

# **DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

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

## **ANNO SCOLASTICO 2025/2026**

### **CLASSE V C**

**Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**

**Caratterizzazione CUCINA**

# SOMMARIO

---

<b>1. Informazioni generali</b> .....	<b>4</b>
1.1 Competenze professionali del diplomato in “Enogastronomia e ospitalità alberghiera” (Allegato 2-G D.I. 92/2018) .....	4
1.2 Articolazione quadro orario del triennio - classe V sez. C .....	6
1.3 Presentazione della Classe.....	8
1.4 Docenti componenti il Consiglio di classe: .....	9
1.5 Articolazione dell’Esame di Maturità .....	10
1.5.1 discipline affidate ai commissari esterni.....	11
1.5.2 discipline affidate ai commissari interni.....	11
<b>2. Attività di competenza del Consiglio di Classe</b> .....	<b>12</b>
2.1 Obiettivi generali perseguiti dal C.d.C. e Nuclei Tematici Fondamentali dell’area di indirizzo .....	12
2.1.1 Procedure di elaborazione delle tracce di seconda prova scritta d’esame.....	19
2.2 Obiettivi raggiunti .....	20
2.3 Metodi e strumenti utilizzati, attività di recupero .....	20
2.4 Formazione Scuola-Lavoro .....	22
2.4.1 Articolazione del progetto .....	22
2.4.2 Valutazione della FSL .....	24
2.5 Verifiche, valutazioni e criteri docimologici.....	29
2.6 Criteri per l’attribuzione del credito scolastico .....	30
2.7 U.d.A .....	32
2.8 Attività di Orientamento.....	52
2.9 Curriculum di Educazione Civica .....	55
2.9.1 Nucleo concettuale: COSTITUZIONE .....	55
2.9.2 Nucleo concettuale: SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITÀ.....	57
2.9.3 Nucleo concettuale: CITTADINANZA DIGITALE.....	59
2.10 Attività integrative ed extracurricolari.....	60
2.11 Simulazioni delle prove d’esame .....	63
<b>3. Programmazioni didattiche</b> .....	<b>64</b>
<b>effettivamente svolte nei singoli insegnamenti</b> .....	<b>64</b>
3.1 ITALIANO .....	65
3.2 STORIA .....	71
3.3 PROGRAMMAZIONE DI MATEMATICA.....	74
3.4 PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE.....	80
3.5 PROGRAMMAZIONE DI LINGUA STRANIERA: TEDESCO.....	84
3.6 LINGUA FRANCESE.....	89
3.7. INSEGNAMENTO DELLA RELIGIONE CATTOLICA .....	93
3.8 PROGRAMMAZIONE DI SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE .....	97

3.9 DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA .....	100
3.10 SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE .....	104
3.11 - LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI -SETTORE CUCINA .....	121
<b>Allegato A</b> .....	<b>128</b>
Valutazione del Percorso di FSL (documento riservato depositato in segreteria) .....	128
<b>Allegato B</b> .....	<b>129</b>
Griglie di valutazione delle PROVE SCRITTE.....	129
GRIGLIA DI VALUTAZIONE I PROVA - ESAME DI MATURITA' .....	130
a. s. 2025/2026 .....	130
GRIGLIA DI VALUTAZIONE I PROVA - ESAME DI MATURITA' a. s. 2025/2026 - STUDENTI CON DSA .....	138
GRIGLIA DI VALUTAZIONE II PROVA - ESAME DI MATURITA' a. s. 2025/2026.....	147
GRIGLIA DI VALUTAZIONE II PROVA - ESAME 2025/2026 – studenti con BES .....	149
.....	150
<b>Allegato C</b> .....	<b>151</b>
Documentazione crediti scolastici - allegato al verbale dello scrutinio (documento riservato, depositato in segreteria).....	151
<b>Allegato D</b> .....	<b>152</b>
schede di presentazione dei candidati tutelati dalla legge 104/92, legge 170/2010, DM 27/12/12 e proposte di griglie di valutazione adattate ai PEI e ai PDP dei singoli studenti (documenti riservati depositati in segreteria) .....	152

## 1. INFORMAZIONI GENERALI

---

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

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

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

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

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

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

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

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

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

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

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

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

**Competenza n. 6** Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

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

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

**Competenza n. 9** Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

**Competenza n. 10** Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

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

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

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

I - ATTIVITA' DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE

I - 55 ALLOGGIO

I - 56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

C - ATTIVITÀ MANIFATTURIERE

C - 10 INDUSTRIE ALIMENTARI

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

## 1.2 Articolazione quadro orario del triennio - classe V sez. C

### 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 (A)	5	4	5

Diritto e tecniche amministrative	3	3	3
Laboratorio cucina	7+ 2 (A)	6+1 (A)	7+1 (A)
Laboratorio sala e vendita	-	2	-

(A) Nel 3° e 4° e 5° anno Scienza e cultura dell'alimentazione ha ore di presenza settimanale con l'insegnante tecnico pratico.

Per le informazioni relative alla Formazione Scuola-Lavoro, si rimanda alla sezione 2.4 del Documento.

### 1.3 Presentazione della Classe

La classe V C è composta da 16 studenti, di cui 11 femmine e 5 maschi.

Per quanto concerne lo studio della seconda lingua straniera, la classe è articolata su due lingue: si registrano 5 studenti che studiano il Tedesco e 11 studenti che studiano il Francese.

L'attuale composizione della classe deriva dalla confluenza, avvenuta nel quarto anno, delle ex classi 3C e 3B.

Al termine della classe quarta sono risultati promossi per merito 15 studenti.

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

I luoghi di provenienza degli studenti sono

Faenza	n 3
Conselice	n 1
Riolo Terme	n 2
Massa Lombarda	n 2
Marradi	n 1
Solarolo	n 1
Fusignano	n 1
Imola	n 5

La classe ha iniziato l'anno scolastico in data 15 settembre 2025, effettuando poi la Formazione Scuola-Lavoro dal 16 settembre 2025 al 6 ottobre 2025 (3 settimane).

Nel passaggio dalla classe IV alla V, la continuità didattica è stata assicurata per le materie di Italiano e Storia, Matematica, Laboratorio di Enogastronomia, Diritto e Tecniche Amministrative, Tedesco e IRC, mentre è stata interrotta per l'arrivo dei nuovi docenti di Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Francese, Inglese e SMS.

Sebbene un piccolo gruppo abbia mostrato difficoltà nel mantenere continuità nell'impegno, nell'organizzazione dello studio e nella partecipazione al dialogo educativo, l'andamento complessivo del gruppo classe è stato contraddistinto, fin dall'inizio dell'anno scolastico, da una partecipazione regolare e proficua. In un caso, frequenti assenze, ritardi e uscite anticipate – spesso coincidenti con

momenti valutativi – hanno compromesso significativamente la continuità del percorso formativo.

La partecipazione al dialogo educativo è risultata, in generale produttiva, così come l'adesione agli impegni didattici, in particolare per quanto concerne l'esecuzione delle consegne domestiche. Fatta eccezione per isolati casi, gli studenti hanno dimostrato senso di responsabilità e puntualità nell'assolvimento dei compiti assegnati.

Il clima della classe si è rivelato quasi sempre favorevole alla costruzione di un contesto relazionale sereno e collaborativo.

