.
- 3. CG3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- 4. CG4 - Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- 5. CG5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.
- 6. CG6 - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.
- 7. CG7 - Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- 8. CG8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
- 9. CG9 - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.
- 10. CG10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
- 11. CG11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
- 12. CG12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

**COMPETENZE AREA INDIRIZZO (CI)**

- 1. CI1 - Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- 2. CI2 - Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

3. CI3 - Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
4. CI4 - Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
5. CI5 - Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
6. CI6 - Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
7. CI7 - Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
8. CI8 - Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web
9. CI9 - Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
10. CI10 - Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
11. CI11 - 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.

#### COMPETENZE DI EDUCAZIONE CIVICA (Linee Guida 24-25)

**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. 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. 5** Comprendere l'importanza della crescita economica. Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela dell'ambiente, degli

	<p>ecosistemi e delle risorse naturali per uno sviluppo economico rispettoso dell'ambiente.</p> <p><b>Competenza n. 6</b> Acquisire la consapevolezza delle situazioni di rischio del proprio territorio, delle potenzialità e dei limiti dello sviluppo e degli effetti delle attività umane sull'ambiente. Adottare comportamenti responsabili verso l'ambiente.</p> <p><b>Competenza n. 7</b> Maturare scelte e condotte di tutela dei beni materiali e immateriali.</p> <p><b>Competenza n. 8</b> Maturare scelte e condotte di tutela del risparmio e assicurativa nonché di pianificazione di percorsi previdenziali e di utilizzo responsabile delle risorse finanziarie. Riconoscere il valore dell'impresa e dell'iniziativa economica privata.</p> <p><b>Competenza n. 9</b> Maturare scelte e condotte di contrasto alla illegalità.</p> <p><b>Competenza n. 10</b> Sviluppare la capacità di accedere alle informazioni, alle fonti, ai contenuti digitali, in modo critico, responsabile e consapevole</p> <p><b>Competenza n. 11</b> Individuare forme di comunicazione digitale adeguate, adottando e rispettando le regole comportamentali proprie di ciascun contesto comunicativo.</p> <p><b>Competenza n. 12</b> Gestire l'identità digitale e i dati della rete, salvaguardando la propria e altrui sicurezza negli ambienti digitali, evitando minacce per la salute e il benessere fisico e psicologico di sé e degli altri.</p>
<p><b>7. Insegnamenti coinvolti</b></p>	<p>Italiano 3 ore  Inglese 3 ore  Scienza e cultura dell'alimentazione 3 ore  Laboratorio di enogastronomia 3 ore</p>

## 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
03/11/25 05/11/25	Corso antincendio teorico e pratico, tenuto dal Comando dei VV FF di Ravenna	5 + 3
14/01/2026	"A scuola di cucina con Grana Padano Dop"	2
07/03/2026	incontro formativo/informativo con un esperto dell'Azienda Select (circ. 516)	2
23-27/02/26	Università Alma mater Bologna + assorienta (presentazione carriere lavorative)	5 + 5
4-5/05/2026	Convegno Nazionale su "Arte e Futuro dell'Ospitalità": seminario	8
5/05/2026	Partecipazione alla hackathon online per redigere la "Carta della Formazione Alberghiera del Futuro"	4
5/05/2026	Workshop nell'ambito del Convegno "Arte e Futuro dell'ospitalità"	3
<b>Ore complessive</b>		<b>37</b>

## 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. Ciascun docente provvederà, successivamente, a integrare nella propria programmazione disciplinare il dettaglio delle specifiche attività didattiche svolte.

NUCLEO 1- COSTITUZIONE			
TEMATICA	ARGOMENTI	METODOLOGIE	INSEGNAMENTI e n° ore
Educazione alla legalità	Obblighi in materia di sicurezza alimentare, allergeni, etichettatura	lezione dialogata, attività laboratoriali, compiti di realtà	4h Scienza e cultura dell'alimentazione
Educazione contro ogni forma di discriminazione e contro ogni forma di bullismo intesa come violenza contro la persona	Uscita didattica Fossoli + Viaggio d'istruzione Cracovia – Auschwitz-Birkenau. Visite ai tre campi principali del complesso di concentramento e sterminio nazista simbolo dell'Olocausto: Auschwitz I (lager principale), Auschwitz II-Birkenau (centro di sterminio) e Monowitz		8h insegnamenti vari  15 h italiano e storia
Educazione stradale	Tasso alcolico visto come funzione di proporzionalità diretta del volume della bevanda assunta e come funzione di proporzionalità inversa del peso di chi beve	lezione dialogata lavoro di gruppo	Matematica 2h
Partecipazione alla vita della comunità nazionale ed europea: diritti e doveri	RISTORAZIONE GLUTEN FREE	corso teorico esercitazione pratica	Alimentazione Cucina 4 + 4
NUCLEO 2 -SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITÀ			
Tutela della sicurezza, della salute, della dignità e della qualità della vita delle persone	VIVA SOFIA  AVIS E ADMO  AIDO	incontro con esperti  incontro con esperti  incontro con esperti	2 SMS  2 Insegnamenti in servizio  1 IRC

Educazione alimentare	La sicurezza alimentare e le procedure previste dal sistema HACCP	Lezioni partecipate e dialogate	10h Scienze e cultura dell'alimentazione
Cultura della protezione civile e tema dell'autoprotezione e del territorio	VIGILI DEL FUOCO	incontro con esperti esercitazione pratica	15h insegnamenti vari
La tutela del decoro urbano nonché la conoscenza e la valorizzazione del patrimonio culturale, artistico e monumentale dell'Italia			
tutela del risparmio e del patrimonio privato	Progetto Fisco e Legalità - Agenzia delle Entrate	incontro con esperti	2h insegnamenti in servizio
	Finanziamenti: interesse semplice, direttamente proporzionale al tempo, e corrispondente montante, funzione lineare del tempo	lezione dialogata lavoro di gruppo	Matematica 2h
NUCLEO 3 - CITTADINANZA DIGITALE			
Attività di responsabilizzazione e promozione di una reale cultura della "cittadinanza digitale", attraverso cui insegnare agli studenti a valutare con attenzione ciò che di sé consegnano agli altri in rete	LETTURA, ANALISI, DISCUSSIONE E RIFLESSIONE REGOLAMENTO DI ISTITUTO	lezione dialogata	1h per ogni disciplina (10h)

## 2.10 Attività integrative ed extracurricolari

- *dal 15 ottobre al 2 novembre 2025: Formazione Scuola-Lavoro (FSL).*
- *03/11/25 - Dalle 8:30 alle 13:30 - Corso antincendio parte teorica, tenuto dal Comando dei VV FF di Ravenna (circ. 158 del 24/10/25).*
- *Corso di preparazione alla certificazione linguistica B2 First for Schools - Cambridge English - 2 studentesse*
- *5/11/25 - Dalle 09:30 alle 12:30 Parte pratica del Corso antincendio presso la sede distaccata dei Vigili del Fuoco a Faenza.*
- *07/11/25 - Villaggio Coldiretti - Bologna (circ.160 del 25/10/25)*
- *28/10/25 e 07/11/25: Baccanale – Imola. 4 studenti coinvolti*
- *19/11/25 e 03/12/2025 Progetto “Fisco e Scuola per seminare la legalità” a cura dell’Agenzia delle Entrate in collaborazione col MIM (circ. 148 del 21/10/25).*
- *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.*
- *lezione-spettacolo al Teatro Comunale - “Conflitto arabo-israeliano: due popoli, una terra”; a cura del Prof. Luca Rosetti (circ. 239 del 18/11/25).*
- *Progetto SELFIE - Strumento di autoriflessione sull'uso delle tecnologie digitali nella scuola (16/12/2025)*
- *Progetto AVIS e ADMO corso e prelievo autoemoteca (10/12/2025)*
- *Progetto AIDO - 18/02/2026*
- *30/11/2025 sagra dell’olio a Brisighella - 1 studentessa coinvolta*
- *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)*
- *15/01/26 - Campagna di sensibilizzazione contro il bullismo. (circ. 327 del 16/12/25).*
- *Uscita didattica al campo di Fossoli e al museo-monumento al deportato politico e razziale 23/01/2026*
- *SIGEP 2026 - 1 studentessa coinvolta (16-20/01/2026)*
- *24/01/26 - Open day – due studenti coinvolti*
- *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).*
- *Prove INVALSI (circ. 520)*
- *10/03/26 - 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)*
- *18/04/26 - A SCUOLA DI CELIACHIA – GESTIONE DELLA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI SENZA GLUTINE Parte pratica (circ. 443 del 09/02/26).*
- *04/05/2026 cena di gala Convegno Nazionale - 5 studenti coinvolti*
- *04 e 05 maggio 2026 - Convegno Nazionale. Hackathon e Workshop.*
- *20/05/26 - Simulazione della seconda prova scritta dell’esame di maturità. (circ.601 del 30/03/26)*
- *22/05/26 - Simulazione della prima prova dell’esame di maturità (circ. 588 del 25/03/26)*
- *29/05/26 - Simulazione del colloquio orale dell’esame di maturità*
- *Viaggio d’istruzione Cracovia – Auschwitz-Birkenau. Visite ai tre campi principali del complesso di concentramento e sterminio nazista simbolo dell’Olocausto: Auschwitz I (lager principale), Auschwitz II-Birkenau (centro di sterminio) e Monowitz*

## 2.11 Simulazioni delle prove d'esame

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

<b>data</b>	<b>simulazione di:</b>	<b>insegnamenti coinvolti</b>
22/05/2026	prima prova	Italiano e Storia
20/05/2026	seconda prova	Scienza e cultura dell'alimentazione Laboratorio di Enogastronomia
29/05/2026	prova orale	Scienza e cultura dell'alimentazione Laboratorio di Enogastronomia Inglese Italiano

# 3. Programmazioni didattiche effettivamente svolte nei singoli insegnamenti Classe VA - anno scolastico 2025-26

## PROGRAMMA DI LINGUA FRANCESE

**TESTO ADOTTATO:** "*Délices - Manuel pour les professionnels œnogastronomie et salle-bar*" di S.Appignanesi, A.Giorgi, F.Marini, ed. CLIO

### **MODULO 1: LE MONDE DU TRAVAIL EN FRANCE**

#### CONOSCENZE

- i contratti di lavoro
- il curriculum vitae
- la mail di motivazione
- il colloquio di lavoro

#### COMPETENZE

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: LA SANTÉ DANS L'ASSIETTE**

#### CONOSCENZE

- Gli elementi nutritivi
- Il Nutri-score

#### 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

- Definire gli elementi nutritivi in termini di funzioni, classificazioni e alimenti.
- Illustrare le qualità nutritive di un prodotto alimentare.
- Leggere un'etichetta nutri-score.

## **MODULO 3: DIS-MOI CE QUE TU MANGES, JE TE DIRAIS QUI TU ES !**

### CONOSCENZE

- la piramide alimentare francese
- la dieta mediterranea
- la dieta vegetariana
- la dieta vegana

### 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

- 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.
- Presentare un piatto tipico della dieta mediterranea.
- Esporre le caratteristiche e le differenze tra dieta vegetariana e vegana.

## **MODULO 4: ALIMENTATION ET MALADIE: 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 5: ALIMENTATION BIO ET LABELS DE QUALITÉ**

### CONOSCENZE

- L'agricoltura biologica: origine e definizione
- I prodotti biologici

### **COMPETENZE**

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.
- Promuovere un prodotto biologico.

## **MODULO 6: LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE**

### CONOSCENZE

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

### **COMPETENZE**

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.

### **EDUCAZIONE CIVICA:**

Si è scelto di approfondire alcuni aspetti della programmazione sviluppandoli anche dal punto di vista dell'Educazione Civica.

### **"La pyramide alimentaire"**

- Riflessione sulle abitudini alimentari personali
- Redazione di un menù settimanale equilibrato in relazione a una specifica richiesta data.

### **COMPETENZE**

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

#### **“L’hygiène dans la restauration”**

- Conoscenza delle principali regole di igiene in cucina
- Riflessione sull’effettivo rispetto delle suddette regole in base all’esperienza personale di ciascuno e proposte di miglioramento

### **COMPETENZE**

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

### **METODI**

- Peer-education
- Problem solving
- Debate
- Flipped classroom
- Gamification
- Jigsaw
- Role playing
- TBL

### **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 scritte
- Interrogazioni orali
- Prove strutturate o semi-strutturate
- Compiti di realtà

Riolo Terme, 12 maggio 2026

L’insegnante

Prof.ssa Ambra Giogoli

In qualità di rappresentanti degli studenti della classe VA, confermiamo di aver letto la programmazione finale di LINGUA FRANCESE per l'a.s. 2025-2026 allegata al messaggio in bacheca e confermiamo la corrispondenza della stessa a quanto effettivamente svolto dalla classe.

20	UGUZZONI GLENDA	07/05/2026 11:30
21	UNGANIA NOEMI	07/05/2026 13:32

## PROGRAMMA DI **LINGUA INGLESE**

**TESTO ADOTTATO:** FLAVOURS, English for cooking and service, E. Assirelli, A. Vetri, Rizzoli Languages 2021

### **MODULO 1: Working in catering**

#### CONOSCENZE

- Writing a CV (p. 335)
- Job interview (p. 340)

#### COMPETENZE

- Redigere e/o aggiornare un curriculum vitae con struttura appropriata ed anche in formato europeo
- Enunciare le varie parti del C.V.
- Comprendere e rispondere in modo semplice a domande simili ad un colloquio di lavoro
- Fornire oralmente informazioni di carattere personale, parlare dei propri interessi, riferire circa le esperienze lavorative passate e il PCTO ed esprimere progetti per il futuro
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.

#### ABILITÀ

- Interagire in una conversazione, esprimersi con una certa scorrevolezza e pronuncia comprensibile, utilizzando lessico adeguato

### **MODULO 2: Food and health**

#### CONOSCENZE

- The Eatwell Guide (p.267 e 268)
- Food groups(p. 269)
- My Plate (p. 271)
- The food pyramid (p.272)
- The Mediterranean diet (p. 273, 274)
- Alternative and special diets (p. 274 e 275 – Religious diets, macrobiotic diet, vegetarian diet, sports diet, fruitarian diet, raw food diet and vegan diet)
- Food allergies and intolerances (p.276)
- Celiac disease (p.276)
- Eating disorders (p. 281)

## COMPETENZE

- Fornire informazioni di base riguardo ai diversi modelli alimentari
- Elencare, definire e descrivere in modo semplice le varie diete
- Fornire semplici informazioni sui diversi gruppi alimentari
- Fornire informazioni iniziali relative alle diete alternative
- Dare informazioni di base sulla differenza tra allergia e intolleranza
- Definire brevemente la celiachia
- Definire in modo semplice i disturbi alimentari
- Fornire suggerimenti per uno stile di vita sano
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro

## ABILITÀ

- Interagire in una conversazione, esprimersi con una certa scorrevolezza e pronuncia comprensibile, utilizzando lessico adeguato

## **MODULO 3: Food safety and hygiene**

### CONOSCENZE

- Food contamination (p. 290)
- A closer look at microbes (p. 292 – bacteria, moulds, viruses and yeasts)
- Food poisoning (p.293 – solo “theory”)
- Food spoilage and safe storage (p.294)
- Good storage and food classification (p. 294)
- The HACCP system and its principles (theory) - (p. 297-298)

### COMPETENZE

- Elencare e saper fornire informazioni semplici riguardo ai principali tipi di contaminazione
- Indicare la differenza tra contaminazione diretta e indiretta
- Elencare e saper fornire informazioni di base sui diversi tipi di microrganismi
- Dare una semplice definizione di intossicazione alimentare
- Descrivere brevemente le regole basilari per evitare spreco di cibo o che il cibo vada a male
- Classificare i cibi in base alla loro “shelf-life”
- Dare informazioni base sull’ HACCP
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro

### ABILITÀ

- Interagire in una conversazione, esprimersi con una certa scorrevolezza e pronuncia comprensibile, utilizzando lessico adeguato.

## **MODULO 4: Think globally, eat locally**

### CONOSCENZE

- Definition of Sustainability (p. 312)
- The double pyramid (p. 316)
- 0 km food (p. 318)
- The philosophy of Slow Food (p. 318)
- Food waste reduction (p. 320)
- Last Minute Market (p. 323)

### COMPETENZE

- Fornire informazioni generali sul tema della sostenibilità
- Descrivere in modo semplice la doppia piramide
- Fornire informazioni di base su Slow Food e Last Minute Market
- Fornire semplici informazioni sullo spreco alimentare e sul cibo a km 0
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro

### ABILITÀ

- Interagire in una conversazione, esprimersi con una certa scorrevolezza e pronuncia comprensibile, utilizzando lessico adeguato.

## **MODULO DI EDUCAZIONE CIVICA**

### COSTITUZIONE

#### **3. Food and health (vedi modulo 2)**

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

Obiettivi di apprendimento: Assumere comportamenti che promuovano la salute e il benessere fisico e psicologico della persona. Conoscere i disturbi alimentari e adottare comportamenti salutari e stili di vita positivi, anche attraverso una corretta alimentazione, una costante attività fisica e una pratica sportiva.

#### **4. Working in catering – writing a CV (vedi modulo 1)**

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.

Obiettivi di apprendimento: 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.

## SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITÀ

- **Think globally, eat locally (vedi modulo 4)**

Competenza n. 5 - Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela dell'ambiente, degli ecosistemi e delle risorse naturali per uno sviluppo economico rispettoso dell'ambiente.

Obiettivi di apprendimento: individuare e attuare azioni di riduzione dell'impatto ecologico, (.....) 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.

## CITTADINANZA DIGITALE

- **Working in catering – writing a CV (vedi modulo 1)**

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

## **METODI E METODOLOGIE DIDATTICHE**

- Lezione dialogata e partecipata
- Utilizzo del libro di testo e di altre fonti di informazione
- Utilizzo della lavagna multimediale
- Utilizzo di strumenti digitali
- Esercitazioni formative in classe
- Presentazioni digitali
- Mappe e word bank
- Lavoro a coppie e/o di gruppo

## 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**

5. Esercizi strutturati: scelta multipla, riempimento/completamento, matching, vero/falso
6. Interrogazioni
7. Domande aperte
8. Presentazioni digitali con esposizione orale
9. Lettura e comprensione, ascolto
10. Recycling activities ("*How good is your memory today?*", "*Question loop*", "*Choose a number*")
11. Brevi testi scritti

Riolo Terme, 05 maggio 2026

L'insegnante  
Giuseppina Di Rosa

In qualità di rappresentanti degli studenti/ studenti della classe 5A, confermiamo di aver letto la programmazione finale di Lingua Inglese per l'a.s. 2025-2026 allegata al messaggio in bacheca e confermiamo la corrispondenza della stessa a quanto effettivamente svolto dalla classe.

---

UGUZZONI GLENDA	08/05/2026 15:05	08/05/2026 15:05
-----------------	------------------	------------------

---

UNGANIA NOEMI	07/05/2026 13:32	07/05/2026 13:32
---------------	------------------	------------------

---

## PROGRAMMA DI **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

**TESTO ADOTTATO: Gestire le imprese ricettive up vol.3** - Rascioni - Ferriello, Gestire le imprese ricettive UP 3, (Tramontana)

### **MODULO 1: IL MERCATO TURISTICO**

Argomento trattato 1 - Il mercato turistico internazionale (pag. 4 -13)

Argomento trattato 2 - Gli organismi e le fonti normative internazionali (pag. 16 – 21)

Argomento trattato 3 - Il mercato turistico nazionale (pag. 25 – 32)

Argomento trattato 4 - Gli organismi e le fonti normative interne (pag. 36-41)

Argomento trattato 5 - Le nuove tendenze del turismo (pag. 45-65)

### **CONOSCENZE**

- Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale, normativa nazionale, internazionale e comunitaria di settore.

### **COMPETENZE**

- Competenza in uscita 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 in uscita 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.

### **ABILITÀ**

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

### **MODULO 2: IL MARKETING**

- Argomento trattato 1 Il Marketing: aspetti generali (pag. 62 - 70)
- Argomento trattato 2 Il Marketing strategico (pag.73 -87)
- Argomento trattato 3 Il Marketing operativo (pag. 93 - 108)
- Argomento trattato 4 Il Web Marketing (pag. 111 - 116)

### **CONOSCENZE**

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

## **COMPETENZE**

- Competenza in uscita n° 1: 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 in uscita 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 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**

- Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche, utilizzare le tecniche di marketing.

## **MODULO 3: PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE**

- Argomento trattato 1 La pianificazione e la programmazione (pag. 142 - 152)
- Argomento trattato 2 Il Budget (pag. 155 - 174)
- Argomento trattato 3 Il Business Plan (pag. 182 - 200)

## **CONOSCENZE**

- Analisi dell'ambiente e scelte strategiche, pianificazione e programmazione aziendale, vantaggio competitivo, business plan, marketing plan, indici di bilancio, report.

## **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.
- Competenza in uscita 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 in uscita 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.

## **ABILITÀ**

- Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa, redigere la contabilità di settore, individuare fasi e procedure per redigere un business plan.

## **MODULO 4: LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO - RISTORATIVO**

- Argomento trattato 1 Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro (pag.228 - 231)
- Argomento trattato 2 Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali (pag. 232 - 234)
- Argomento trattato 3 I contratti delle imprese ricettive e ristorative (pag. 249 – 261)

### **CONOSCENZE**

- Normativa relativa alla costituzione dell'impresa, all'igiene alimentare e alla tracciabilità dei prodotti, contratti delle imprese turistico ricettive, responsabilità degli operatori di settore, rapporti tra imprese turistico-ricettive e ADV.

### **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.
- Competenza in uscita 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.

### **ABILITÀ**

- Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari, individuare i prodotti a km 0 come strumento di marketing.

### **METODI**

- Lezione frontale
- Esercitazioni
- Utilizzo di sussidi informatici multimediali per didattica digitale integrata
- Lettura ed analisi articoli online
- Eventuali visite guidate a strutture produttive

### **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
- Interrogazioni
- Presentazioni di progetti

Riolo Terme, 12 maggio 2026

L'insegnante

Prof. Marco Ricci Petitoni

In qualità di rappresentanti degli studenti/ studenti della classe 5A, confermiamo di aver letto la programmazione finale di Lingua Inglese per l'a.s. 2025-2026 allegata al messaggio in bacheca e confermiamo la corrispondenza della stessa a quanto effettivamente svolto dalla classe.

UGUZZONI GLENDA 04/05/2026 10:19

UNGANIA NOEMI 29/04/2026 21:12

TURRI PIETRO		
	04/05/2026 10:19	04/05/2026 10:19
UGUZZONI GLENDA		
	29/04/2026 21:12	29/04/2026 21:12
UNGANIA NOEMI		

## PROGRAMMA DI **MATEMATICA**

### **TESTO ADOTTATO**

Sasso L. Fragni I.–Colori della Matematica Edizione Bianca per Istituti Alberghieri Vol. A, Petrini

### **MODULO 1: LE FUNZIONI AD UNA VARIABILE**

**ARGOMENTO 1** Il concetto di funzione

**ARGOMENTO 2** Dominio e insieme immagine

**ARGOMENTO 3** Classificazione

**ARGOMENTO 4** Funzioni Elementari

**ARGOMENTO 5** Grafico

**ARGOMENTO 6** Monotonia

**ARGOMENTO 7** Estremi ed estremanti assoluti e relativi

#### 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 e inversa, funzione esponenziale elementare, funzione logaritmica elementare.
- Conoscere la definizione di grafico di una funzione.
- Conoscere la definizione di funzione monotona in un insieme (strettamente crescente, strettamente decrescente, crescente in senso lato, 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

- Saper utilizzare la simbologia e la terminologia della teoria delle funzioni.
- Sapere classificare una funzione analitica in base alla natura dell'espressione letterale  $f(x)$ .

- Sapere determinare il dominio di semplici funzioni razionali e irrazionali, 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 costante, lineare, quadratica, di proporzionalità diretta e inversa, esponenziale elementare, logaritmica elementare 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**

**ARGOMENTO 1** Il concetto di limite

**ARGOMENTO 2** Asintoti

**ARGOMENTO 3** Forme indeterminate

### CONOSCENZE

- Conoscere il concetto di limite.
- Conoscere la definizione di asintoto verticale per il grafico di una funzione.
- Conoscere la definizione di asintoto orizzontale 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 di funzioni razionali.

- Sapere riconoscere la presenza di asintoti di una funzione a partire dall'analisi di un grafico e a partire dall'analisi di un limite.

### ABILITÀ

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

## **MODULO 3: DERIVATE**

**ARGOMENTO 1** Il concetto di derivata

**ARGOMENTO 2** Derivazione

### CONOSCENZE

- Il concetto di derivata.
- Formule di derivazione.

### COMPETENZE

- Sapere calcolare una derivata delle funzioni costante, identità, e  $x^n$  con  $n$  numero reale.
- Saper calcolare la derivata di una somma algebrica di funzioni.
- Saper calcolare la derivata del prodotto di una costante e di una funzione
- Saper calcolare la derivata del quoziente di due funzioni

### ABILITÀ

- Acquisire consapevolezza e padronanza delle tecniche di calcolo delle derivate.

## **MODULO 4: STUDIO DI FUNZIONE**

**ARGOMENTO 1** Il metodo di studio di una funzione

**ARGOMENTO 2** Elementi principali dello studio di una funzione e loro “significato geometrico”

### CONOSCENZE

- Conoscere i passaggi del metodo di studio di una funzione.
- Conoscere le informazioni principali che descrivono il comportamento di una funzione nel suo dominio e conoscere la loro “interpretazione grafica”.

### COMPETENZE

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

## ABILITÀ

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

## **MODULO 5: EDUCAZIONE CIVICA**

**ARGOMENTO 1** Il tasso alcolico  $T = \frac{Ga \cdot V \cdot 0,008 \cdot 1,055}{P \cdot K}$

T= tasso alcolico della bevanda [g/L]

Ga= grado alcolico della bevanda [% Vol.]

V=volume della bevanda assunta [mL]

P= peso corporeo [kg]

K=coefficiente di diffusione; Maschi=0,73 ; Femmine=0,66

**ARGOMENTO 2** Finanziamenti Interesse semplice e corrispondente montante

## CONOSCENZE

- Conoscere le definizioni di funzione di proporzionalità diretta e inversa.
- Conoscere le definizioni di funzione lineare

## COMPETENZE

- Sapere riconoscere, fissato il grado alcolico Ga, il peso della persona P e il coefficiente di diffusione K, la diretta proporzionalità del tasso alcolico al volume V della bevanda assunta
- Sapere riconoscere, fissata la gradazione alcolica Ga, il volume V della bevanda assunta e il coefficiente di diffusione K, l'inversa proporzionalità del tasso alcolico al peso della persona P
- Saper riconoscere, la diretta proporzionalità dell'interesse semplice al tempo
- Saper riconoscere, che il montante corrispondente all'interesse semplice è una funzione lineare del tempo

## ABILITÀ

- Acquisire consapevolezza del concetto di modello matematico di un fenomeno reale

## METODI

- Lezioni frontali
- Lezioni dialogate con graduazione di contenuti e abilità richieste
- Attività e discussioni guidate
- Utilizzo del libro di testo e sua lettura guidata
- Alternanza di momenti di operatività e momenti di informazione
- Esercitazioni formative in classe e prove strutturate per gradi crescenti di complessità e abilità richieste
- Esercizi rielaborativi a casa
- Recupero, approfondimento e consolidamento nell'ambito delle ore curricolari e nelle ore pomeridiane
- Lavori di gruppo
- Dispense fornite dal docente
- Schemi procedurali
- Presentazioni in Power Point
- Video tutorial e materiale digitale

## 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 a domanda aperta o semistrutturate.
- Lavori di gruppo.
- Interrogazioni.
- Valutazione della consegna puntuale degli elaborati assegnati a casa.

Riolo Terme 29/04/2026

L'insegnante  
Debora Demo



Gli studenti

In qualità di studenti della classe VA confermiamo di aver letto il programma finale di Matematica per l'a.s. 2025-2026 allegato al messaggio in bacheca e confermiamo la corrispondenza dello stesso a quanto effettivamente svolto dalla classe.