Dal punto di vista del rendimento, il quadro complessivo è buono e, per alcuni studenti, eccellente: un cospicuo numero di studenti ha raggiunto risultati discreti o buoni in tutte le discipline, ed alcuni hanno evidenziato un percorso di apprendimento costante e solido in tutte le aree disciplinari.

È stata inoltre offerta la possibilità di recuperare, lungo tutto il corso dell'anno scolastico, le insufficienze e le valutazioni mancanti per via delle assenze, tramite la somministrazione di verifiche scritte e orali.

Si segnala l'eccezionale impegno dimostrato dalla classe nelle attività pratiche del Laboratorio di Enogastronomia-Cucina, in particolare in occasione dello svolgimento della F S-L e delle manifestazioni "Formaggi Divini" e "Pranzo dell'Orientamento".

Inoltre, diversi studenti hanno partecipato alle manifestazioni e agli eventi organizzati dall'Istituto, compresi gli open day, ai viaggi studio e ai progetti sia scolastici (come Erasmus Plus e i corsi di inglese B1 e B2, concorsi enogastronomici) sia extrascolastici (ad esempio, il corso Sommelier AIS di primo livello), dimostrando proattività in molte situazioni ed in specifici ambiti.

Nella classe sono presenti studenti con B.E.S., che necessitano di strumenti compensativi, e per i quali si rimanda ai documenti riservati.

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

Insegnamento	terzo anno	quarto anno	quinto anno
Italiano e Storia	GADDONI e CASADIO	GADDONI	GADDONI
Lingua Inglese	ASSIRELLI e BARILE	DI ROSA	DIELLA
Lingua Francese	GIORGI	BALDASSARRE	IMBIMBO
Lingua Tedesca	EMILIANI	EMILIANI	EMILIANI

Scienza e cultura dell'alimentazione	LA FAUCI	LA FAUCI	MARANI
Laboratorio di Enogastronomia	FERUZZI	FERUZZI	FERUZZI
Diritto e Tecniche amministrative	ANDREASSI	OCCHIONERO	OCCHIONERO
Matematica	DEMO e BUCCHI	BUCCHI	BUCCHI
IRC	TRILICOSO e BONFIGLIOLI	TRILICOSO	TRILICOSO
Scienze motorie	LUCANI e TASSINARI	CALIENDO	VENTIMIGLIA

## 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.

**1.5.1 discipline affidate ai commissari esterni**

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

**1.5.2 discipline affidate ai commissari interni**

1. Scienza e Cultura dell'Alimentazione SECONDA PROVA SCRITTA E COLLOQUIO
2. Laboratorio di Enogastronomia-Cucina SECONDA PROVA SCRITTA E COLLOQUIO

## **2. ATTIVITÀ DI COMPETENZA DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

---

### **2.1 Obiettivi generali perseguiti dal C.d.C. e Nuclei Tematici Fondamentali dell'area di indirizzo**

#### ***OBIETTIVI GENERALI***

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

Competenza n. 1	Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
Competenza n. 2	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
Competenza n. 3	Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
Competenza n. 4	Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
Competenza n. 5	Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
Competenza n. 6	Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
Competenza n. 7	Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
Competenza n. 8	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento

Competenza n. 9	Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo
Competenza n. 10	Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
Competenza n. 11	Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
Competenza n. 12	Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

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

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

<b>NUCLEI TEMATICI QdR</b>	<b>COMPETENZE CORRELATE</b>
<p><b>1. CENTRALITA' DEL CLIENTE</b></p> <p>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></p> <p>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><b>Competenza di indirizzo n. 6</b></p> <p>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p>

	<p><b>Competenza di indirizzo n. 9</b></p> <p>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>2. PIANIFICAZIONE E GESTIONE DI PRODOTTI E/O SERVIZI</b></p> <p>Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.</p>	<p><b>Competenza di indirizzo n. 2</b></p> <p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p><b>Competenza di indirizzo n. 9</b></p> <p>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>Competenza n. 10 di indirizzo</b></p> <p>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><b>3. INTERVENTI DI MESSA IN SICUREZZA</b></p> <p>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</p>	<p><b>Competenza di indirizzo n. 3</b></p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>

<p>connessione tra sicurezza, qualità e privacy.</p>	
<p><b>4. CULTURA DELLA “QUALITÀ TOTALE” DEI PRODOTTI E/O DEI SERVIZI:</b></p> <p>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. 2</b></p> <p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un’ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell’innovazione.</p> <p><b>Competenza di indirizzo n. 4</b></p> <p>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><b>Competenza di indirizzo n. 5</b></p> <p>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></p> <p>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><b>Competenza di indirizzo n. 8</b></p> <p>Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell’eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p>

<p><b>5. VALORIZZAZIONE DEL MADE IN ITALY</b></p> <p>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></p> <p>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 di indirizzo n. 5</b></p> <p>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></p> <p>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><b>Competenza di indirizzo n. 11</b></p> <p>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><b>6. SVILUPPO DELLE ATTIVITÀ E DELLE FIGURE PROFESSIONALI TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE</b></p>	<p><b>Competenza di indirizzo n. 1</b></p> <p>Utilizzare le tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza</p>

<p>Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione:</p> <p>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>turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p><b>Competenza di indirizzo n. 2</b></p> <p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p><b>Competenza di indirizzo n. 5</b></p> <p>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. 8</b></p> <p>Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p> <p><b>Competenza di indirizzo n.10</b></p> <p>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><b>Competenza di indirizzo n. 11</b></p> <p>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><b>7. LETTURA E PROMOZIONE DEL TERRITORIO</b></p> <p>Letture 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. 4</b></p> <p>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><b>Competenza di indirizzo n. 5</b></p> <p>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></p> <p>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><b>Competenza di indirizzo n. 8</b></p> <p>Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p> <p><b>Competenza di indirizzo n. 11</b></p> <p>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</p>

	un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.
<p><b>8. CUSTOMER CARE</b></p> <p>Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care";</p> <p>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. 1</b></p> <p>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 di indirizzo n. 4</b></p> <p>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><b>Competenza di indirizzo n. 6</b></p> <p>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche</p> <p><b>Competenza di indirizzo n. 9</b></p> <p>Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di hospitality management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.</p>

### 2.1.1 Procedure di elaborazione delle tracce di seconda prova scritta

#### d'esame

Con riferimento alla seconda prova, le commissioni declinano le indicazioni ministeriali, concernenti il nucleo/i tematico/i e la tipologia di prova, in relazione allo specifico

percorso formativo attivato, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa.

Dal momento che nella nostra istituzione scolastica sono presenti 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, per alcune materie, non sono state del tutto svolte.

Per quanto riguarda le competenze, le abilità e le conoscenze, la classe, al termine del suo percorso formativo, risulta così strutturata:

- un gruppo 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;
- la maggioranza della classe conosce i nuclei tematici in maniera discreta o buona ed espone i contenuti delle discipline utilizzando appropriatamente il lessico specifico e/o professionalizzante;
- un piccolo gruppo conosce i nuclei tematici in maniera sufficiente ed espone i contenuti delle discipline utilizzando il lessico specifico e/o professionalizzante in maniera generica.

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

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

- Lezioni frontali e dialogate.
- Lavori individuali e di gruppo guidati dall'insegnante.
- UDA.
- Esercitazioni individuali e collettive.
- Letture guidate e autonome.