**Presenza Visione/Adesione Alunni : Classe VA Programma di matematica AS 25-26 E' richiesta presa visione e adesione con la consapevolezza che, in qualità di studenti della classe VA con la Vostra presa visione e adesione confermate di aver letto il programma finale di Matematica per l'a.s. 2025-2026 allegato al presente messaggio in bacheca e confermate la corrispondenza dello stesso a quanto effettivamente svolto dalla classe.**

Nominativo	Data Presa Visione	Data Adesione
UGUZZONI GLENDA	30/04/2026 14:04	30/04/2026 14:04
UNGANIA NOEMI	30/04/2026 13:58	30/04/2026 13:59

## PROGRAMMA DI **SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

Monte ore settimanale: 5 ore, di cui 1 in compresenza con Laboratorio dei servizi Enogastronomici-Cucina

TESTO ADOTTATO:

La Fauci L., *Scienza e cultura dell'alimentazione per la classe quinta*, Rizzoli

### **MODULO 1: IGIENE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI**

Argomenti trattati:

#### **1. Contaminanti chimici e fisici**

- La salubrità degli alimenti
- I contaminanti alimentari
- Contaminanti chimici
- Contaminanti chimici naturali
- Contaminanti fisici

#### **2. Contaminanti biologici:**

- Contaminanti biologici
- Contaminazione diretta, indiretta e crociata
- Gli infestanti
- Microrganismi
- Fattori di crescita microbica: temperatura, acidità, ossigeno, attività dell'acqua, umidità, luce, interazioni biologiche

#### **3. Malattie alimentari veicolate dai batteri:**

- I batteri
- Malattie a trasmissione alimentare di origine batterica
- Infezioni alimentari (principalmente Salmonellosi e Listeriosi)
- Intossicazioni alimentari (principalmente Botulismo)
- Tossinfezioni alimentari (principalmente Bacillus cereus)

#### **4. Malattie alimentari veicolate da virus e parassiti (cenni):**

- Le malattie causate da virus (cenni)
- Le malattie causate dai parassiti (cenni)

#### **5. Sicurezza alimentare: normativa, controlli e sistema HACCP:**

- La sicurezza alimentare: il quadro legislativo nell'Unione Europea, il Pacchetto Igiene (Reg. CE 853/2004), ruolo degli OSA e Reg. CE 178/2002
- Sistema HACCP: fasi preliminari di attivazione; applicazione del sistema HACCP: i sette principi fondamentali e procedura per la corretta

individuazione dei CCP; definizione e descrizione dei CCP e dei CP;  
registrazioni utili per il sistema HACCP

- Tracciabilità e rintracciabilità

## COMPETENZE

**C. I. 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.

**C. I. 3** □ Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

## ABILITÀ

- ✓ 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

## NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI DI INDIRIZZO CORRELATI ALLE COMPETENZE

(Allegato G, DM 164, del 15 giugno 022)

**NUCLEO 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.

**NUCLEO 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

**NUCLEO 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 2: LA SANA ALIMENTAZIONE**

Argomenti trattati:

### **1. Principi di dietetica**

- Definizione dei termini: alimentazione, nutrizione, dieta, dietologia, dietetica, dietoterapia
- Strumenti utili e percorso operativo per la formulazione della dieta equilibrata
- Valutazione dello stato nutrizionale: Indice di Massa Corporea
- Bilancio energetico: valutazione dell'assunzione di energia: questionari di frequenza, storia dietetica, recall 24 ore, diario alimentare; valutazione del dispendio energetico: il Metabolismo Basale (MB), fattori che incidono sul MB, termogenesi da alimenti (TID), dispendio energetico da attività fisica (PAL), fabbisogno energetico totale giornaliero (FET), tabelle SINU
- La razione alimentare quotidiana: distribuzione delle calorie durante la giornata, distribuzione dei nutrienti nell'arco della giornata
- Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana (LARN 2024)

### **2. Linee Guida 2018 per una sana alimentazione**

- Raccomandazioni delle linee guida
- La Dieta Mediterranea come modello di riferimento: Ancel Keys, piramide per la dieta mediterranea moderna

- Altri modelli dietetici: modelli dietetici vegetariani, a basso contenuto di carboidrati, il digiuno intermittente

### **3. Principi di dietetica**

- Dieta equilibrata in particolari condizioni fisiologiche: alimentazione in gravidanza e durante l'allattamento
- Dieta equilibrata in particolari fasce di età: dieta del lattante, svezzamento, prima e seconda infanzia, adolescenza e terza età
- L'alimentazione nello sport

### COMPETENZE

**C.I. 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

### ABILITA'

- 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.

### NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI DI INDIRIZZO CORRELATI ALLE COMPETENZE

(Allegato G, DM 164, del 15 giugno 022)

**NUCLEO 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.

**NUCLEO 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.

**NUCLEO 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.

**NUCLEO 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.

## **MODULO 3: DIETA RAZIONALE E EQUILIBRATA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE**

Argomenti trattati:

### **1. Fondamenti di dietoterapia e obesità**

- Alimentazione e salute: ruolo e responsabilità professionali degli OSA
- Le dietoterapie
- Obesità: dati epidemiologici, cause dell'obesità (fattori modificabili e non modificabili), IMC, conseguenze sulla salute, classificazione, terapia

**2. Malattie cardiovascolari:** cause, dislipidemie e aterosclerosi (terapia nutrizionale), ipertensione arteriosa e dietoterapia

**3. Il diabete:** pancreas e ormoni pancreatici, diabete tipo I, diabete tipo II, diabete gestazionale, sintomi e conseguenze, diagnosi, dietoterapia

### **4. Allergie e intolleranze alimentari**

- Le reazioni avverse agli alimenti
- Allergie alimentari: diagnosi, alimenti più frequentemente allergenici, dietoterapia, ruolo e responsabilità degli OSA, allergeni in etichetta
- Intolleranze alimentari: sintomi, diagnosi e cura, intolleranze enzimatiche (intolleranza al lattosio e celiachia)

## COMPETENZE

**C. I. 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

**C.I. 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

- ✓ 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

#### NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI DI INDIRIZZO CORRELATI ALLE COMPETENZE

(Allegato G, DM 164, del 15 giugno 022)

**NUCLEO 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.

**NUCLEO 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.

**NUCLEO 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.

**NUCLEO 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.

**NUCLEO 8.** 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.

## **MODULO 4: QUALITÀ E PROMOZIONE DEL MADE IN ITALY, SOSTENIBILITÀ E NUOVE TENDENZE DI FILIERA**

Argomenti trattati:

### **1. Filiere, qualità e tutela del Made in Italy**

- Le filiere agroalimentari e concetto di lunghezza di una filiera (cenni)
- Qualità degli alimenti
- I marchi di qualità dei prodotti tipici: DOP, IGP, STG, PAT e De.C.O. (cenni)
- Tutela del "Made in Italy" (cenni)
- Frodi alimentari: classificazione

### **2. Consumi sostenibili e nuovi prodotti alimentari**

- Produzione agroalimentare e impatto ambientale
- Lo spreco alimentare
- La "Doppia Piramide"
- Filiera corta e alimenti a Km 0.
- Sistemi produttivi sostenibili: agricoltura biologica e integrata
- Consumi etici: prodotto equosolidali, proposta Slow Food
- Nuove modalità e tecnologie per la produzione di alimenti: alimenti alleggeriti, arricchiti e fortificati; alimenti funzionali; Novel food

### **3. Alimentazione, cultura e tradizioni religiose (cenni)**

- La complessità del rapporto tra alimentazione, cultura e società
- Contesto dei consumi mondiali
- Attuali consumi alimentari italiani
- Nascita e modificazione delle abitudini alimentari di un individuo
- Pubblicità e consumi alimentari
- Scelte alimentari e credo religioso

## COMPETENZE

**C. I. 1**  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.

**C. I. 3**  Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

**C. I. 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

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

**C. I. 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.

**C. I. 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.

#### ABILITÀ

- ✓ 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.
- ✓ 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

- ✓ 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.

NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI DI INDIRIZZO CORRELATI ALLE COMPETENZE  
(Allegato G, DM 164, del 15 giugno 022)

**NUCLEO 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.

**NUCLEO 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.

**NUCLEO 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.

**NUCLEO 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.

**NUCLEO 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.

**NUCLEO 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.

**NUCLEO 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.

**NUCLEO 8.** 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.

## **MODULO DI EDUCAZIONE CIVICA**

### CONOSCENZE

#### **La sostenibilità ambientale nella filiera agro-alimentare:**

- sostenibilità alimentare
- doppia piramide
- impatto ambientale, water footprint, carbon footprint, ecological footprint, LCA
- Filiera agroalimentare: corta, lunga, Km 0.
- i grandi paradossi del cibo

### TRAGUARDI EDUCAZIONE CIVICA (DM 35/2020 Allegato C)

#### **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. 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.

---

#### NOTE

Le competenze di indirizzo (C.I.) 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.

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

### **METODI e STRUMENTI**

- Lezioni dialogate e partecipate
- Discussioni
- Studio di caso
- Utilizzo di sussidi informatici
- Didattica per Competenze: svolgimento di Unità di Apprendimento (UDA)
- Lavori di gruppo
- Debate
- Riflessioni e discussioni guidate
- Visione di video e filmati

### **VERIFICA E VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE**

**Al fine di valutare conoscenze, competenze, processi e prodotti in itinere sono state proposte delle verifiche come segue:**

a) di tipo formativo (con funzione diagnostica per correggere i processi di apprendimento "in itinere", per integrare e indirizzare le lezioni, per acquisire quotidianamente dati sulla crescita individuale e collettiva rispetto al livello di partenza) consistenti soprattutto in interventi spontanei degli studenti, domande "flash", lavoro a coppie, correzione compiti a casa, esercizi, test su argomenti circoscritti e interrogazioni brevi, questionari.

b) di tipo sommativo (con funzione di valutazione periodica o finale dei risultati) consistenti in interrogazioni lunghe con trattazione orale di temi sui vari argomenti o nella trattazione scritta di un tema ampio.

Tutte le verifiche sono state stabilite preventivamente, avendo cura di informare lo studente sugli obiettivi da conseguire, e distribuite in modo da evitare il sovraccarico degli impegni.

Per la valutazione delle verifiche scritte e orali ho tenuto in considerazione i seguenti indicatori:

- CORRETTEZZA linguistico-espositiva e capacità di utilizzare la terminologia specifica della disciplina;
- COMPRENSIONE del testo o della tematica proposta o della consegna operativa;
- PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali della disciplina;
- CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici;
- CAPACITÀ di utilizzare le conoscenze per "saper fare" consapevolmente con quello che si sa.

Riolo Terme, 12 maggio 2026

Il docente  
Sebastiano Frassinetti

In qualità di rappresentanti e di studenti della classe VA confermiamo di aver letto il programma svolto di Scienza e Cultura dell'Alimentazione 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.

NOMINATIVO	DATA PRESA VISIONE	DATA ADESIONE
<input type="text" value="Filtro alunno"/>		
<b>UGUZZONI GLENDA</b>	09/05/2026 12:31	09/05/2026 12:31
<b>UNGANIA NOEMI</b>	09/05/2026 12:30	09/05/2026 12:30

## PROGRAMMA DI **SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

**DOCENTE: Prof. LUCANI MARCO**

**TESTO ADOTTATO:** "Attivi!Sport e sane abitudini" Ed. Marietti scuola

### **PERCORSO FORMATIVO delle CONOSCENZE**

#### **1) CONTENUTI**

##### **MODULO 1 e 2: (monte ore 12) IL 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.

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

**Competenze:** Rispondere in maniera adeguata alle varie afferenze (proprioceptive ed esteroceptive) anche in contesti complessi per migliorare l'efficienza dell'azione motoria.

- Lo sviluppo PSICOMOTORIO
- Qualità motorie fondamentali: capacità PERCETTIVE, COORDINATIVE CONDIZIONALI
- SCHEMA CORPOREO e TONO MUSCOLARE
- Benefici dell'Attività Fisica
- IL RISCALDAMENTO, conoscenza e capacità di guidare i compagni durante un fase di riscaldamento.
- LO STRETCHING: perché e come viene fatto.
- Le Abilità di base: vari tipi di CORSA e di ANDATURE ATLETICHE
- Corsa di Resistenza e di Velocità
- Esercizi ANALITICI per ogni parte del corpo
- Esercizi a CORPO LIBERO e in COPPIA
- Esercizi di RESPIRAZIONE e di RILASSAMENTO

##### **MODULO 2: IN PALESTRA**

- Obiettivi e finalità nella lezione di Ed. Fisica
- Esercizi di COORDINAZIONE e di EQUILIBRIO fatti sia in forma Statica che dinamica: uso della griglia orizzontale, ostacoli bassi, coni.
- Esercizi di POTENZIAMENTO (a corpo libero)

##### **MODULO 3: (monte ore 12) GLI SPORT DI SQUADRA**

**Conoscenze:** approfondire le conoscenze delle regole di gioco e dei fondamentali individuali e di squadra di alcuni sport

**Abilità:** affinare le tecniche e le tattiche degli sport programmati nei ruoli congeniali alle proprie attitudini.

**Competenze:** utilizzare i gesti tecnici e le strategie degli sport individuali e di squadra proposti

Fondamentali INDIVIDUALI e di SQUADRA della:

- PALLAVOLO
- PALLACANESTRO
- CALCIO a 5

Regole di gioco dei principali sport di squadra praticati in palestra; pallavolo, pallacanestro, calcio a 5

**Ogni alunno è tenuto a conoscere in modo approfondito una disciplina sportiva da lui praticata o di suo particolare interesse.**

### 1) **METODI**

- a. La metodologia usata è stata per lo più globale per le attività già conosciute, più graduale e analitica per alcuni gesti motori ancora da acquisire.
- b. L'alunno, con la propria personalità è sempre protagonista del proprio processo educativo.
- c. Le attività in palestra sono state svolte in situazioni prevalentemente aerobiche secondo carichi crescenti e con adeguati intervalli di recupero.

### 2) **MEZZI**

- d. Le attività sono state effettuate per lo più in palestra e con gli attrezzi a disposizione.
- e. A supporto delle lezioni teoriche sono stati forniti; documenti, presentazioni Power Point, argomenti video tratti da YouTube, messi a disposizione degli alunni tramite l'applicazione Classroom di google.

### 3) **VALUTAZIONE**

#### 1) CRITERI

E' stata valutata la pratica delle normali attività sportive sia individuali che di squadra con vari TEST su ogni disciplina.

E' stato valutato il comportamento dei ragazzi verso la materia, verso i compagni e verso l'insegnante e il rispetto delle regole richieste dall'istituto. Per la parte teorica, le verifiche sono state effettuate mediante quiz realizzati attraverso l'applicazione Moduli per ogni argomento trattato, con risposte con scelta singola, multipla e aperta.

La valutazione è sempre stata esplicita e spiegata ai ragazzi. E' stata utilizzata tutta la gamma dei voti (da 1 a 10).

#### 2) STRUMENTI

Gli strumenti di cui l'insegnante si è avvalso per procedere alla valutazione sono stati i seguenti:

- TEST, PROVE ed ATTIVITA' PRATICHE
- Brevi interrogazioni orali
- Prove scritte

#### 3) REQUISITI PER UNA VALUTAZIONE DI SUFFICIENZA

Come previsto dal POF di Istituto, la valutazione viene espressa in funzione della percentuale di raggiungimento degli obiettivi (minimi o globali) della

disciplina, a seconda delle capacità motorie di partenza e alle conoscenze acquisite durante le lezioni teoriche, all'impegno dimostrato, alla partecipazione attiva, all'interesse per la materia, alle conoscenze teoriche degli argomenti trattati.

#### 4) **COMPETENZE COMPLESSIVE CONSEGUITE**

La classe ha generalmente dimostrato:

- Di saper compiere attività di Resistenza-Forza-Velocità
- 2. Di saper Coordinare azioni efficaci in situazioni complesse
- 3. Di essere in grado di utilizzare le qualità fisiche e neuromuscolari in modo adeguato alle diverse esperienze ed ai vari contenuti tecnici che sono stati loro proposti.
- Applicare operativamente le conoscenze delle metodiche inerenti al mantenimento della salute dinamica.
- Praticare almeno due degli sport programmati nei ruoli congeniali alle proprie abitudini e propensioni.
- Organizzare e realizzare progetti operativi finalizzati.
- Di avere acquisito conoscenze teoriche:
  - sull'apparato muscolare,
  - sulla teoria dell'allenamento,
  - sui traumi sportivi,
  - sui principi che riguardano la conduzione di un riscaldamento in preparazione ad una attività sportiva e su una corretta alimentazione sportiva
  - sul doping, fumo, alcol e droghe
- Mettere in pratica le norme di comportamento ai fini della prevenzione degli infortuni, oppure i gesti adeguati ed efficaci da adottare in caso di infortunio avvenuto.
- Di conoscere le caratteristiche tecnico-tattiche degli sport praticati.

Tutti gli obiettivi sono stati mediamente ben acquisiti dagli allievi in virtù di una partecipazione costante, attiva e interessata verso la materia.

In qualità di rappresentanti degli studenti della classe 5A, confermiamo di aver letto la programmazione finale di SMS 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 lì, 10 maggio 2025 Docente: Prof. Lucani Marco

Firme alunni:

UGUZZONI GLENDA 07/05/2026 11:31

UNGANIA NOEMI 07/05/2026 10:05

UGUZZONI GLENDA	07/05/2026 11:31	07/05/2026 11:31
UNGANIA NOEMI	07/05/2026 10:05	07/05/2026 10:05

## PROGRAMMA DI **LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI CUCINA**

### TESTO ADOTTATO: ALTA PROFESSIONALITA' IN CUCINA

#### ARGOMENTO 1: STAGE FORMATIVO "PROFESSIONISTI IN AZIENDA"

PCTO svolto dal 13 ottobre al 2 novembre 2025

#### CONOSCENZE

- Linguaggio specifico del settore di riferimento
- Norme di sicurezza igienica e sul lavoro
- Norme di comportamento idonee all'ambiente di lavoro e al ruolo ricoperto

#### COMPETENZE

- Agire nel sistema di qualità della filiera produttiva
- Integrare le competenze professionali verso il cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi

#### ABILITÀ

- Operare nell'ambiente di lavoro rispettando i principi di sicurezza antinfortunistica e applicando il sistema HACCP previsto nell'azienda di destinazione.
- Lavorare in equipe nella brigata di cucina e comunicare efficientemente con colleghi, superiori e referenti
- Eseguire con autonomia e responsabilità i compiti professionali di base assegnati dal tutor aziendale

#### ARGOMENTO 2: CULTURA GASTRONOMICA

Storia e grandi personaggi della gastronomia

Gastronomia, cultura e società

#### CONOSCENZE

- Le origini della gastronomia
- Nascita e sviluppo della gastronomia moderna

- Marie-Antoine Carême, Auguste Escoffier, Pellegrino Artusi, Gualtiero Marchesi, Ferran Adrià.
- La gastronomia contemporanea
- L'offerta gastronomica: ristoranti gourmet, ristoranti tradizionali, etnici
- Le direttrici della sostenibilità ambientale

#### COMPETENZE

- Collega fenomeni storici con l'evoluzione alimentare.
- E' consapevole del continuo evolversi degli stili alimentari.
- Adeguare la produzione e la vendita valorizzando i prodotti tipici

#### ABILITÀ

- Identificare i principali passaggi storici legati alla gastronomia.
- Comprendere l'evoluzione della cucina
- Identificare i principali personaggi della gastronomia
- Comprende la necessità di adeguare la produzione alle esigenze della clientela.
- Distingue la ristorazione di necessità da quella di svago/piacere

#### ARGOMENTO 3: ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELLA PRODUZIONE

I prodotti alimentari e la gestione delle merci  
Gestione della sicurezza alimentare e della sicurezza sul lavoro

#### CONOSCENZE

- La qualità dei prodotti alimentari
- Marchi di qualità, certificazioni e tutela dei prodotti del territorio
- Il significato di prodotto biologico
- I congelati e i surgelati nella ristorazione
- Criterio di acquisto e controllo della qualità dei prodotti

- La gestione delle merci
- La gestione della sicurezza alimentare nella ristorazione
- Il sistema HACCP
- La gestione della sicurezza sul lavoro

## COMPETENZE

- Classifica i prodotti in base al livello di preparazione utilizzandoli al meglio nel processo produttivo
- Conosce la differenza tra prodotti congelati e surgelati
- Conosce i sistemi di tutela e di valorizzazione dei prodotti del territorio
- Conosce il significato di prodotto biologico
- Valorizza le tradizioni locali individuando le nuove tendenze di filiera, intervenendo nella trasformazione dei prodotti enogastronomici
- Integrare le competenze personali con il rispetto delle regole in tema di sicurezza alimentare e di sicurezza sul luogo di lavoro

## ABILITÀ

- Scegliere il livello di lavorazione dei prodotti in base a criteri economici, gastronomici ed organizzativi
- Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità
- Sa utilizzare correttamente i prodotti congelati e surgelati
- riconosce i marchi di qualità al fine della loro valorizzazione
- Effettuare scelte consapevoli nella definizione dei fornitori
- Essere in grado di comprendere l'importanza e il rispetto delle regole
- Saper operare rispettando le regole di sicurezza personale e applicando correttamente il sistema HACCP

## ARGOMENTO 4: LA VENDITA DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI

### Carta e menu e personalizzazione del servizio

#### CONOSCENZE

- Il menu come strumento di vendita
- Carta e grande carta
- La redazione del menu
- La redazione della carta
- Il menu e le esigenze dietetiche della clientela con particolare riferimento alla celiachia
- Le caratteristiche del banqueting e del catering

#### COMPETENZE

- Conosce la differenza tra carta e menu
- Distingue i diversi tipi di menù e carta
- Conosce le caratteristiche del banqueting e del catering
- Conosce le principali problematiche organizzative del banqueting

#### ABILITÀ

- Sa applicare le principali regole gastronomiche quando redige un menu
- Sa redigere un menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela
- E' in grado di redigere un menu e una piccola carta rispettando la stagionalità
- Comprende le problematiche relative al servizio di banqueting
- Sa collaborare attivamente nella preparazione di banchetti in luoghi diversi dal locale di preparazione

## ARGOMENTO 5: TECNICHE DI COTTURA E CONSERVAZIONE INNOVATIVE

### L'organizzazione del settore di cucina e della produzione limitando gli sprechi

#### CONOSCENZE

- Principi, vantaggi e problematiche del sistema cook & chill e della cucina sottovuoto

- Sa come conservare correttamente gli alimenti cotti sottovuoto
- Conosce le principali attrezzature utilizzate per il cook & chill

#### COMPETENZE

- Comprende i vantaggi della cottura sottovuoto
- Riconosce i vantaggi dell'organizzazione del lavoro con il sottovuoto

#### ABILITÀ

- Sa effettuare cotture sottovuoto esaltando le qualità organolettiche dell'alimento
- Utilizza in autonomia le attrezzature necessarie alla realizzazione del cook & chill

#### ARGOMENTO 6: EDUCAZIONE CIVICA

L'organizzazione del settore di cucina e della produzione limitando gli sprechi

#### CONOSCENZE

- Come limitare gli sprechi di cibo
- Come differenziare i rifiuti
- Utilizzo di detergenti e sanificanti

#### COMPETENZE

- Comprende l'importanza di limitare lo spreco di cibo
- Conosce la metodologia di detersione e sanificazione de ipiani di lavoro e delle attrezzature di maggior utilizzo.
- Conosce la corretta raccolta differenziata dei rifiuti

#### ABILITA'

- Sa come utilizzare al meglio parti di alimenti che vengono definiti scarto
- Sa come detergere e sanificare correttamente le zone di lavoro e gli strumenti utilizzati durante la lavorazione.
- Differenzia in modo corretto l'immondizia.

#### ARGOMENTO 7: PRATICA IN LABORATORIO

Esercitazioni propedeutiche per affinare le tecniche di cottura, di porzionamento e di conservazione

## CONOSCENZE

- Realizzazioni pratica di ricette per migliorare e acquisire corrette metodologie lavorative riguardante preparazione, cottura tradizionale e innovativa
- Rispetto delle norme igieniche e antinfortunistiche durante le fasi di preparazione
- Valorizzare alcuni prodotti di eccellenza
- Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione, conservazione e presentazione delle preparazioni realizzate

## COMPETENZE

- Sa utilizzare le principali forme di cottura tradizionali
- Conosce le regole per conservare correttamente gli alimenti cotti

## ABILITÀ

- Applica la cottura più adeguata in relazione alla preparazione e alla materia prima
- Lavora rispettando le norme igienico- sanitarie e antinfortunistiche anche quando utilizza attrezzature professionali
- Sa come conservare correttamente gli alimenti crudi e dopo la cottura
- Apporta ad una ricetta semplice delle variazioni personali in funzione dell'evoluzione del gusto o in base a particolari esigenze della clientela.

## METODI

- Lezioni frontali
- Utilizzo del libro di testo
- Materiale caricato su classroom
- Esercitazioni in laboratorio
- Realizzazione di banchetti serali con ospiti esterni
- Esercitazioni in laboratorio con esperto di celiachia

## 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

- Questionari con domande aperte, domande con risposte multiple e domande con risposte vero o falso
- Colloqui orali
- Compiti di realtà nelle attività di laboratorio

Riolo Terme, 07/05/2026

I rappresentanti degli studenti

UGUZZONI GLENDA

07/05/2026 11:31

UNGANIA NOEMI

07/05/2026 10:05

**Il docente**

**Prof. Massimo Bettelli**

## PROGRAMMA DI ITALIANO

**TESTO ADOTTATO** Samburgar- Salà, Letteratura Aperta vol III, La Nuova Italia.

### **MODULO 1: TENDENZE LETTERARIE NELLA SECONDA METÀ DELL'OTTOCENTO**

#### CONOSCENZE

- Il Positivismo: caratteri generali (dispense a cura del docente)
- Naturalismo e Verismo; caratteri generali (slides a cura del docente)
- Verga: cenni biografici, opere e innovazioni stilistiche (slides a cura del docente)
- La visione pessimistica della vita pag 87, le tecniche narrative pag 88, l'ideale dell'ostrica pag 88
- La fase pre-verista: Nedda pag 72
- Fantasticherie (lettura e analisi, testo fornito dal docente)
- trama dei Malavoglia pag 86, lettura e commento della famiglia Toscano pag 92 e l'addio di N'Toni pag 121
- La lupa pag 81
- Confronto tra Positivismo e Irrazionalismo (dispense a cura del docente)
- La filosofia anti positiva (dispense a cura del docente)
- Bergson: il tempo interiore
- Nietzsche: il superuomo
- Freud e la psicoanalisi: io, es e super-io
- Il Decadentismo: origine del tema, caratteri principali, i temi ricorrenti figure ricorrenti (dispense a cura del docente)
- Il Simbolismo: origine, caratteri generali, lo stile, il linguaggio e la funzione della poesia, temi principali (dispense a cura del docente)
- I fiori del male: struttura, temi e stile (dispense a cura del docente)
- Analisi de L'Albatros
- L'Estetismo: il romanzo estetizzante, la figura del dandy, la Prefazione di Dorian Gray e il manifesto dell'Estetismo, il romanzo estetizzante come precursore del romanzo novecentesco . (dispensa a cura del docente)

#### 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 di testi poetici anche non noti
- Saper realizzare un semplice commento di testi poetici anche non noti
- Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare
- Motivare semplici giudizi personali

### **MODULO 2: GIOVANNI PASCOLI**

#### CONOSCENZE

- La vita pag 207

- Le opere: Myricae pag 215, il Fanciullino pag 231
- Il pensiero, la poetica, l'influenza sulla poesia del 1900 (dispense fornite dal docente)
- Il pensiero politico (dispense fornite dal docente)
- I temi, lo sperimentalismo stilistico e l'impressionismo pascoliano (dispense fornite dal docente)
- Lettura ed analisi di liriche tratte da Myricae: Lavandare, Novembre, X agosto, Temporale

### 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 (pag 263)
- Il personaggio D'annunzio: il poeta soldato tra modernità e sperimentalismo (dispense a cura del docente)
- Le opere. Il pensiero e le tre fasi della produzione dannunziana: estetizzante, superomista e l'ultima fase (pagg 269,270,271), elementi comuni alla produzione dannunziana (dispense a cura del docente)
- Trama, principi di poetica e stile de "Il Piacere" (pag 272)
- Lettura ed analisi da "Il piacere" del brano dal cap III "Il ritratto di un esteta: Andrea Sperelli (pagg 273 e seguenti) e dal Cap I l'Attesa dell'amante (fornito in fotocopia)
- Le laudi: struttura, elementi di poetica e temi. Da Alcyone lettura ed analisi de "La pioggia nel pineto"( pag 292 e seguenti )
- Da Alcyone lettura e analisi de La sabbia del tempo (pag 299-300)
- Il Notturmo: lo stile moderno e il D'Annunzio più intimista (pag 303), lettura de l'incipit del Notturmo (fornito in fotocopia)

### 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 nelle arti visive: il concetto e il significato di avanguardia, Espressionismo, Cubismo, Futurismo, Dadaismo, Astrattismo e Surrealismo. (Presentazione in Power Point curata dal docente e fornita agli studenti)
- Le Avanguardie in letteratura pag 313-14-15
- Il Futurismo: caratteri generali, i protagonisti e le opere principali, i temi, il Manifesto del Futurismo e i principi fondanti del movimento , la letteratura futurista e le sue innovazioni stilistiche pag 354-55
- Analisi e commento de "Zang, Tumb, Tumb" da "La battaglia di Adrianopoli" (pagg 373,74,75)

### 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
- Comprendere il significato di Avanguardia come arte totale

## ABILITÀ

- Saper riconoscere elementi di innovazione stilistica e del linguaggio tipici dell'avanguardia letteraria, soprattutto futurista e dadaista
- Saper riconoscere il linguaggio artistico d'avanguardia nelle arti visive e in opere letterarie
- Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare
- Motivare semplici giudizi personali

## **MODULO 5: GIUSEPPE UNGARETTI**

### CONOSCENZE

- Giuseppe Ungaretti: vita e opere (pagg 545-46)
- Il pensiero e la poetica ( dispensa fornita dal docente)
- Le innovazioni stilistiche della prima fase (dispensa fornita dal docente)
- L'Allegria: struttura dell'opera, significato del titolo, i temi, le innovazioni (dispensa fornita dal docente)
- Lettura ed analisi di: "Allegria di naufragi" , "Veglia" "Il porto sepolto" , "Sono una creatura"

## 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 riconoscere elementi di modernità nei testi poetici
- Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare
- Motivare semplici giudizi personali

## **MODULO 6: LA NARRATIVA DELLA CRISI. SVEVO E PIRANDELLO**

### CONOSCENZE

- Il romanzo della crisi: contesto culturale, elementi caratterizzanti, confronto con il romanzo dell'800 (slides a cura del docente)
- Il flusso di coscienza e il monologo interiore (slides a cura del docente)
- Lettura de L'insonnia di Molly Bloom dall'Ulisse di J. Joyce pag 341
- Svevo: cenni biografici, la cultura mitteleuropea (slides a cura del docente)
- La coscienza di Zeno: elementi di novità, la struttura (slides a cura del docente)
- Prefazione e Preambolo de la Coscienza di Zeno (pag 411-12): la dissoluzione del romanzo ottocentesco, l'inattendibilità dei narratori, il tempo misto (materiale fornito dal docente)
- L'ultima sigaretta (pag 414 e seguenti) : i richiami alla psicoanalisi, l'autoinganno
- Il finale de La coscienza di Zeno: la catastrofe inaudita, un finale complesso (testo fornito in fotocopia e analisi a cura del docente)
- Pirandello: cenni biografici
- La poetica: la forma e il flusso, le maschere, la vita come enorme pupazzata (slides docente)
- L'umorismo pirandelliano
- Lettura de Il treno ha fischiato di Pirandello: analisi della struttura, elementi di poetica e tematiche presenti
- Uno, nessuno e centomila: trama, lettura ed analisi del finale (fornito in fotocopia)
- Il Fu Mattia Pascal: trama, temi, struttura. Lettura e analisi della Premessa dal Cap I (pag 462 e seguenti)