- Discussioni in classe.
- Convegni e conferenze di esperti.
- Hackathon.
- Masterclass con esperti.
- Visite presso aziende.
- Studio e analisi di casi.
- Partecipazione ad eventi e manifestazioni enogastronomiche.
- Stages.
- Partecipazione ai programmi Erasmus plus.
- Compresenze.
- Corsi di potenziamento degli apprendimenti.
- Simulazioni delle prove scritte d'esame.
- Simulazione del colloquio d'esame.

### ***Strumenti utilizzati:***

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

### **Metodologia di recupero utilizzata**

- Recupero *in itinere*

- Studio autonomo

## 2.4 Formazione Scuola-Lavoro

L'istituto dell'alternanza scuola-lavoro (ASL), introdotto come elemento strutturale del curriculum scolastico dalla Legge n. 107/2015, ha subito una prima evoluzione con la Legge di Bilancio 2019, che ne ha ridefinito le finalità sotto la denominazione di 'Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento' (PCTO). Recentemente, il decreto-legge n. 127 del 9 settembre 2025 ha disposto un ulteriore aggiornamento: a decorrere dall'anno scolastico 2025/2026, tali percorsi hanno assunto la denominazione ufficiale di 'Formazione Scuola-Lavoro'."

Il percorso di Formazione Scuola-Lavoro, 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 stage all'estero, nell'ambito dei programmi Erasmus plus.

### 2.4.1 Articolazione del progetto

Il percorso di FSL nel triennio ha occupato gli alunni per 57 ore di esperienza in aula e per 400 ore di esperienza in azienda così suddivise:

Classe	anno scolastico	Lezioni d'aula inerenti la F S-L (ex PCTO)	FSL in azienda
1° e 2°	2021-2022 2022-2023	n. 12 ore di 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. 120 ore
5°	2025-26	n. 10 ore di formazione teorica in materia di igiene degli alimenti. n. 2 formazione in aula sulla gestione del diario di bordo digitale attraverso il software Classeviva. n. 4 ore di formazione teorica e n. 5 ore di formazione pratica per la somministrazione di pasti senza glutine, con conseguimento dell'attestato regionale.	n. 120 ore
<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 F S-L), 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

## F S-L (ex PCTO) in azienda

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

- nella classe terza l'esperienza in azienda è stata effettuata dal 29/01/2024 al 24/02/2024;
- nella classe quarta l'esperienza in azienda è stata effettuata dal 10/03/2025 al 30/03/2025;
- nella classe quinta, l'esperienza in azienda si è svolta all'inizio dell'anno scolastico ed esattamente dal 16/09/2025 al 6/10/2025.

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

Tutoraggio e visite: durante l'attività in azienda i tutor 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.

## **2.4.2 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):

- 1) Italiano o Lingua straniera (se l'alternanza è effettuata all'estero):  
15%
- 2) Diritto e tecniche amministrative:  
15%
- 3) Scienza e cultura dell'alimentazione:  
20%
- 4) Laboratorio di Enogastronomia-cucina:  
30%
- 5) 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 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</b>  (CC-EU)
	7-8	Nel gruppo di lavoro è abbastanza disponibile alla cooperazione, assume incarichi e li porta generalmente a termine con responsabilità	
	6	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi avvalendosi del supporto dei docenti e del gruppo	
	4-5	Nel gruppo di lavoro coopera solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato	
<b>Comportamento organizzativo</b>		v. Diritto e Tecniche Amministrative	<b>Competenze sociali e civiche</b>  (CC-EU)

### 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 e 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 attrezzature e degli strumenti</b>	9-10	È pronto nel compiere e tutte le operazioni mansioni di cura dell'ambiente di lavoro, delle attrezzature e degli strumenti, vede i problemi ed interviene in una logica preventiva	<b>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera</b>  (LAB)
	7-8	Compie su propria iniziativa tutte le operazioni mansioni di cura dell'ambiente di lavoro, delle attrezzature e degli strumenti	
	6	Compie su propria iniziativa semplici operazioni di cura dell'ambiente di lavoro, delle attrezzature e degli strumenti	
	4-5	Solo se sollecitato, svolge mansioni di cura dell'ambiente di lavoro, delle attrezzature e degli strumenti	
<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</b>  (LAB)
	7-8	Organizza il lavoro in modo abbastanza sicuro e puntuale, esegue le tecniche correttamente, realizza il prodotto/servizio con buona precisione un adeguato senso di responsabilità	
	6	Organizza il lavoro in modo non sempre sicuro e puntuale, esegue le tecniche con sufficiente puntualità, realizza il prodotto/servizio in modo accettabile.	
	4-5	Organizza il lavoro solamente se guidato, esegue le tecniche in modo approssimativo, realizza il prodotto/servizio non sempre adeguato alla richiesta.	

### Scienza e cultura dell'alimentazione

FOCUS	VOTO	EVIDENZE	COMPETENZE 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 materia di igiene e sicurezza degli alimenti</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</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 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</b>
	7-8	Conosce e rispetta le norme inerenti la sicurezza sul posto di lavoro in modo più che adeguato	<b>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di</b>

	6	Conosce e rispetta sufficientemente le norme inerenti la sicurezza sul posto di lavoro.	<b>sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</b>
	4-5	In genere conosce e rispetta le norme inerenti la sicurezza sul posto di lavoro, 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 risposte sintetiche, 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:
  - partecipazione a ORIENTAMENTO, OPEN DAY e altre manifestazioni scolastiche (eventi tra sagre, concorsi e manifestazioni);
  - giudizio formulato dal docente di IRC o dal docente di Alternativa alla religione (NO STUDIO ASSISTITO) in base all'art 8 OM n. 252 del 19/04/2016;
  - partecipazione ad organi di rappresentanza studentesca (almeno a livello provinciale);
  - partecipazione ad attività extra-curricolari progettate dalla scuola di almeno 15 ore (es. Corso Sommelier, PON, Progetto LILT);

- certificazioni linguistiche: PET, FCE, DELF A2-B1, FIT superamento di esame relativo e/o partecipazione continuativa al corso di preparazione;
- partecipazione al Programma di mobilità europea ERASMUS + (impegno dimostrato nella presentazione della domanda).
- Partecipazione ad attività formative extra-scolastiche debitamente documentate:
  - attività socialmente utili: volontariato con partecipazione continuativa (CRI, Protezione Civile, Scoutismo, ecc);
  - corso di PRIMO SOCCORSO con brevetto;
  - donazione di sangue (e non idoneità alla donazione);
  - ECDL;
  - attività sportiva di tipo agonistico/amatoriale continuativa e certificata dalla società sportiva;
  - Attività artistico-espressive: teatro, ballo, studio di uno strumento musicale, partecipazione a gruppi folkloristici, coro;
  - corso di fotografia.

## 2.7 U.d.A

sezioni	Anno scolastico 2025-2026
<b>Titolo UdA:</b> <b>SWEET CHILDHOOD</b> <b>O' MINE</b>	<b>SWEET CHILDHOOD O' MINE</b>
<b>2. Contestualizzazione</b>	<p>Nella progettazione dell'offerta gastronomica, la dimensione edonistica e rievocativa del cibo riveste un ruolo fondamentale. L'alimento non è soltanto nutrimento, ma anche esperienza sensoriale ed emozionale: esso attiva memorie legate all'infanzia, alla sicurezza affettiva e a momenti significativi della vita individuale.</p> <p>In particolare, nel settore della pasticceria questo legame assume un valore ancora più marcato. Il gusto dolce è universalmente connesso al piacere, alla gratificazione e alla dimensione regressiva che riporta ciascun individuo alle origini della propria esperienza alimentare. Esso rappresenta un archetipo gustativo, iscritto nel patrimonio genetico ed evolutivo dell'uomo, capace di evocare l'essenza più autentica della memoria e dell'identità personale.</p>
<b>3. Destinatari</b>	Classe 5 sezione C, percorso PASTICCERIA
<b>4. Monte ore complessivo</b>	40
<b>5. Situazione-problema/compito di realtà/tema di riferimento dell'UdA</b>	<p>Il percorso interdisciplinare intende connettere <b>la poetica di Giovanni Pascoli</b>, in particolare attraverso il saggio <i>Il fanciullino</i>, con l'<b>antropologia alimentare</b>, <b>il marketing degli eventi enogastronomici</b> e la <b>pratica professionale di laboratorio</b>. Pascoli individua, nella figura del "fanciullino", lo sguardo ingenuo e meravigliato che ogni uomo conserva dentro di sé: una prospettiva che attribuisce valore agli oggetti quotidiani e agli elementi più semplici dell'esistenza.</p> <p>Nella produzione pascoliana, questi elementi si concretizzano spesso in immagini legate al cibo e alla nutrizione primaria: il pane, il latte, il miele, l'uovo, il vino, il nido. Alimenti che, oltre alla funzione materiale, acquisiscono una pregnante valenza simbolica, diventando metafore di vita, protezione, intimità e radici culturali. In particolare:</p> <p><b>Pane e latte</b> → nutrimento, infanzia, purezza;</p> <p><b>Miele</b> → dolcezza, armonia naturale;</p> <p><b>Uovo</b> → nascita, vita che si rinnova;</p> <p><b>Vino</b> → convivialità, tradizione;</p> <p><b>Nido</b> → protezione, famiglia, memoria.</p>

<p><b>6. Prodotto finale da realizzare</b></p>	<p>Gli studenti sono chiamati a redigere un <b>elaborato scritto nella TIPOLOGIA D</b> (Elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all'innovazione delle filiere di indirizzo), secondo i QDR del DM 164 del 15 giugno 2022,</p> <p>che presenti in modo organico e strutturato il <b>progetto completo di realizzazione e gestione di un evento multisensoriale di pasticceria</b> rivolto a un pubblico esterno. L'elaborato dovrà illustrare con chiarezza l'idea dell'evento, i suoi obiettivi e le modalità di svolgimento, coniugando le diverse discipline coinvolte.</p> <p>In particolare, nell'elaborato, lo studente dovrà:</p> <p>Presentare l'evento attraverso:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>la scelta di un un titolo significativo;</li> <li>l'indicazione degli scopi dell'evento: perché viene organizzato? (es. rievocare l'infanzia, valorizzare la pasticceria, valorizzare un ingrediente in particolare, cosa ci si aspetta che il pubblico viva o comprenda partecipando, ecc...).</li> <li>l'indicazione del target di riferimento;</li> <li>la descrizione della natura dell'evento: dove, come e quando si svolgerà (location, cosa si vedrà, cosa si ascolterà, periodo dell'anno).</li> </ul> <p>Descrivere le preparazioni dolciarie pensate per l'evento, argomentando le scelte effettuate (mettendo in evidenza il loro legame con l'infanzia, con la memoria o con particolari momenti evocativi della vita).</p> <p>Collegare tale riflessione alla poetica del <i>Fanciullino</i> di Giovanni Pascoli, con particolare attenzione al tema della meraviglia e alla valorizzazione delle cose semplici.</p> <p>Analizzare la qualità totale delle preparazioni dolciarie proposte: qualità sensoriale, qualità nutrizionale, qualità edonistica, qualità legata al territorio e alla tradizione, qualità etica.</p> <p>Riflettere sugli aspetti dietetici, evidenziando il ruolo del dolce all'interno di un'alimentazione equilibrata e consapevole.</p> <p>Illustrare le modalità di promozione e comunicazione dell'evento, attraverso strumenti tipici del marketing enogastronomico, creando contenuti digitali finalizzati alla promozione dell'evento</p>				
<p><b>8. nuclei tematici fondamentali dei QdR della seconda prova d'esame</b></p> <p><b>Correlati alle competenze</b></p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="571 1682 1062 1774">NUCLEI TEMATICI QdR</th> <th data-bbox="1062 1682 1517 1774">COMPETENZE CORRELATE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="571 1774 1062 2065"> <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</p> </td> <td data-bbox="1062 1774 1517 2065"> <p><b>Competenza di indirizzo n. 4</b></p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili</p> </td> </tr> </tbody> </table>	NUCLEI TEMATICI QdR	COMPETENZE CORRELATE	<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</p>	<p><b>Competenza di indirizzo n. 4</b></p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili</p>
NUCLEI TEMATICI QdR	COMPETENZE CORRELATE				
<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</p>	<p><b>Competenza di indirizzo n. 4</b></p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili</p>				

	<p>contesti culturali e sui modelli di ospitalità.</p>	<p>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, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.</p>	<p><b>Competenza di indirizzo n. 2</b></p> <p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un’ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell’innovazione.</p>
	<p>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></p> <p>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></p> <p>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”,</p>	<p><b>Competenza di indirizzo n. 1</b></p>

	<p>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>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:</p> <p>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></p> <p>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></p> <p>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></p> <p>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</p>

		rappresentativa del territorio.
	<p>8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del “customer care”;</p> <p>identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la</p> <p>soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.</p>	<p><b>Competenza di indirizzo n. 9</b></p> <p>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>COMPETENZE DELL’AREA GENERALE</b></p> <p>CG2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p>CG12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p> <p><b>COMPETENZE CHIAVE EUROPEE</b></p> <p>competenza imprenditoriale;</p> <p>competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</p> <p><b>COMPETENZE DI EDUCAZIONE CIVICA (Linee Guida 24-25)</b></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. 11</b> Individuare forme di comunicazione digitale adeguate, adottando e rispettando le regole comportamentali proprie di ciascun contesto comunicativo.</p>	
<p><b>8. Saperi</b></p>	<p><b>Conoscenze</b></p>	<p><b>Abilità</b></p>
	<p><b>ALIMENTAZIONE:</b></p> <p>Principi di dietetica.</p> <p>Linee guida 2018.</p> <p>Dieta Mediterranea e altri modelli alimentari di riferimento.</p> <p>Dieta equilibrata nella ristorazione collettiva, in particolari condizioni fisiologiche e fasce di età.</p> <p>Qualità degli alimenti, marchi di qualità dei prodotti tipici e tutela del “Made in Italy”.</p> <p>Sostenibilità ambientale nelle filiere agroalimentari e consumi “etic”.</p> <p><b>LABORATORIO PASTICCERIA:</b></p> <p>Evoluzione del gusto</p> <p>L’offerta enogastronomica legata alle tradizioni</p> <p>La qualità dei prodotti alimentari e marchi di tutela</p> <p>Enogastronomia e sostenibilità ambientale</p> <p>Gastronomia contemporanea</p> <p>Gestione della sicurezza alimentare</p> <p><b>DTA:</b></p> <p>Il marketing: aspetti generali</p> <p>Il web marketing</p>	<p>-Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.</p> <p>-Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.</p> <p>-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.</p> <p>-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.</p> <p>-Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta.</p> <p>-Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.</p> <p>-Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di customer care.</p> <p>-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.</p> <p>-Definire le specifiche per l’allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering.</p>