### COMPETENZE

- Cogliere il legame tra la produzione letteraria e la situazione storica e sociale di riferimento
- Individuare i caratteri distintivi del romanzo del '900
- Rilevare differenze tra i romanzi dell'800 e quelli del '900
- Contestualizzare storicamente gli autori proposti e le loro opere

- Individuare gli elementi di innovazione nella produzione degli autori proposti
- Saper analizzare i testi proposti

### ABILITÀ

- Saper riconoscere gli elementi contenutistici, stilistici e narrativi tipici del romanzo della crisi e saperli riconoscere negli autori del 1900
- Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare
- Motivare semplici giudizi personali

### **METODI**

- Lezioni frontali
- Lezioni dialogate
- Utilizzo del manuale
- Esercitazioni formative in classe
- Dispense fornite dal docente
- Visione di documentari e filmati
- Schemi e mappe concettuali
- Presentazioni in Power Point

### **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 non approfonditi in classe (simili alla prima prova tipologia A dell'Esame di Maturità)
- Interrogazioni
- Tipologia A, B e C Esame di Maturità

Riolo Terme 05-05-26

La docente  
Francesca Spighi

In qualità di studenti della classe VA 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 svolto di Italiano 5A AS 2025-26		
Nominativo	Data Presa Visione	Data Adesione
UGUZZONI GLENDA	07/05/2026 11:30	07/05/2026 11:30
UNGANIA NOEMI	07/05/2026 09:56	07/05/2026 09:56

## PROGRAMMA DI **STORIA**

**TESTO ADOTTATO** Brancati-Pagliarini, Storia in movimento, La Nuova Italia, volume 3

### **CONOSCENZE**

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

- Le trasformazioni di fine secolo: Seconda rivoluzione industriale, società di massa (lezioni e dispensa del docente)
- L'Italia post-unitaria, la crisi di fine secolo e la figura di Francesco Crispi (dispensa del docente)
- L'Imperialismo (slides a cura del docente)
- L'età giolittiana

### **COMPETENZE**

- Utilizzare il lessico specifico
- Esporre in forma chiara e corretta un argomento
- Esporre i contenuti collocando gli eventi nella dimensione spazio temporale
- Individuare cause e conseguenze di un fenomeno storico
- Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità
- Leggere con minima autonomia critica i fatti storici noti

### **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
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi della scienza, della tecnica anche negli specifici campi professionali
- Analizzare criticamente le radici storiche e le evoluzioni delle culture europee ed internazionali

### **CONOSCENZE**

#### **MODULO 2: LA PRIMA GUERRA MONDIALE É**

- Le cause profonde della guerra: imperialismo, revanscismo, Questione d'Oriente, la situazione nei Balcani (dispensa del docente)
- Lo scoppio della guerra
- Interventisti e neutralisti in Italia
- Gli anni 1914-15
- L'Italia in guerra

- Gli anni 1916-17
- La fine della guerra e i trattati di pace

### **COMPETENZE**

- Utilizzare il lessico specifico
- Esporre in forma chiara e corretta un argomento
- Esporre i contenuti collocando gli eventi nella dimensione spazio temporale
- Individuare cause e conseguenze di un fenomeno storico
- Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità
- Leggere con minima autonomia critica i fatti storici noti

### **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
- Riconoscere ed analizzare problematiche significative dei fenomeni storici
- Comprendere la complessità dei fenomeni storici

### **CONOSCENZE**

#### **MODULO 3 : LA RIVOLUZIONE RUSSA E LA NASCITA DELL'URSS**

- La Russia tra la fine dell'800 e gli inizi del 1900: situazione economico-sociale, il partito socialdemocratico e le sue correnti interne
- La rivoluzione di febbraio
- La rivoluzione d'ottobre
- Lenin e il governo bolscevico
- La guerra civile
- La NEP
- La dittatura staliniana e il totalitarismo perfetto (caratteristiche)
- I piani quinquennali

### **COMPETENZE**

- Utilizzare il lessico specifico
- Esporre in forma chiara e corretta un argomento
- Esporre i contenuti collocando gli eventi nella dimensione spazio temporale
- Individuare cause e conseguenze di un fenomeno storico
- Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità
- Leggere con minima autonomia critica i fatti storici noti

### **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
- Effettuare confronti tra diversi modelli economici

#### **MODULO 4: IL REGIME TOTALITARIO IN ITALIA**

- Il dopoguerra in Italia, situazione economica, sociale e politica (lezioni a cura del docente)
- Il fascismo: nascita, programma di Sansepolcro e presa di potere
- La marcia su Roma
- I primi anni del governo fascista
- L'omicidio Matteotti, l'inizio della dittatura e le leggi fascistissime
- Il fascismo come totalitarismo imperfetto
- Il controllo della società e la propaganda
- La politica economica: dal liberismo all'autarchia
- La politica estera

#### **COMPETENZE**

- Utilizzare il lessico specifico
- Esporre in forma chiara e corretta un argomento
- Esporre i contenuti collocando gli eventi nella dimensione spazio temporale
- Individuare cause e conseguenze di un fenomeno storico
- Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità
- Leggere con minima autonomia critica i fatti storici noti

#### **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
- Riconoscere elementi caratteristici delle dittature nel mondo odierno
- Analizzare criticamente le radici storiche dei totalitarismi

#### **CONOSCENZE**

#### **MODULO 5: LA GERMANIA DEL DOPOGUERRA E IL NAZISMO**

- La crisi del '29 (slides a cura del docente)
- La Repubblica di Weimar (slides a cura del docente)
- Il nazismo e la salita al potere di Hitler
- Le leggi eccezionali e la nazificazione della società tedesca
- L'ideologia del nazismo

- La discriminazione degli ebrei: dalla legge del 1933 alla notte dei cristalli
- Le caratteristiche della dittatura nazista
- La politica economica
- La politica estera

### **COMPETENZE**

- Utilizzare il lessico specifico
- Esporre in forma chiara e corretta un argomento
- Esporre i contenuti collocando gli eventi nella dimensione spazio temporale
- Individuare cause e conseguenze di un fenomeno storico
- Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità
- Leggere con minima autonomia critica i fatti storici noti

### **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
- Riconoscere elementi caratteristici delle dittature nel mondo odierno
- Analizzare criticamente le radici storiche dei totalitarismi
- Applicare categorie e strumenti delle scienze storiche per comprendere mutamenti politici, sociali ed economici

## **MODULO 6 LA SECONDA GUERRA MONDIALE**

- Le cause della guerra
- Lo scoppio della guerra
- L'anno 1939
- L'Italia entra in guerra
- Gli anni 1940-41-42
- L'anno della svolta: il 1943
- L'Italia dallo sbarco degli Alleati alla liberazione dai nazifascisti
- La guerra partigiana
- Le foibe
- La fine della guerra e la nascita della Repubblica italiana

### **COMPETENZE**

- Utilizzare il lessico specifico
- Esporre in forma chiara e corretta un argomento
- Esporre i contenuti collocando gli eventi nella dimensione spazio temporale
- Individuare cause e conseguenze di un fenomeno storico
- Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità

- Leggere con minima autonomia critica i fatti storici noti

## **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
- Riconoscere ed analizzare problematiche significative dei fenomeni storici
- Comprendere la complessità dei fenomeni storici

## **STRUMENTI**

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

## **VERIFICHE**

- Questionari a risposta aperta
- Interrogazioni

## **EDUCAZIONE CIVICA**

### **Obiettivi di apprendimento**

- Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.
- Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.
- Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.

### **Argomenti trattati**

- Rapporto tra Stato e Chiesa in Italia: dalla "questione romana" al Nuovo Concordato. Gli articoli 7,8,19 della Costituzione
- Il giorno del ricordo: le foibe, l'esodo e la questione del confine orientale

Riolo Terme, 06-05-26

La docente

Prof.ssa Francesca Spighi

In qualità di studenti della classe VA 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 svolto di Storia 5A AS 2025-26		
Nominativo	Data Presa Visione	Data Adesione
UGUZZONI GLENDA	07/05/2026 11:31	07/05/2026 11:31
UNGANIA NOEMI	07/05/2026 09:56	07/05/2026 09:56

## PROGRAMMA DI **IRC**

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?
- 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.
- Partendo dal fatto di cronaca a Massa Carrara (omicidio di Bongiorno): manofera, INCEL, maschio alfa. differenza tra leader e maschio alfa.
- La dignità del lavoro alla luce della DSC: dalla teoria alla pratica dei contratti di assunzione. (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”

- Discusso sull'evento di cronaca accaduto a La Spezia (accoltellamento di uno studente 18enne). Analisi critica e confronto sui concetti di forza, rispetto e violenza.
- Analisi dell'episodio violento accaduto in autobus sabato due settimane fa: responsabilità individuale e collettiva.
- Usa, Israele e Iran - Hormuz: analisi della situazione politica che può influenzare la nostra quotidianità. Le guerre vicine e lontane.
- La pace si costruisce con la giustizia (cenni)

### IV MODULO: “LA FAMIGLIA UMANA”

- Analisi metacognitiva sul FSL: che aspettative – che possibilità – cosa ho imparato – a cosa mi è servito

## 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 c

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

- A scuola di cucina con grana padana
- Conferenza sulla giornata del ricordo a febbraio
- 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**

3. Migliorare l'attenzione per comprendere il messaggio contenuto in un testo orale e scritto.
4. Cogliere le relazioni logiche tra le varie componenti di un testo orale e scritto.
5. Esporre in modo chiaro, logico e coerente esperienze vissute o testi ascoltati.
6. Saper motivare le proprie opinioni anche quando contrastanti con l'altro in modo civile e mai violento.
7. Adottare nella vita quotidiana comportamenti responsabili nelle relazioni interpersonali orizzontali e verticali.
8. Adottare nei mezzi di comunicazione virtuali comportamenti idonei alla partecipazione attiva e rispettosa degli altri.
9. Gestione autonoma degli appuntamenti.
10. Confrontare la proposta cristiana con scelte personali e sociali presenti nel tempo.
11. Comprendere il significato cristiano della coscienza e la sua funzione per l'agire umano.
12. Individuare il rapporto fra coscienza, verità e libertà nelle scelte morali.
13. Motivare le scelte etiche nelle relazioni affettive, nella famiglia, nella vita quotidiana.
14. 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, 22/04/2025

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.

Uguzzoni Glenda

Ungania Noemi

Presa Visione/Adesione Alunni : Programmazione per il documento del 15 maggio – IRC

Nominativo	Data Presa Visione	Data Adesione
UGUZZONI GLENDA	▶04/05/2026 10:20	04/05/2026 10:20
UNGANIA NOEMI	▶29/04/2026 21:13	29/04/2026 21:13

## 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
<b>1. Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</b>	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano <b>originali e strutturate in maniera eccellente</b>	<b>10</b>
	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano <b>rigorose e ben strutturate</b>	<b>9</b>
	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano <b>chiare e costruttive</b>	<b>8</b>
	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano <b>adeguate e lineari</b>	<b>7</b>
	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano <b>globalmente adeguate e rispondenti al livello base di competenza richiesto</b>	<b>6*</b>
	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano <b>disorganizzate in alcuni punti ma accettabili nell'elaborazione</b>	<b>5</b>
	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano <b>confuse in alcuni parti e molte sono le imprecisioni</b>	<b>4</b>
	Il testo risulta <b>privo di un'organica pianificazione e incerto nell'ideazione di base</b>	<b>3</b>
	Il testo risulta <b>a tratti mancante</b> nella pianificazione e nell'ideazione di base	<b>2</b>
	Il testo risulta <b>completamente mancante</b> di pianificazione e nell'ideazione di base. <b>L'elaborato è consegnato in bianco</b>	<b>1</b>
<b>2. Coesione e coerenza testuale</b>	Il testo è caratterizzato da <b>un'eccellente coesione e chiarezza espositiva</b> e supportato da <b>argomentazioni pienamente coerenti ed originali</b>	<b>10</b>
	Il testo è caratterizzato da uno svolgimento <b>pienamente coeso</b> e fondato su <b>evidenti e chiare relazioni logiche</b>	<b>9</b>
	Il testo presenta <b>un buon livello di coesione e coerenza</b>	<b>8</b>
	Il testo presenta uno sviluppo <b>lineare</b> in tutte le sue parti	<b>7</b>
	Il testo presenta uno <b>sviluppo globalmente rispondente al livello base di competenza richiesto</b>	<b>6*</b>
	Il testo non si presenta del tutto coeso ed anche la coerenza evidenzia disomogeneità in diversi punti dell'argomentazione	<b>5</b>
	Il testo si presenta <b>solo a tratti coeso</b> e le <b>argomentazioni sono poco coerenti tra di loro</b>	<b>4</b>
	Il testo è <b>scarsamente coeso</b> e le <b>argomentazioni sono slegate o contraddittorie</b> tra loro	<b>3</b>
	La coesione e la coerenza del testo sono <b>quasi del tutto assenti</b>	<b>2</b>
	La coesione e la coerenza del testo sono <b>del tutto assenti</b> . <b>L'elaborato è consegnato in bianco</b>	<b>1</b>