	<p>ITALIANO:</p> <p>Pascoli: vita, pensiero, poetica</p> <p>il saggio “Il fanciullino”</p> <p>le raccolte poetiche “Myrica” e “I canti di Castelvecchio”: testi scelti</p>	...
<b>9. Insegnamenti coinvolti</b>	<p>Alimentazione 10 h</p> <p>Laboratorio di Pasticceria 10 h</p> <p>Italiano 10 h</p>	

### PIANO DI LAVORO DELL'UDA

Fasi / titolo	Insegnamenti e	conoscenze	Attività e strategie didattiche
1. INIZIO ATTIVITA'	TUTTI GLI INSEGNAMENTI COINVOLTI (preferibilmente)  OPPURE IL COORDINATORE DELL'UDA	<p>Comunicazione della consegna agli studenti</p> <p>Organizzazione del lavoro</p> <p>Definizione dei tempi</p> <p>Suddivisione degli studenti in gruppi</p>	Lezione dialogata in compresenza
2. RACCOLTA DELLE INFORMAZIONI ED ELABORAZIONE	ALIMENTAZIONE  ITALIANO  LAB PASTICC  DTA	<p>Dietetica, qualità, made in Italy, sostenibilità</p> <p>Pascoli: vita, pensiero, poetica</p> <p>Materie prime, selezione, abbinamento sapori, storia della gastronomia</p> <p>Il marketing: aspetti generali</p> <p>Il web marketing</p>	<p>Lezioni d'aula interattive</p> <p>Studio di casi</p> <p>Interviste</p> <p>Visite guidate presso aziende del settore</p> <p>Attività laboratoriale</p>
3. FASE PROGETTUALE	TUTTI GLI INSEGNAMENTI COINVOLTI	ideazione del progetto da parte dei gruppi/singoli studenti	<p>Confronto in aula</p> <p>Feedback del docente</p> <p>Lavoro di ricerca a casa</p>

4. FASE ESECUTIVA	TUTTI GLI INSEGNAMENTI COINVOLTI	Realizzazione del progetto scritto	Prova scritta avente valore formativo e sommativo
5. PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	TUTTI GLI INSEGNAMENTI	Consegna del progetto scritto	Correzione collegiale della prova con redazione della griglia di valutazione in ventesimi predisposta per la seconda prova  Redazione del commento con valore di feedback formativo da parte del team di docenti
6. FASE DI AUTOVALUTAZIO NE		Riflessione metacognitiva sull'andamento del progetto	Autovalutazione

<b>a.s.</b>	2025-26
<b>1. Titolo UdA</b>	PREPARIAMOCI ALLA SECONDA PROVA SCRITTA DELL'ESAME DI MATURITA'
<b>2. Contestualizzazione</b>	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>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 CUCINA 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 interessata, per le caratterizzazioni SALA E VENDITA e CUCINA, sono le seguenti:</p> <p>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</p> <p>SALA/CUCINA</p>
<p><b>3. Destinatari</b></p>	<p>Classe 5<sup>a</sup> sezione C caratterizzazione PASTICCERIA</p>
<p><b>4. Monte ore complessivo</b></p>	<p>30</p>
<p><b>5. Situazione-problema/compito di realtà/tema di riferimento dell'UdA</b></p>	<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> <ol style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>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</u></li> </ol>

mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo) →

nucleo tematico 2

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
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 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
5. Progettazione, stesura e auto-valutazione sotto il profilo nutrizionale (diffusione della cultura di una sana ed equilibrata alimentazione) ed etico-sociale di un menu caratterizzato dal fatto di includere nuovi alimenti (novel food/alimenti arricchiti-fortificati/alimenti funzionali) (introduzione di nuovi alimenti) → nucleo tematico 6
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
7. Progettazione, stesura e auto-valutazione di un menu 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><b>6. Prodotto finale da realizzare</b></p>	<p><b>ELABORAZIONE A GRUPPI, OPPURE SINGOLARMENTE, DI UN TESTO SCRITTO O ORALE RIGUARDANTE:</b></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><b>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.</b></p>				
<p><b>8. nuclei tematici fondamentali dei QdR seconda prova</b></p> <p><b>Correlati alle competenze</b></p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="694 1243 1181 1377">NUCLEI TEMATICI QdR</th> <th data-bbox="1181 1243 1492 1377">COMPETENZE CORRELATE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="694 1377 1181 2027"> <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> </td> <td data-bbox="1181 1377 1492 2027"> <p><b>Competenza di indirizzo n. 4</b></p> <p>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,</p> </td> </tr> </tbody> </table>	NUCLEI TEMATICI QdR	COMPETENZE CORRELATE	<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></p> <p>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,</p>
NUCLEI TEMATICI QdR	COMPETENZE CORRELATE				
<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></p> <p>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,</p>				

		redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
	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.	<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.
	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.	<b>Competenza di indirizzo n. 3</b>  Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
	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	<b>Competenza di indirizzo n. 5</b>  Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di

	<p>dei processi e nel sostegno all'innovazione.</p>	<p>panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p> <p><b>Competenza di indirizzo n. 7</b></p> <p>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></p> <p>Utilizzare le tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei</p>

		prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
	<p>6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione:</p> <p>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></p> <p>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></p> <p>Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle</p>

		strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
	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><b>Competenza di indirizzo n. 11</b></p> <p>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>
	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><b>Competenza di indirizzo n. 9</b></p> <p>Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di hospitality management, rapportandosi con le</p>

	altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
--	---

## 8 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.

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

1. 12 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, sulla importanza del lavoro, sostenuti dalla conoscenza della Carta costituzionale, della Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione Europea e della Dichiarazione Internazionale dei Diritti umani. Conoscere il significato della appartenenza ad una comunità, locale e nazionale. Approfondire il concetto di Patria.

**Competenza n. 2** Interagire correttamente con le istituzioni nella vita quotidiana, nella partecipazione e nell'esercizio della cittadinanza attiva, a partire dalla conoscenza dell'organizzazione

e delle funzioni dello Stato, dell'Unione europea, degli organismi internazionali, delle regioni e delle Autonomie locali.

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

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

**Competenza n. 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.

**Competenza n. 6** Acquisire la consapevolezza delle situazioni di rischio del proprio territorio, delle potenzialità e dei limiti dello sviluppo e degli effetti delle attività umane sull'ambiente. Adottare comportamenti responsabili verso l'ambiente.

**Competenza n. 7** Maturare scelte e condotte di tutela dei beni materiali e immateriali.

**Competenza n. 8** Maturare scelte e condotte di tutela del risparmio e assicurativa nonché di pianificazione di percorsi previdenziali e di utilizzo responsabile delle risorse finanziarie. Riconoscere il valore dell'impresa e dell'iniziativa economica privata.

	<p><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>9. Insegnamenti coinvolti</b>	<p>Alimentazione 15 ore</p> <p>Sala-Cucina 15 ore</p>

#### PIANO DI LAVORO DELL'UDA

Fasi / titolo	Insegnamenti e	conoscenze	Attività e strategie didattiche
1. presentazione	Alimentazione e Cucina	Consegna della scheda studente e spiegazione della struttura e della seconda prova d'esame	Lezione dialogata in compresenza
2. svolgimento	Alimentazione Cucina	Svolgimento della programmazione per competenze previste dai dipartimenti	Lezione dialogata Visite guidate presso aziende 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  ● 20 maggio 2026

A.S.	2025-2026
<b>1. Titolo UdA</b>	<b>DONNE DI CORAGGIO</b>
<b>2. Contestualizzazione</b>	<p>Le donne hanno giocato un ruolo cruciale nella storia dell'umanità, tuttavia, spesso i loro contributi sono stati minimizzati o trascurati. La storia ha visto la donna spesso considerata debole e bisognosa di protezione, relegata all'ombra del padre, dei fratelli o del marito, con diritti e autonomie inferiori rispetto a questi ultimi. Nonostante ciò, la donna ha sempre lottato per ottenere maggiori diritti e autonomia, dimostrando di essere in grado di affrontare e superare le più grandi sfide. Oggi, le donne hanno ottenuto molti dei diritti per cui hanno combattuto nel corso della storia e continuano a lottare per ottenere quelli ancora mancanti.</p> <p>Nonostante il lungo e difficile cammino per l'uguaglianza di genere, la lotta delle donne deve continuare affinché ci sia una piena parità di diritti e opportunità tra uomini e donne. L'obiettivo finale è creare una società in cui le donne non siano più considerate deboli o bisognose di protezione, ma co-protagoniste a pieno titolo nella vita economica, sociale e politica.</p>
<b>3. Destinatari</b>	CLASSE 5^ SEZIONE C

<b>4. Monte ore complessivo</b>	15
<b>5. Situazione-problema/compito di realtà/tema di riferimento dell'UdA</b>	<p>Presentare alla classe una figura femminile che ha assunto una rilevanza storica nel cammino della parità dei diritti, lavoro organizzato in coppie (Italiano, IRC)</p> <p>Presentazione di una figura femminile della storia e della cultura francese (Francese)</p> <p>Realizzazione di un prodotto multimediale su Sophie Scholl e la Rosa Bianca (Tedesco)</p> <p>Presentazione storico-contestuale di Rosa Parks e del suo ruolo nella fine della segregazione razziale negli Stati Uniti.</p>
<b>6. Prodotto finale da realizzare</b>	<p>PRESENTAZIONE ORALE partendo da immagini e/o da oggetti</p> <p>ELABORAZIONE DI UN PRODOTTO MULTIMEDIALE</p> <p>DEBATE A SQUADRE CIRCA L'OPERATO E L'ATTIVISMO DI ROSA PARKS (Inglese)</p>
<b>7. Competenze</b>	<p><b>Competenza di educazione civica 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>competenza sociale e civica in materia di cittadinanza</p> <p>competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</p> <p>SOFT SKILLS: consapevolezza di sé; comunicazione efficace</p>
<b>8. Insegnamenti coinvolti</b>	<p>IRC 4 ore</p> <p>Tedesco: 5 ore</p>

Francese: 3 ore

Inglese: 3 ore

## PIANO DI LAVORO DELL'UDA

Fasi / titolo	Insegnamenti	Conoscenze e attività	strategie didattiche
1. INIZIO ATTIVITA'	TUTTI GLI INSEGNAMENTI COINVOLTI	<ul style="list-style-type: none"><li>• Comunicazione della consegna agli studenti</li><li>• Organizzazione del lavoro</li><li>• Definizione dei tempi</li><li>• Suddivisione degli studenti in gruppi</li></ul>	Lezione dialogata in compresenza
2. RACCOLTA DELLE INFORMAZIONI ED ELABORAZIONE	IRC  Tedesco  Francese  Inglese	La storia della donna, la donna nella storia  Sophie Scholl e la Rosa Bianca  Figure femminili della storia e della cultura francese  Storia della vita e dell'attivismo di Rosa Parks negli Stati Uniti	Lezione partecipata  Visioni di filmati e materiali multimediali
3. FASE ESECUTIVA	TUTTI GLI INSEGNAMENTI	Svolgimento dei compiti assegnati da parte dei gruppi	Lavoro a casa in coppie
5. PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	TUTTI GLI INSEGNAMENTI	Presentazione dei prodotti realizzati	Presentazione orale, partendo da immagini e/o oggetti, anche simbolici;  Presentazione e del prodotto

### 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:

<b>epoca</b>	<b>attività</b>	<b>ore</b>
<b>03/11/25 -</b>	Corso antincendio parte teorica, tenuto dal Comando dei VV FF di Ravenna	5
<b>18/11/25</b>	Visita a Unigrà - Conselice (RA)	7
<b>20/11/25 -</b>	Dalle 09:30 alle 12:30 Parte pratica del Corso antincendio presso la sede distaccata dei Vigili del Fuoco a Faenza.	3
<b>02/12/25 -</b>	Pranzo dell'Orientamento per i Dirigenti Scolastici delle scuole secondarie di primo grado	7
<b>12/12/25</b>	Visita presso Surgital a Lavezzola	8
<b>14/01/26</b>	"A scuola di cucina con Grana Padano Dop"	2
<b>17/02/26</b>	Orientamento in uscita - Laboratori sul taglio del prosciutto di Parma e Grana Padano a cura di esperti Conad	3
<b>23-27/02/26</b>	Viaggio d'istruzione a Parigi.	15
<b>07/03/26</b>	Orientamento in Uscita: incontro formativo/informativo con un esperto dell'Azienda Select	1
<b>24/03/26 e 31/03/26</b>	Formazione specifica sull'arte bianca e la pizza con Molino Naldoni e pizzaiolo Angelino	8
<b>4-5/05/2026</b>	Convegno Nazionale su "Arte e Futuro dell'Ospitalità": seminario	6
<b>5/05/2026</b>	partecipazione all'hackathon online per redigere la "Carta della Formazione Alberghiera del Futuro"	3
<b>5/05/2026</b>	Workshop nell'ambito del Convegno "Arte e Futuro dell'ospitalità"	2
<b>28-05-2026</b>	riflessione critica e metacognizione finalizzate a promuovere una maggiore consapevolezza del proprio percorso formativo	5

		TOTALE	67
--	--	--------	----

## 2.9 Curriculum 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.

### 2.9.1 Nucleo concettuale: COSTITUZIONE

TEMATICHE PREVISTI DALLE LINEE GUIDA	NUCLEI TEMATICI	METODOLOGIE	Insegnamenti coinvolti
istituzioni dello Stato italiano, dell'Unione europea e degli organismi internazionali	La nascita dello Stato Italiano e dell'UE ONU La Costituzione italiana	LEZIONE DIALOGATA CONFRONTO E RIFLESSIONE	STORIA DTA
educazione alla legalità	obblighi in materia di sicurezza alimentare, allergeni, etichettatura	Incontri con esperti Workshop Studi di caso Compiti di realtà	Scienza e Cultura dell'Alimentazione Cucina
educazione contro ogni forma di discriminazione e	Workplace bullying (mobbing)	Role-Playing	Inglese