<b>3. Ricchezza e padronanza lessicale</b>	Bagaglio lessicale <b>ricco e ricercato. Uso puntuale del linguaggio tecnico</b>	<b>10</b>
	Bagaglio lessicale <b>ricco, ottima padronanza linguistica</b>	<b>9</b>
	Bagaglio lessicale <b>buono, uso appropriato</b> dello stesso	<b>8</b>
	Bagaglio lessicale <b>discreto, uso adeguato</b> dello stesso	<b>7</b>
	Bagaglio lessicale <b>essenziale, uso rispondente al livello base di competenza richiesto</b>	<b>6*</b>
	Bagaglio lessicale <b>a tratti ripetitivo</b> e padronanza lessicale <b>incerta</b>	<b>5</b>
	Lessico <b>impreciso</b> e <b>scarsa padronanza</b> dello stesso	<b>4</b>
	Lessico <b>spesso ripetitivo</b> con presenza di alcune <b>improprietà</b> linguistiche	<b>3</b>
	Lessico <b>ripetitivo e povero</b> usato in maniera <b>del tutto impropria</b>	<b>2</b>
	Lessico <b>assente. L'elaborato è consegnato in bianco</b>	<b>1</b>
<b>4. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</b>	Correttezza grammaticale <b>ineccepibile. Uso impeccabile</b> della punteggiatura	<b>10</b>
	Correttezza grammaticale <b>accurata. Ottimo ed efficace</b> l'uso della punteggiatura	<b>9</b>
	Correttezza grammaticale e uso della punteggiatura <b>chiari e corretti</b>	<b>8</b>
	Correttezza grammaticale e uso della punteggiatura <b>corretti anche se con qualche leggera imprecisione</b>	<b>7</b>
	Correttezza grammaticale e uso della punteggiatura <b>aderenti ai livelli di base di competenza richiesti</b>	<b>6*</b>
	Correttezza grammaticale e uso della punteggiatura <b>non del tutto lineare. Qualche errore</b> sistematico	<b>5</b>
	<b>Errori di morfologia e sintassi scorretta in più punti.</b> Punteggiatura <b>approssimativa</b>	<b>4</b>
	<b>Errori diffusi e significativi</b> a diversi livelli. Punteggiatura <b>approssimativa</b> e, in alcuni punti, completamente scorretta	<b>3</b>
	<b>Errori diffusi e gravi a tutti i livelli.</b> Punteggiatura scorretta e <b>a tratti inesistente</b>	<b>2</b>
	<b>L'elaborato è consegnato in bianco</b>	<b>1</b>
<b>5. Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	Conoscenze <b>precise, approfondite ed ampiamente articolate.</b> Riferimenti culturali <b>eccellenti</b>	<b>10</b>
	Conoscenze <b>ricche e puntuali.</b> Riferimenti culturali di <b>ottimo livello</b>	<b>9</b>
	Conoscenze <b>pertinenti ed esaurienti. Opportuni</b> riferimenti culturali	<b>8</b>
	Conoscenze <b>appropriate ed esaustive.</b> Riferimenti culturali di <b>livello discreto</b>	<b>7</b>
	Conoscenze <b>essenziali globalmente corrette e aderenti ai livelli di base di competenza richiesti. Adeguati i</b> riferimenti culturali	<b>6*</b>
	Conoscenze <b>superficiali ed imprecise. Qualche tentativo</b> di riferimento culturale	<b>5</b>
	Conoscenze <b>modeste, spesso imprecise. Pochi e confusi</b> riferimenti culturali	<b>4</b>
	Conoscenze <b>limitate ed in più punti errate. Scarsi ed impropri i</b> riferimenti culturali	<b>3</b>
	Conoscenze <b>molto limitate e quasi del tutto errate.</b> Quasi del tutto <b>assenti i riferimenti culturali</b>	<b>2</b>
	Conoscenze e riferimenti culturali <b>del tutto assenti. L'elaborato è consegnato in bianco</b>	<b>1</b>
<b>6. Espressione di giudizi critici e valutazioni</b>	Elaborazione logico-critica ed espressiva <b>corretta, organica e puntuale. Organiche e molto originali le</b> valutazioni personali	<b>10</b>
	Elaborazione logico-critica ed espressiva <b>corretta ed organica.</b> Valutazioni personali <b> motivate, approfondite e a tratti originali</b>	<b>9</b>

<i>personali</i>	Elaborazione logico-critica ed espressiva <b>corretta ed organica</b> . Valutazioni personali <b>coerenti ed adeguatamente approfondite</b>	<b>8</b>
	Elaborazione logico-critica ed espressiva <b>corretta</b> . Valutazioni personali <b>chiare e lineari</b>	<b>7</b>
	Elaborazione logico-critica ed espressiva sostanzialmente <b>corretta e coerente con i livelli base di competenza richiesta</b>	<b>6*</b>
	Elaborazione logico-critica ed espressiva <b>mediocre/incerta</b> . Alcune parti della traccia <b>non sono sviluppate in modo adeguato</b>	<b>5</b>
	Elaborazione logico-critica ed espressiva <b>non del tutto appropriata</b> . Alcune <b>considerazioni</b> sviluppate <b>non sono pertinenti</b> alla traccia	<b>4</b>
	Elaborazione logico-critica ed espressiva <b>parziale e non appropriata</b> . Giudizi critici e valutazioni personali sono <b>solo accennati</b>	<b>3</b>
	Elaborazione logico-critica ed espressiva <b>inadeguata e con errori</b>	<b>2</b>
	Elaborazione logico-critica ed espressiva completamente <b>assente</b> . <b>L'elaborato è consegnato in bianco</b>	<b>1</b>
	TOTALE	...../6 <b>0</b>

**PARTE SPECIFICA TIPOLOGIA A - MAX 40 PUNTI**

Indicatori ministeriali specifici	Descrittori	Punteggio
<b>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)</b>	Rispetto <b>completo, puntuale ed esaustivo</b> delle richieste poste dalla consegna	<b>10</b>
	Rispetto <b>completo ed esaustivo</b> delle richieste poste dalla consegna	<b>9</b>
	Rispetto <b>adeguato</b> delle richieste poste dalla consegna	<b>8</b>
	Rispetto <b>pressoché completo</b> delle richieste poste dalla consegna	<b>7</b>
	Rispetto <b>pertinente ma con qualche incompletezza</b> rispetto ai vincoli posti dalla consegna	<b>6*</b>
	Rispetto <b>approssimativo</b> delle richieste della consegna	<b>5</b>
	Consegna <b>rispettata solo in parte</b>	<b>4</b>
	<b>Alcuni</b> vincoli alla consegna <b>ignorati</b> . Linguaggio inappropriato alla tipologia	<b>3</b>
	Consegna <b>ignorata in molti elementi</b>	<b>2</b>
	Consegna <b>del tutto mancante</b> . <b>L'elaborato è consegnato in bianco</b>	<b>1</b>
<b>8. Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici</b>	Il contenuto e i temi del testo sono stati <b>compresi in profondità</b> e sono state <b>individuate analiticamente le sue caratteristiche stilistiche</b>	<b>10</b>
	Il contenuto e i temi del testo sono stati <b>pienamente compresi</b> e sono state <b>individuate le caratteristiche stilistiche nella loro interezza</b>	<b>9</b>
	Il contenuto e i temi del testo sono stati compresi e sono state <b>globalmente colte le sue caratteristiche stilistiche</b>	<b>8</b>
	Il contenuto e i temi del testo sono <b>stati correttamente compresi</b>	<b>7</b>
	Il contenuto e i temi del testo sono stati compresi <b>nelle loro linee generali</b>	<b>6*</b>
	Il contenuto e i temi del testo sono stati compresi <b>superficialmente</b>	<b>5</b>
	Il testo è stato <b>parzialmente</b> compreso ed in <b>alcuni</b> parti è stato <b>fraiteso</b>	<b>4</b>
	Il testo è stato compreso <b>solo in minima parte</b> ed il suo significato in più punti è stato <b>equivocato</b>	<b>3</b>
	Il testo <b>non</b> è stato compreso in alcune delle sue parti	<b>2</b>
<b>L'elaborato è stato consegnato in bianco</b>	<b>1</b>	
<b>9. Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)</b>	<b>Eccellente</b> capacità di analisi lessicale, sintattica, stilistica. <b>Completa</b> conoscenza delle strutture retoriche e <b>consapevolezza piena</b> della loro funzione comunicativa	<b>10</b>
	<b>Ottima</b> capacità di analisi lessicale, sintattica, stilistica. <b>Conoscenza approfondita</b> delle figure retoriche	<b>9</b>
	<b>Buona capacità</b> di analisi lessicale, sintattica, stilistica. Buona conoscenza delle figure retoriche	<b>8</b>
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica <b>svolta correttamente</b>	<b>7</b>

	Analisi lessicale, sintattica, stilistica in modo <b>sostanzialmente corretta</b>	<b>6*</b>
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica <b>svolta con superficialità ed imprecisioni</b>	<b>5</b>
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica <b>svolta parzialmente e non esente da errori</b>	<b>4</b>
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica <b>svolta solo in minima parte e con errori diffusi</b>	<b>3</b>
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica <b>inconsistente e completamente incorretta</b>	<b>2</b>
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica <b>non svolta. L'elaborato è consegnato in bianco</b>	<b>1</b>
<b>10. Interpretazione corretta ed articolata del testo</b>	<b>Eccellenti</b> capacità di interpretazione e contestualizzazione con ricchezza di riferimenti culturali e approfondimenti personali	<b>10</b>
	<b>Ottime</b> capacità di interpretazione e contestualizzazione ampia ed efficace	<b>9</b>
	<b>Efficace</b> interpretazione critica ed articolata del testo	<b>8</b>
	Interpretazione <b>corretta</b> del testo e <b>discrete capacità di contestualizzazione</b>	<b>7</b>
	Interpretazione <b>sostanzialmente corretta</b> del testo	<b>6*</b>
	Interpretazione <b>superficiale</b> del testo	<b>5</b>
	Il testo è interpretato <b>con approssimazione</b> ed <b>in parte è stato frainteso</b>	<b>4</b>
	Il testo è stato interpretato <b>con molta approssimazione e solo in minima parte</b>	<b>3</b>
	Il testo <b>non</b> è stato interpretato <b>correttamente in nessuna delle sue parti</b>	<b>2</b>
	Il testo <b>non</b> è stato interpretato <b>affatto. L'elaborato è stato consegnato in bianco</b>	<b>1</b>
	TOTALE	...../40

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

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

<b>PARTE SPECIFICA TIPOLOGIA B - MAX 40 PUNTI</b>		
<b>Indicatori ministeriali specifici</b>	<b>Descrittori</b>	<b>Punteggio</b>
<b>7. Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto</b>	Individuazione <b>chiara, corretta, completa</b> ed <b>originale</b> della tesi e degli snodi argomentativi	<b>12</b>
	Individuazione <b>approfondita</b> e <b>completa</b> della tesi e degli snodi argomentativi	<b>11</b>
	Individuazione <b>corretta</b> della tesi e degli snodi argomentativi, sia nei singoli passaggi che nell'insieme	<b>10</b>
	Individuazione <b>efficace</b> ed <b>adeguatamente articolata</b> della tesi e delle argomentazioni	<b>9</b>
	Individuazione <b>soddisfacente</b> della tesi e delle argomentazioni	<b>8</b>
	Individuazione della tesi e delle argomentazioni <b>adeguata, rispondente al livello base delle competenze richieste</b>	<b>7*</b>
	Individuazione <b>approssimativa</b> della tesi e rilevazione sommaria delle argomentazioni a sostegno	<b>6</b>
	Individuazione <b>imprecisa</b> della tesi e delle argomentazioni a sostegno	<b>5</b>
	<b>Parziale</b> individuazione della tesi e <b>difficoltà a rilevare le argomentazioni proposte</b>	<b>4</b>
	<b>Confusionaria</b> individuazione della tesi e delle argomentazioni proposte	<b>3</b>
	<b>Errata</b> individuazione della tesi e mancata rilevazione degli snodi argomentativi	<b>2</b>
<b>Mancata</b> individuazione della tesi e delle argomentazioni. <b>L'elaborato è consegnato in bianco</b>	<b>1</b>	
<b>8. Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti</b>	<b>Eccellente, complesso e razionale</b> il percorso ragionativo. Uso impeccabile dei connettivi	<b>14</b>
	<b>Ampio, coerente ed esaustivo</b> il percorso ragionativo. <b>Uso corretto e logico dei connettivi</b>	<b>13</b>
	<b>Coerente ed esaustivo</b> il percorso ragionativo. Uso <b>adeguato</b> e corretto dei connettivi	<b>12</b>
	<b>Buono</b> lo sviluppo del percorso ragionativo. Uso <b>corretto</b> dei connettivi	<b>11</b>
	<b>Discreto</b> sviluppo del percorso ragionativo. Uso <b>sostanzialmente corretto</b> dei connettivi	<b>10</b>
	<b>Lineare e corretto</b> il percorso ragionativo <b>così come l'uso dei connettivi</b>	<b>9*</b>
	<b>Adeguato</b> , seppur <b>molto semplice</b> , il percorso ragionativo, tranne che per alcuni passaggi. <b>Incerto a tratti l'uso dei connettivi</b>	<b>8</b>

	<b>Approssimativo e schematico</b> il percorso ragionativo. Incerto in alcuni punti l'uso dei connettivi	7
	<b>Approssimativo</b> il percorso ragionativo. Uso dei connettivi incerto in più punti	6
	<b>Frammentario</b> ed incompleto il percorso ragionativo. Incerto in molti punti l'uso dei connettivi	5
	<b>A tratti ripetitivo</b> il percorso ragionativo. <b>Incerto</b> in molti punti l'uso dei connettivi	4
	<b>Scarse</b> capacità nell'elaborazione di un percorso ragionativo. <b>Non pertinente l'uso dei connettivi</b>	3
	<b>Del tutto incoerente e incompleto</b> il percorso argomentativo. Uso <b>errato</b> dei connettivi	2
	<b>Piena incapacità</b> di sostenere un percorso argomentativo. <b>L'elaborato è consegnato in bianco</b>	1
<b>9. Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione</b>	Argomentazione <b>personale, eccellente</b> , sostenuta con congruenza e sicurezza. <b>Impeccabili</b> i riferimenti culturali.	14
	Argomentazione <b>personale, molto originale</b> e sostenuta con sicurezza. <b>Molto validi</b> i riferimenti culturali	13
	Argomentazione <b>personale a tratti originale</b> e nel complesso molto valida. I riferimenti culturali sono utilizzati in maniera <b>precisa e coerente</b>	12
	Argomentazione <b>personale</b> caratterizzata da buona sicurezza e correttezza. I riferimenti culturali utilizzati sono <b>coerenti</b>	11
	Argomentazione <b>personale</b> caratterizzata da <b>discreta sicurezza e correttezza</b> . I riferimenti culturali utilizzati sono <b>nel complesso coerenti</b>	10
	Argomentazione <b>personale</b> caratterizzata da <b>adeguata</b> sicurezza e correttezza. I riferimenti culturali utilizzati sono <b>nel complesso coerenti</b>	9
	Argomentazione <b>personale</b> sostenuta con <b>semplicità e correttezza</b> anche nei riferimenti culturali	8*
	Qualche <b>leggera</b> imperfezione nell'argomentare. <b>Sostanzialmente corretti</b> i riferimenti culturali	7
	Argomentazione <b>superficiale</b> . <b>Imprecisi</b> riferimenti culturali	6
	Argomentazione <b>superficiale, poco opportuni</b> i riferimenti culturali	5
	Argomentazione <b>scarsa</b> . <b>Scarni e poco opportuni</b> i riferimenti culturali	4
	L'argomentazione, così come i riferimenti culturali <b>non sono corretti</b>	3
	Non si evidenzia <b>alcuna capacità di argomentazione</b> . Assenti i riferimenti culturali	2
	<b>L'elaborato è consegnato in bianco</b>	1
	<b>TOTALE</b>	...../4 0

**PARTE SPECIFICA TIPOLOGIA C - MAX 40 PUNTI**

Indicatori ministeriali specifici	Descrittori	Punteggio
<b>7. Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e nell'eventuale parafrasi</b>	Il testo rispetta in maniera <b>eccellente</b> la traccia. Il titolo (se presente) è originale e molto efficace. La parafrasi (se presente) è <b>certosina ed accurata</b>	12
	<b>Ottima</b> pertinenza del testo rispetto alla traccia. Il titolo (se presente) è coerente e molto efficace. La parafrasi (se presente) è <b>accurata</b>	11
	<b>Buona</b> pertinenza del testo rispetto alla traccia. Il titolo (se presente) è coerentemente individuato. La parafrasi (se presente) è <b>efficace</b>	10
	<b>Discreta</b> pertinenza del testo rispetto alla traccia. Il titolo (se presente) è corretto ed esemplificativo dell'argomento. La parafrasi (se presente) è <b>efficace</b>	9
	Il testo è <b>adeguatamente pertinente</b> rispetto alla traccia. Il titolo (se presente) è opportunamente individuato. La parafrasi (se presente) è <b>efficace</b>	8
	Il testo è <b>sostanzialmente pertinente</b> rispetto alla traccia. Il titolo (se presente) è opportunamente individuato. La parafrasi (se presente) è efficace. <b>Il livello di base della competenza è raggiunto</b>	7*
	Il testo è <b>sostanzialmente adeguato nello sviluppo</b> ma a tratti non molto coerente nello sviluppo così come nella formulazione del titolo (se presente). La parafrasi (se presente) <b>non è completamente incisiva</b>	6
	Il testo presenta <b>alcune incongruenze nel suo sviluppo</b> e a tratti si presenta poco pertinente. Il titolo (se presente) è opportunamente individuato. La parafrasi (se presente) <b>non è molto incisiva</b>	5
	Il testo è a tratti <b>poco pertinente rispetto alla traccia</b> . Il titolo (se presente) è opportunamente individuato. La parafrasi (se presente) è <b>a tratti inefficace</b>	4
Il testo è <b>poco pertinente rispetto alla traccia</b> . Il titolo (se presente) è <b>non opportunamente individuato</b> . La parafrasi (se presente) è <b>inefficace</b>	3	

	Il testo <b>manca di coerenza sostanziale</b> rispetto alla traccia così come nella formulazione del titolo (se presente) e nella paragrafazione (se presente)	2
	Il testo non presenta <b>alcuna coerenza</b> rispetto alla traccia. Il titolo (se richiesto) manca, così come la paragrafazione.	1
8. Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	<b>Eccellente</b> capacità espositiva e piena consapevolezza nello sviluppo lineare dei dati	14
	<b>Ottima</b> capacità espositiva ed <b>egregia linearità</b> nello sviluppo dei dati	13
	<b>Buona</b> capacità espositiva; anche i dati sono <b>ben organizzati</b> nello sviluppo	12
	<b>Discreta</b> capacità espositiva. I dati sono <b>sviluppati</b> con <b>consapevolezza</b> e chiarezza	11
	I dati sono <b>disposti con semplicità</b> , chiarezza e consapevolezza. L'esposizione è <b>adeguata</b> allo sviluppo	10
	I dati sono disposti in maniera <b>semplice</b> ed <b>ordinata</b> . <b>Il livello di base della competenza è raggiunto</b>	9*
	L'esposizione è <b>semplice</b> e solo <b>parzialmente ordinata</b> . I dati sono attinenti	8
	L'esposizione è <b>molto semplice</b> . I dati sono <b>attinenti ma non alcune volte non coerenti</b> fra loro	7
	<b>Alcune imperfezioni</b> nell'ordine espositivo e nell'organizzazione dei dati	6
	L'esposizione è <b>a tratti poco efficace</b> . I dati spesso <b>non sono coerenti</b> tra loro	5
	<b>Numerose imperfezioni</b> nell'esposizione. L'organizzazione dei dati è spesso <b>inconsistente</b>	4
	L'esposizione presenta <b>molte incongruenze</b> . Alcuni dati sono <b>solo accennati</b>	3
	I dati sono enumerati <b>senza alcun ordine e senza che ne sia fornita un'analisi coerente</b>	2
<b>L'elaborato è consegnato in bianco</b>	1	
9. Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	<b>Eccellente</b> articolazione delle conoscenze, sostenuta <b>con congruenza e sicurezza</b> . <b>Impeccabili</b> i riferimenti culturali	14
	<b>Molto originale</b> l'articolazione delle conoscenze. <b>Corretti e perfettamente articolati</b> i riferimenti culturali	13
	<b>Originale</b> l'articolazione delle conoscenze. <b>Pertinenti, corretti ed articolati</b> i riferimenti culturali	12
	L'articolazione delle conoscenze è <b>personale e caratterizzata da sicurezza e correttezza</b> . I riferimenti culturali <b>utilizzati</b> sono pertinenti e coerenti allo sviluppo	11
	L'articolazione delle conoscenze è <b>corretta e adeguatamente motivata</b> . I riferimenti culturali sono <b>pertinenti</b>	10
	<b>Qualche leggera imperfezione</b> nell'articolazione delle conoscenze. <b>Sostanzialmente corretti</b> i riferimenti culturali	9
	Le conoscenze e i riferimenti culturali sono <b>corretti e adeguatamente articolati</b> . <b>Il livello di base della competenza è raggiunto</b>	8*
	Le conoscenze e i riferimenti culturali sono <b>corretti</b> ma in alcuni punti <b>solo parzialmente articolati</b>	7
	Le conoscenze e i riferimenti culturali sono nel complesso <b>parzialmente corretti ed articolati</b>	6
	Le conoscenze sono <b>poco articolate</b> . I riferimenti culturali <b>non sempre pertinenti</b>	5
	Le conoscenze evidenziate sono <b>scarse</b> . I riferimenti culturali <b>non sempre pertinenti</b>	4
	Conoscenze e riferimenti culturali sono a tratti <b>inadeguati</b>	3
	Conoscenze e riferimenti culturali sono <b>del tutto inadeguati</b> e loro articolazione è <b>disomogenea</b>	2
Conoscenze e riferimenti culturali <b>non sono per niente articolati</b> . <b>L'elaborato è consegnato in bianco</b>	1	
	TOTALE	...../4 0
	TOTALE PROVA IN CENTESIMI	...../1 00
	TOTALE PROVA IN VENTESIMI	.....2 0

La Commissione

.....

.....

.....

.....

Il Presidente

ESAME DI MATURITA' 2025-2026  
GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER LA PRIMA PROVA SCRITTA – STUDENTI BES-DSA

CANDIDATO.....

TIPOLOGIA:.....

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

	Il testo è <b>scarsamente coeso</b> e le <b>argomentazioni</b> sono <b>slegate o contraddittorie</b> tra loro	<b>3</b>
	La coesione e la coerenza del testo sono <b>quasi del tutto assenti</b>	<b>2</b>
	La coesione e la coerenza del testo sono <b>del tutto assenti</b> . <b>L'elaborato è consegnato in bianco</b>	<b>1</b>
<b>3. Ricchezza e padronanza lessicale</b>	Bagaglio lessicale <b>ricco e ricercato</b> . <b>Uso puntuale del linguaggio tecnico</b>	<b>10</b>
	Bagaglio lessicale <b>ricco, ottima padronanza linguistica</b>	<b>9</b>
	Bagaglio lessicale <b>buono, uso appropriato</b> dello stesso	<b>8</b>
	Bagaglio lessicale <b>discreto, uso adeguato</b> dello stesso	<b>7</b>
	Bagaglio lessicale <b>essenziale, uso rispondente al livello base di competenza richiesto</b>	<b>6*</b>
	Bagaglio lessicale <b>a tratti ripetitivo</b> e padronanza lessicale <b>incerta</b>	<b>5</b>
	Lessico <b>impreciso</b> e <b>scarsa padronanza</b> dello stesso	<b>4</b>
	Lessico <b>spesso ripetitivo</b> con presenza di alcune <b>improprietà</b> linguistiche	<b>3</b>
	Lessico <b>ripetitivo e povero</b> usato in maniera <b>del tutto impropria</b>	<b>2</b>
	Lessico <b>assente</b> . <b>L'elaborato è consegnato in bianco</b>	<b>1</b>
<b>4. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</b>	Correttezza grammaticale e uso della punteggiatura <b>chiari e corretti</b>	<b>10-9</b>
	Correttezza grammaticale e uso della punteggiatura <b>corretti anche se con qualche leggera imprecisione</b>	<b>8-7</b>
	Correttezza grammaticale e uso della punteggiatura <b>aderenti ai livelli di base di competenza richiesti, con qualche errore sistematico</b>	<b>6</b>
	<b>Errori di morfologia e sintassi scorretta in più punti</b> . Punteggiatura <b>approssimativa</b>	<b>5</b>
	<b>Errori diffusi e significativi</b> a diversi livelli. Punteggiatura <b>approssimativa</b> e, in alcuni punti, completamente scorretta	<b>4-3</b>
	<b>Errori diffusi e gravi a tutti i livelli</b> . Punteggiatura scorretta e <b>a tratti inesistente</b>	<b>2-1</b>
<b>5. Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	Conoscenze <b>precise, approfondite ed ampiamente articolate</b> . Riferimenti culturali <b>eccellenti</b>	<b>10</b>
	Conoscenze <b>ricche e puntuali</b> . Riferimenti culturali di <b>ottimo livello</b>	<b>9</b>
	Conoscenze <b>pertinenti ed esaurienti</b> . <b>Opportuni</b> riferimenti culturali	<b>8</b>
	Conoscenze <b>appropriate ed esaustive</b> . Riferimenti culturali di <b>livello discreto</b>	<b>7</b>
	Conoscenze <b>essenziali globalmente corrette e aderenti ai livelli di base di competenza richiesti</b> . <b>Adeguati</b> i riferimenti culturali	<b>6</b>
	Conoscenze <b>superficiali ed imprecise</b> . <b>Qualche tentativo</b> di riferimento culturale	<b>5</b>
	Conoscenze <b>modeste, spesso imprecise</b> . <b>Pochi e confusi</b> riferimenti culturali	<b>4</b>
	Conoscenze <b>limitate ed in più punti errate</b> . <b>Scarsi ed impropri</b> i riferimenti culturali	<b>3</b>
	Conoscenze <b>molto limitate e quasi del tutto errate</b> . <b>Quasi del tutto assenti</b> i riferimenti culturali	<b>2</b>
	Conoscenze e riferimenti culturali <b>del tutto assenti</b> . <b>L'elaborato è consegnato in bianco</b>	<b>1</b>

<b>6. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</b>	Elaborazione logico-critica ed espressiva <b>corretta, organica e puntuale. Organiche e molto originali</b> le valutazioni personali	<b>10</b>
	Elaborazione logico-critica ed espressiva <b>corretta ed organica</b> . Valutazioni personali <b> motivate, approfondite e a tratti originali</b>	<b>9</b>
	Elaborazione logico-critica ed espressiva <b>corretta ed organica</b> . Valutazioni personali <b> coerenti ed adeguatamente approfondite</b>	<b>8</b>
	Elaborazione logico-critica ed espressiva <b>corretta</b> . Valutazioni personali <b> chiare e lineari</b>	<b>7</b>
	Elaborazione logico-critica ed espressiva sostanzialmente <b>corretta e coerente con i livelli base di competenza richiesta</b>	<b>6</b>
	Elaborazione logico-critica ed espressiva <b>mediocre/incerta</b> . Alcune parti della traccia <b>non sono sviluppate in modo adeguato</b>	<b>5</b>
	Elaborazione logico-critica ed espressiva <b>non del tutto appropriata</b> . Alcune <b>considerazioni</b> sviluppate <b>non sono pertinenti</b> alla traccia	<b>4</b>
	Elaborazione logico-critica ed espressiva <b>parziale e non appropriata</b> . Giudizi critici e valutazioni personali sono <b>solo accennati</b>	<b>3</b>
	Elaborazione logico-critica ed espressiva <b>inadeguata e con errori</b>	<b>2</b>
	Elaborazione logico-critica ed espressiva completamente <b>assente</b> . L'elaborato è <b>consegnato in bianco</b>	<b>1</b>
TOTALE	...../6 <b>0</b>	

### PARTE SPECIFICA TIPOLOGIA A - MAX 40 PUNTI

Indicatori ministeriali specifici	Descrittori	Punteggio
<b>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)</b>	Rispetto <b>completo, puntuale ed esaustivo</b> delle richieste poste dalla consegna	<b>10</b>
	Rispetto <b>completo ed esaustivo</b> delle richieste poste dalla consegna	<b>9</b>
	Rispetto <b>adeguato</b> delle richieste poste dalla consegna	<b>8</b>
	Rispetto <b>pressoché completo</b> delle richieste poste dalla consegna	<b>7</b>
	Rispetto <b>pertinente ma con qualche incompletezza</b> rispetto ai vincoli posti dalla consegna	<b>6*</b>
	Rispetto <b>approssimativo</b> delle richieste della consegna	<b>5</b>
	Consegna <b>rispettata solo in parte</b>	<b>4</b>
	<b>Alcuni</b> vincoli alla consegna <b>ignorati</b> . Linguaggio inappropriato alla tipologia	<b>3</b>
	Consegna <b>ignorata in molti elementi</b>	<b>2</b>
	Consegna <b>del tutto mancante</b> . L'elaborato è <b>consegnato in bianco</b>	<b>1</b>
<b>8. Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici</b>	Il contenuto e i temi del testo sono stati <b>compresi in profondità</b> e sono state <b>individuate analiticamente le sue caratteristiche stilistiche</b>	<b>10</b>
	Il contenuto e i temi del testo sono stati <b>pienamente compresi</b> e sono state <b>individuate le caratteristiche stilistiche nella loro interezza</b>	<b>9</b>
	Il contenuto e i temi del testo sono stati compresi e sono state <b>globalmente colte le sue caratteristiche stilistiche</b>	<b>8</b>
	Il contenuto e i temi del testo sono <b>stati correttamente compresi</b>	<b>7</b>
	Il contenuto e i temi del testo sono stati compresi <b>nelle loro linee generali</b>	<b>6*</b>
	Il contenuto e i temi del testo sono stati compresi <b>superficialmente</b>	<b>5</b>
	Il testo è stato <b>parzialmente</b> compreso ed in <b>alcuni</b> parti è stato <b>frainteso</b>	<b>4</b>
	Il testo è stato compreso <b>solo in minima parte</b> ed il suo significato in più punti è stato <b>equivocato</b>	<b>3</b>

	Il testo <b>non</b> è stato compreso in alcune delle sue parti	<b>2</b>
	<b>L'elaborato è stato consegnato in bianco</b>	<b>1</b>
<b>9. Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)</b>	<b>Eccellente</b> capacità di analisi lessicale, sintattica, stilistica. <b>Completa</b> conoscenza delle strutture retoriche e <b>consapevolezza piena</b> della loro funzione comunicativa	<b>10</b>
	<b>Ottima</b> capacità di analisi lessicale, sintattica, stilistica. <b>Conoscenza approfondita</b> delle figure retoriche	<b>9</b>
	<b>Buona capacità</b> di analisi lessicale, sintattica, stilistica. Buona conoscenza delle figure retoriche	<b>8</b>
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica <b>svolta correttamente</b>	<b>7</b>
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica in modo <b>sostanzialmente corretta</b>	<b>6*</b>
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica <b>svolta con superficialità ed imprecisioni</b>	<b>5</b>
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica <b>svolta parzialmente e non esente da errori</b>	<b>4</b>
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica <b>svolta solo in minima parte e con errori diffusi</b>	<b>3</b>
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica <b>inconsistente e completamente incorretta</b>	<b>2</b>
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica <b>non svolta. L'elaborato è consegnato in bianco</b>	<b>1</b>
<b>10. Interpretazione corretta ed articolata del testo</b>	<b>Eccellenti</b> capacità di interpretazione e contestualizzazione con ricchezza di riferimenti culturali e approfondimenti personali	<b>10</b>
	<b>Ottime</b> capacità di interpretazione e contestualizzazione ampia ed efficace	<b>9</b>
	<b>Efficace</b> interpretazione critica ed articolata del testo	<b>8</b>
	Interpretazione <b>corretta</b> del testo e <b>discrete capacità di contestualizzazione</b>	<b>7</b>
	Interpretazione <b>sostanzialmente corretta</b> del testo	<b>6*</b>
	Interpretazione <b>superficiale</b> del testo	<b>5</b>
	Il testo è interpretato <b>con approssimazione</b> ed <b>in parte è stato frainteso</b>	<b>4</b>
	Il testo è stato interpretato <b>con molta approssimazione</b> e <b>solo in minima parte</b>	<b>3</b>
	Il testo <b>non</b> è stato interpretato <b>correttamente in nessuna delle sue parti</b>	<b>2</b>
	Il testo <b>non</b> è stato interpretato affatto. <b>L'elaborato è stato consegnato in bianco</b>	<b>1</b>
	TOTALE	<b>.../40</b>