<p>contro ogni forma di bullismo intesa come violenza contro la persona</p>	<p>Primo Levi</p> <p>Giorno della memoria: Incontro con Luca Rosetti su "Conflitto arabo-israeliano: due popoli, una terra"</p> <p>UDA "Donne di coraggio"</p> <p>Campagna di sensibilizzazione contro il bullismo</p> <p>Giorno del ricordo: lezione tenuta dal prof. Masetti, direttore dell'Istituto Storico di Ravenna, nell'ambito delle attività dedicate al</p>	<p>Analisi di alcuni testi tratti da "Se questo è un uomo"</p> <p>Lezione-spettacolo teatrale</p> <p>UDA</p> <p>Peer to Peer</p> <p>Lectio Magistralis</p>	<p>Italiano</p> <p>Asse storico-sociale</p> <p>IRC, tedesco, francese, inglese</p> <p>Progetto di Istituto</p> <p>Progetto di Istituto</p>
<p>analisi della diffusione territoriale della criminalità organizzata</p>	<p>Le filiere etiche. Il marchio LIBERA TERRA</p>	<p>Studio di caso</p>	<p>Alimentazione e Cucina</p>
<p>partecipazione alla vita della comunità nazionale ed europea: diritti e doveri</p>	<p>La lotta allo spreco in cucina come dovere civico.</p> <p>La tutela dei marchi (DOP, IGP, STG) come difesa del patrimonio culturale ed economico nazionale in Europa</p> <p>Progetto IRIDE - La scuola vista</p>	<p>Approfondimenti di cronaca</p> <p>Analisi dei prodotti a marchio del territorio.</p> <p>Partecipazione all'evento "Villaggio Coldiretti" a Bologna</p>	<p>Alimentazione e Cucina</p> <p>Alimentazione e Cucina</p> <p>Progetto di</p>

	dai giovani - Iniziativa proposta dalla Fondazione Censis e Ministero dell'Istruzione e del Merito	Compilazione di un questionario	Istituto
Benessere psico-fisico	Stili di vita Sani, Dieta Equilibrata e dieta Mediterranea, Bilancio Energetico	Lezione dialogata	Alimentazione
	Prevenzione rispetto all'abuso di sostanze	Lezione dialogata	SMS
	Torneo di pallavolo	Attività pratica	SMS
	Progetto d'Istituto "Merende Slow"	Attività pratica	Progetto di Istituto

## 2.9.2 Nucleo concettuale: SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITÀ

TEMATICHE PREVISTE DALLE LINEE GUIDA	NUCLEI TEMATICI	METODOLOGIE	Insegnamenti coinvolti
Valorizzazione del lavoro	Le monde du travail et le CV	Lezione dialogata	Francese
cultura dell'impresa e autoimprenditorialità	Pianificazione, programmazione e controllo di gestione	Lezione dialogata	DTA
	Progetto "A.C.S. – Associazione Cooperativa Scolastica" svolto in rete con Confcooperative Emilia-Romagna e Librazione.	Incontri con esperti Concooperative e Unione Faentina per la realizzazione di un'impresa simulata.	Progetto di Istituto. Ha partecipato solo una parte della classe, sulla base di adesioni volontarie
	Le aziende sostenibili del territorio	Villaggio Coldiretti, Bologna	Progetto di Istituto

		Visita presso le aziende Unigrà e Surgital	Cucina e Alimentazione
tutela della sicurezza, della salute, della dignità e della qualità della vita delle persone	<p>La sicurezza Alimentare e le procedure previste dal sistema HAPP</p> <p>a preparazione dei pasti senza glutine</p> <p>Le manovre di disostruzione delle vie aeree nel lattante, nel bambino e nell'adulto, RCP e utilizzo del DAE</p> <p>La donazione del sangue, del midollo osseo e degli organi</p> <p>Progetto "A scuola di volontariato"</p>	<p>Lezione dialogata, studio dei testi normativi; studio di caso: analisi del manuale dell'autocontrollo dell'Istituto</p> <p>Formazione teorica con i tecnici del SIAN con conseguimento dell'attestato regionale; formazione pratica con i cuochi AIC</p> <p>Formazione pratica con i medici di Viva Sofia</p> <p>Incontro con esperti esterni AVIS, ADMO e AIDO</p> <p>Incontro con esperti esterni.</p>	<p>Alimentazione e Cucina</p> <p>Alimentazione e Cucina</p> <p>SMS</p> <p>progetto di istituto</p> <p>progetto di istituto al quale ha partecipato solo una parte della classe</p>
protezione dell'ambiente	Sostenibilità alimentare; Doppia Piramide della salute e del Clima; calcolo dell'impatto ambientale	Lezione dialogata debate	Alimentazione
protezione della biodiversità e degli ecosistemi	L'associazione Slow Food; presidi slow food; il manifesto "buono, pulito e giusto";	Lezione dialogata Analisi del	Alimentazione

	l'alleanza dei cuochi Slow Food	disciplinare di un prodotto slow food WebQuest	
la bioeconomia	La bioeconomia in un'impresa gastronomica	Lezione teorica dialogata; lezione pratica	Cucina
educazione alimentare	Tutto il curricolo degli insegnamenti Scienza e Cultura dell'Alimentazione e Laboratorio di Enogastronomia-pasticceria	Lezioni in aula; visite guidate, incontri con esperti; eventi e manifestazioni	Alimentazione Cucina
cultura della protezione civile e tema dell'autoprotezione e del territorio	Corso teorico e pratico con i vigili del fuoco con rilascio del patentino	Incontri con esperti Esercitazione pratica presso la caserma dei VVFF	Progetto di istituto
contrasto alle dipendenze derivanti da droghe, fumo, alcool, doping e altre sostanze psicoattive	Le dipendenze e l'utilizzo di sostanze psicotrope	Lezione dialogata	SMS
l'educazione finanziaria e assicurativa e la pianificazione previdenziale	Progetto "Fisco e Scuola per seminare la legalità" a cura dell'Agenzia delle Entrate in collaborazione col MIM	Incontro con esperti esterni	DTA

### 2.9.3 Nucleo concettuale: CITTADINANZA DIGITALE

TEMATICHE PREVISTE DALLE LINEE GUIDA	NUCLEI TEMATICI	METODOLOGIE	Insegnamenti coinvolti
Analizzare le problematiche connesse alla gestione delle identità digitali, ai diritti del cittadino digitale e alle politiche sulla tutela della riservatezza e sulla protezione dei dati personali riferite ai servizi digitali. Favorire il passaggio da consumatori passivi a consumatori critici e protagonisti responsabili	Il curriculum dello studente. Accesso alla piattaforma Unica tramite SPID, e compilazione delle sezioni	Mentoring e Tutoring in orario extracurricolare	Italiano e Alimentazione

## **2.10 Attività integrative ed extracurricolari**

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

- **Dal 16 settembre al 06 ottobre** - Formazione Scuola Lavoro (FSL).
- **19/10/25** – Sagra delle castagne – Marradi (FI). Uno studente coinvolto.
- **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).
- **07/11/25** - Villaggio Coldiretti - Bologna (circ.160 del 25/10/25)
- **08 e 09/11/25** - Bacchanale – Imola. Quattro Studenti coinvolti.
- **18/11/25** - Unigrà - Conselice (RA) (circ. 200).
- **19/11/25** - Progetto "Fisco e Scuola per seminare la legalità" a cura dell'Agenzia delle Entrate in collaborazione col MIM (circ. 148 del 21/10/25).
- **20/11/25** - Dalle 09:30 alle 12:30 Parte pratica del Corso antincendio presso la sede distaccata dei Vigili del Fuoco a Faenza. (circ 222 del 13/11/25).
- **27/11/25** - Progetto "Viva Sofia" in collaborazione con i LIONS Faenza, attività pratico-laboratoriale per l'apprendimento delle manovre di disostruzione delle vie aeree dal bambino all'adulto.
- **01/12/25** - lezione-spettacolo al Teatro Comunale - "Conflitto arabo-israeliano: due popoli, una terra" a cura del Prof. Luca Rosetti (circ. 239 del 18/11/25).
- **02/12/25** - Pranzo di Orientamento dei Dirigenti Scolastici delle scuole secondarie di primo grado (circ. 262 del 23/11/25).
- **05/12/25** - Presso l'Aula Magna dell'Istituto, Incontro con i medici dell'AVIS e ADMO dalle 8:40 alle 10:40 ( circ.204).
- **05/12/25** - Open nigh, tre studenti coinvolti.
- **10/12/25** - Presenza autoemoteca per prelievi Avis e ADMO (circ. 266 del 26/11/25)
- **12/12/25** - Uscita didattica presso Surgital a Lavezzola ( circ.273 del 27/11/25).
- **13 e 14/12/25** - Open day - due studenti coinvolti. (circ.319 del 12/12/25).