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
<b>7. Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto</b>	Individuazione <b>chiara, corretta, completa</b> ed <b>originale</b> della tesi e degli snodi argomentativi	<b>12</b>
	Individuazione <b>approfondita e completa</b> della tesi e degli snodi argomentativi	<b>11</b>
	Individuazione <b>corretta</b> della tesi e degli snodi argomentativi, sia nei singoli passaggi che nell'insieme	<b>10</b>
	Individuazione <b>efficace</b> ed <b>adeguatamente articolata</b> della tesi e delle argomentazioni	<b>9</b>
	Individuazione <b>soddisfacente</b> della tesi e delle argomentazioni	<b>8</b>
	Individuazione della tesi e delle argomentazioni <b>adeguata, rispondente al livello base delle competenze richieste</b>	<b>7*</b>
	Individuazione <b>approssimativa</b> della tesi e rilevazione sommaria delle argomentazioni a sostegno	<b>6</b>
	Individuazione <b>imprecisa</b> della tesi e delle argomentazioni a sostegno	<b>5</b>
	<b>Parziale</b> individuazione della tesi e <b>difficoltà a rilevare le argomentazioni proposte</b>	<b>4</b>
	<b>Confusionaria</b> individuazione della tesi e delle argomentazioni proposte	<b>3</b>
	<b>Errata</b> individuazione della tesi e mancata rilevazione degli snodi argomentativi	<b>2</b>
	<b>Mancata</b> individuazione della tesi e delle argomentazioni. <b>L'elaborato è consegnato in bianco</b>	<b>1</b>
<b>8. Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti</b>	<b>Eccellente, complesso e razionale</b> il percorso ragionativo. Uso impeccabile dei connettivi	<b>14</b>
	<b>Ampio, coerente ed esaustivo</b> il percorso ragionativo. <b>Uso corretto e logico dei connettivi</b>	<b>13</b>
	<b>Coerente ed esaustivo</b> il percorso ragionativo. Uso <b>adeguato</b> e corretto dei connettivi	<b>12</b>
	<b>Buono</b> lo sviluppo del percorso ragionativo. Uso <b>corretto</b> dei connettivi	<b>11</b>
	<b>Discreto</b> sviluppo del percorso ragionativo. Uso <b>sostanzialmente corretto</b> dei connettivi	<b>10</b>
	<b>Lineare e corretto</b> il percorso ragionativo <b>così come l'uso dei connettivi</b>	<b>9*</b>
	<b>Adeguato</b> , seppur <b>molto semplice</b> , il percorso ragionativo, tranne che per alcuni passaggi. <b>Incerto a tratti l'uso dei connettivi</b>	<b>8</b>
	<b>Approssimativo e schematico</b> il percorso ragionativo. Incerto in alcuni punti l'uso dei connettivi	<b>7</b>
	<b>Approssimativo</b> il percorso ragionativo. Uso dei connettivi incerto in più punti	<b>6</b>
	<b>Frammentario</b> ed incompleto il percorso ragionativo. Incerto in molti punti l'uso dei connettivi	<b>5</b>
	<b>A tratti ripetitivo</b> il percorso ragionativo. <b>Incerto</b> in molti punti l'uso dei connettivi	<b>4</b>
	<b>Scarse</b> capacità nell'elaborazione di un percorso ragionativo. <b>Non pertinente l'uso dei connettivi</b>	<b>3</b>
<b>Del tutto incoerente e incompleto</b> il percorso argomentativo. Uso <b>errato</b> dei connettivi	<b>2</b>	
<b>Piena incapacità</b> di sostenere un percorso argomentativo. <b>L'elaborato è consegnato in bianco</b>	<b>1</b>	
<b>9. Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali</b>	Argomentazione <b>personale, eccellente</b> , sostenuta con congruenza e sicurezza. <b>Impeccabili</b> i riferimenti culturali.	<b>14</b>
	Argomentazione <b>personale, molto originale</b> e sostenuta con sicurezza. <b>Molto</b>	<b>13</b>

<b>utilizzati per sostenere l'argomentazione</b>	<b>validi</b> i riferimenti culturali	
	Argomentazione <b>personale a tratti originale</b> e nel complesso molto valida. I riferimenti culturali sono utilizzati in maniera <b>precisa e coerente</b>	<b>12</b>
	Argomentazione <b>personale</b> caratterizzata da buona sicurezza e correttezza. I riferimenti culturali utilizzati sono <b>coerenti</b>	<b>11</b>
	Argomentazione <b>personale</b> caratterizzata da <b>discreta sicurezza e correttezza</b> . I riferimenti culturali utilizzati sono <b>nel complesso coerenti</b>	<b>10</b>
	Argomentazione <b>personale</b> caratterizzata da <b>adeguata</b> sicurezza e correttezza. I riferimenti culturali utilizzati sono <b>nel complesso coerenti</b>	<b>9</b>
	Argomentazione <b>personale</b> sostenuta con <b>semplicità e correttezza</b> anche nei riferimenti culturali	<b>8*</b>
	Qualche <b>leggera</b> imperfezione nell' argomentare. <b>Sostanzialmente corretti</b> i riferimenti culturali	<b>7</b>
	Argomentazione <b>superficiale. Imprecisi</b> riferimenti culturali	<b>6</b>
	Argomentazione <b>superficiale, poco opportuni</b> i riferimenti culturali	<b>5</b>
	Argomentazione <b>scarsa. Scarni e poco opportuni</b> i riferimenti culturali	<b>4</b>
	L'argomentazione, così come i riferimenti culturali <b>non sono corretti</b>	<b>3</b>
	Non si evidenzia <b>alcuna capacità di argomentazione</b> . Assenti i riferimenti culturali	<b>2</b>
	<b>L'elaborato è consegnato in bianco</b>	<b>1</b>
	<b>TOTALE</b>	<b>...../40</b>

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

<b>PARTE SPECIFICA TIPOLOGIA C - MAX 40 PUNTI</b>		
<b>Indicatori ministeriali specifici</b>	<b>Descrittori</b>	<b>Punteggio</b>
<b>7. Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e nell'eventuale parafrasi</b>	Il testo rispetta in maniera <b>eccellente</b> la traccia. Il titolo (se presente) è originale e molto efficace. La parafrasi (se presente) è <b>certosina ed accurata</b>	<b>12</b>
	<b>Ottima</b> pertinenza del testo rispetto alla traccia. Il titolo (se presente) è coerente e molto efficace. La parafrasi (se presente) è <b>accurata</b>	<b>11</b>
	<b>Buona</b> pertinenza del testo rispetto alla traccia. Il titolo (se presente) è coerentemente individuato. La parafrasi (se presente) è <b>efficace</b>	<b>10</b>
	<b>Discreta</b> pertinenza del testo rispetto alla traccia. Il titolo (se presente) è corretto ed esemplificativo dell'argomento. La parafrasi (se presente) è <b>efficace</b>	<b>9</b>
	Il testo è <b>adeguatamente pertinente</b> rispetto alla traccia. Il titolo (se presente) è opportunamente individuato. La parafrasi (se presente) è <b>efficace</b>	<b>8</b>
	Il testo è <b>sostanzialmente pertinente</b> rispetto alla traccia. Il titolo (se presente) è opportunamente individuato. La parafrasi (se presente) è efficace. <b>Il livello di base della competenza è raggiunto</b>	<b>7*</b>
	Il testo è <b>sostanzialmente adeguato nello sviluppo</b> ma a tratti non molto coerente nello sviluppo così come nella formulazione del titolo (se presente). La parafrasi (se presente) <b>non è completamente incisiva</b>	<b>6</b>
	Il testo presenta <b>alcune incongruenze nel suo sviluppo</b> e a tratti si presenta poco pertinente. Il titolo (se presente) è opportunamente individuato. La parafrasi (se presente) <b>non è molto incisiva</b>	<b>5</b>
	Il testo è a tratti <b>poco pertinente rispetto alla traccia</b> . Il titolo (se presente) è opportunamente individuato. La parafrasi (se presente) è <b>a tratti inefficace</b>	<b>4</b>
	Il testo è <b>poco pertinente rispetto alla traccia</b> . Il titolo (se presente) è <b>non opportunamente individuato</b> . La parafrasi (se presente) è <b>inefficace</b>	<b>3</b>

	Il testo <b>manca di coerenza sostanziale</b> rispetto alla traccia così come nella formulazione del titolo (se presente) e nella paragrafazione (se presente)	<b>2</b>
	Il testo non presenta <b>alcuna coerenza</b> rispetto alla traccia. Il titolo (se richiesto) manca, così come la paragrafazione.	<b>1</b>
<b>8. Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione</b>	<b>Eccellente</b> capacità espositiva e piena consapevolezza nello sviluppo lineare dei dati	<b>14</b>
	<b>Ottima</b> capacità espositiva ed <b>egregia linearità</b> nello sviluppo dei dati	<b>13</b>
	<b>Buona</b> capacità espositiva; anche i dati sono <b>ben organizzati</b> nello sviluppo	<b>12</b>
	<b>Discreta</b> capacità espositiva. I dati sono <b>sviluppati</b> con <b>consapevolezza</b> e chiarezza	<b>11</b>
	I dati sono <b>disposti con semplicità</b> , chiarezza e consapevolezza. L'esposizione è <b>adeguata</b> allo sviluppo	<b>10</b>
	I dati sono disposti in maniera <b>semplice</b> ed <b>ordinata</b> . <b>Il livello di base della competenza è raggiunto</b>	<b>9*</b>
	L'esposizione è <b>semplice</b> e solo <b>parzialmente ordinata</b> . I dati sono attinenti	<b>8</b>
	L'esposizione è <b>molto semplice</b> . I dati sono <b>attinenti ma non alcune volte non coerenti</b> fra loro	<b>7</b>
	<b>Alcune imperfezioni</b> nell'ordine espositivo e nell'organizzazione dei dati	<b>6</b>
	L'esposizione è <b>a tratti poco efficace</b> . I dati spesso <b>non sono coerenti</b> tra loro	<b>5</b>
	<b>Numerose imperfezioni</b> nell'esposizione. L'organizzazione dei dati è spesso <b>inconsistente</b>	<b>4</b>
	L'esposizione presenta <b>molte incongruenze</b> . Alcuni dati sono <b>solo accennati</b>	<b>3</b>
	I dati sono enumerati <b>senza alcun ordine e senza che ne sia fornita un'analisi coerente</b>	<b>2</b>
	<b>L'elaborato è consegnato in bianco</b>	<b>1</b>
<b>9. Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	<b>Eccellente</b> articolazione delle conoscenze, sostenuta <b>con congruenza e sicurezza</b> . <b>Impeccabili</b> i riferimenti culturali	<b>14</b>
	<b>Molto originale</b> l'articolazione delle conoscenze. <b>Corretti e perfettamente articolati</b> i riferimenti culturali	<b>13</b>
	<b>Originale</b> l'articolazione delle conoscenze. Pertinenti, corretti ed articolati i riferimenti culturali	<b>12</b>
	L'articolazione delle conoscenze è <b>personale e caratterizzata da sicurezza e correttezza</b> . I riferimenti culturali <b>utilizzati</b> sono pertinenti e coerenti allo sviluppo	<b>11</b>
	L'articolazione delle conoscenze è <b>corretta e adeguatamente motivata</b> . I riferimenti culturali sono <b>pertinenti</b>	<b>10</b>
	<b>Qualche leggera imperfezione</b> nell'articolazione delle conoscenze. <b>Sostanzialmente corretti</b> i riferimenti culturali	<b>9</b>
	Le conoscenze e i riferimenti culturali sono <b>corretti e adeguatamente articolati</b> . <b>Il livello di base della competenza è raggiunto</b>	<b>8*</b>
	Le conoscenze e i riferimenti culturali sono <b>corretti</b> ma in alcuni punti <b>solo parzialmente articolati</b>	<b>7</b>
	Le conoscenze e i riferimenti culturali sono nel complesso <b>parzialmente corretti ed articolati</b>	<b>6</b>
	Le conoscenze sono <b>poco articolate</b> . I riferimenti culturali <b>non sempre pertinenti</b>	<b>5</b>
	Le conoscenze evidenziate sono <b>scarse</b> . I riferimenti culturali <b>non sempre pertinenti</b>	<b>4</b>
	Conoscenze e riferimenti culturali sono a tratti <b>inadeguati</b>	<b>3</b>
	Conoscenze e riferimenti culturali sono <b>del tutto inadeguati</b> e loro articolazione è <b>disomogenea</b>	<b>2</b>
	Conoscenze e riferimenti culturali <b>non sono per niente articolati</b> . <b>L'elaborato è consegnato in bianco</b>	<b>1</b>
		TOTALE
	TOTALE PROVA IN CENTESIMI	<b>...../100</b>
	TOTALE PROVA IN VENTESIMI	<b>.... /20</b>

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE II PROVA - ESAME DI MATURITÀ a. s. 2025/2026

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 rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	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	
	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 trattazione ampia e approfondita	8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	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	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

La Commissione

.....

.....

.....

.....

Il Presidente

.....

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE II PROVA - ESAME DI MATURITÀ a. s. 2025/2026

### CANDIDATO:

.....  
 La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Non comprende il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo	0.50	
	II	Comprende parzialmente il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo	1 - 1.50	
	III	Comprende il testo / il caso professionale/ i dati del contesto operativo nelle linee essenziali	<b>2</b>	
	IV	Comprende in modo corretto ed appropriato il testo introduttivo/ il caso professionale/ i dati del contesto operativo	2.50	
	V	Comprensione completa e approfondita del testo	<b>3</b>	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	II	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà gravi / lievi	2 - 3	

	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	<b>3.5</b>	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente	4 - 5	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	<b>5.50 - 6</b>	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	I	Non rileva le problematiche (o le rileva in modo gravemente scorretto) e non elabora soluzioni (o le soluzioni, se individuate, sono inadeguate)	1 - 2	
	II	È in grado di rilevare le problematiche e di elaborare soluzioni parzialmente adeguate	3 - 4	
	III	È in grado di rilevare le problematiche in modo adeguato e di elaborare soluzioni essenziali	<b>4.5</b>	
	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	<b>7 - 8</b>	

		opportuni collegamenti concettuali ed operativi		
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	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	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	<b>2</b>	
	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	<b>3</b>	
<b>Punteggio totale della prova</b>				<b>/ 20</b>

La Commissione

.....

.....

.....

.....

Il Presidente

.....