- **13 e 16/12/25** - Progetto IRIDE - La scuola vista dai giovani - Iniziativa proposta dalla Fondazione Censis e Ministero dell'Istruzione e del Merito. (circ. 294 del 05/12/25)
- **14/01/26** - Progetto didattico "A scuola di cucina con Grana Padano Dop" (circ. 329 del 17/12/25)
- **16/20 gennaio 26** Sigep – quattro studenti coinvolti.
- **19/01/26** - Campagna di sensibilizzazione contro il bullismo. (circ. 327 del 16/12/25).
- **24/01/26** - Open day – sei Studenti coinvolti.
- **09/02/26** - Consegna attestati corso antincendio (circ. 423 del 02/02/26).
- **Dal 09/02 al 13/04/2026** - Progetto "A.C.S. – Associazione Cooperativa Scolastica" svolto in rete con Confcooperative Emilia-Romagna e Librazione. Sei Studenti coinvolti. (circ. 412 del 28/01/26)
- **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).
- **12/03/26** - Prove INVALSI di italiano (circ. 520 del 02/03/26).
- **14/17/02/26** - Fiera Beer and food Attraction per "SURGITAL". Studentessa coinvolta : Gorowska (circ. 436).
- **23/27 febbraio 2026** - Viaggio d'istruzione a Parigi.
- **16/03/26** - Prove INVALSI di Inglese (circ. 520 del 02/03/26).
- **17/02/26** - Orientamento in uscita - Laboratori sul taglio del Pesce, Carne e del Parmigiano a cura di Esperti Conad (circ.438 del 07/02/26).
- **20/03/26** - Prove INVALSI di Matematica (circ.520 del 02/03/26)
- **21/02/26** - Incontro volontari AIDO (circ.388 del 21/01/26)
- **23 / 27 Febbraio 2026** - Viaggio d'istruzione a Parigi.
- **23/02/26** - A scuola di volontariato- due studenti coinvolti (circ.473 del 18/02/26).
- **03/03/26** - A SCUOLA DI CELIACHIA – GESTIONE DELLA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI SENZA GLUTINE Parte teorica (circ. 443 del 09/02/26)
- **07/03/26** - Orientamento in Uscita: incontro formativo/informativo con un esperto dell'Azienda Select. (circ.516 del 02/03/26)

- **10 e 17 Marzo 2026** - Manifestazione formaggi divini. Sei studenti coinvolti nel servizio serale. (circ. 510 del 28/02/26).

-**24/03/26 e 31/03/26** - Incontro sulla pizza con Molino Naldoni e pizzaiolo Angelino.

- **14/04/26** - A SCUOLA DI CELIACHIA – GESTIONE DELLA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI SENZA GLUTINE Parte pratica (circ. 443 del 09/02/26).

- **23/04/26**- Cena Concorso "La Cucina del BenEssere". Cinque studenti coinvolti (circ. 626 del 10/04/26).

**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** - Evento finale a Bologna su progetto di SIMULAZIONE IMPRESA. Sei studenti coinvolti.

- **27/05/26** - Simulazione della prima prova dell'esame di maturità (circ. 588 del 25/03/26)

- **Dal 27/05 all'11/06/26** – attività finalizzate all'esame di maturità.

## 2.11 Simulazioni delle prove d'esame

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

<b>data</b>	<b>simulazione di:</b>	<b>insegnamenti coinvolti</b>
27-05-2026	prima prova	Italiano
20-05-2026	seconda prova	Cucina e Alimentazione
04-06-2026	prova orale	Cucina, Alimentazione, Italiano, Inglese

**3. PROGRAMMAZIONI DIDATTICHE**  
**EFFETTIVAMENTE SVOLTE NEI SINGOLI INSEGNAMENTI**

---

## 3.1 ITALIANO

### 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 Decadentismo e la letteratura decadente (pp. 137-140)
- Le figure del Decadentismo (pp.139-140)
- Il Simbolismo: caratteristiche generali
- Cenni su Baudelaire (*Corrispondenze*, pag. 157)

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

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

##### CONOSCENZE

- La vita (p. 207)
- Le opere: *Myricae* (p. 215), i *Canti di Castelvecchio* (p. 234).
- Il pensiero e la poetica (pp. 211)
- *Il fanciullino* (p. 231) e lettura di "È dentro di noi un fanciullino" (p. 231)
- Lettura e analisi di liriche tratte da *Myricae*: *Lavandare* (p. 216), *Novembre* (p. 226), *X agosto* (pp. 218-219), *Temporale* (p. 224), *Il lampo* (p. 229), *Il tuono* (PDF)
- Lettura e analisi di liriche tratte da *Canti di Castelvecchio*: *Nebbia* (pp. 235-236), *La mia sera* (pp. 240-241).

##### 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 (p. 236)
- Il pensiero e la poetica (pp. 270-271)
- L'Estetismo (p. 144)
- Trama, principi di poetica e stile de *Il piacere* (p. 272)
- Lettura ed analisi da *Il piacere* del brano "Il ritratto di un esteta" (pp. 273-274)
- Introduzione a *Le laudi* (p. 286) e lettura e analisi de *La pioggia nel pineto* (pp. 292-296), *La sabbia del tempo* (pag. 299), *Le stirpi canore* (pag. 301).

### 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

- Il Futurismo e la poesia futurista (pp. 349, 352, 354): esaltazione della macchina, poetica futurista, il Manifesto del Futurismo, il Manifesto della letteratura futurista, il Manifesto della cucina futurista.
- Lettura e analisi da *Zang, Tumb, Tumb* di F.T. Marinetti di "Il bombardamento di Adrianopoli" (p. 373)
- Lettura e analisi di "E lasciatemi divertire" di A. Palazzeschi (p.368).

### COMPETENZE

- Comprendere il contenuto dei testi approfonditi, saperlo rielaborare e commentare
- Stabilire semplici collegamenti tra le avanguardie nelle arti visive e nella letteratura

## ABILITÀ

- Saper riconoscere gli elementi di innovazione stilistica e del linguaggio tipici dell'avanguardia futurista
- Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare

- Motivare semplici giudizi personali

## **MODULO 5: GIUSEPPE UNGARETTI**

### CONOSCENZE

- La vita (p. 545)
- Il pensiero e la poetica nelle fasi della produzione letteraria (pp. 549-550)
- Le innovazioni stilistiche della prima fase
- *L'Allegria* (pp. 552-553): struttura dell'opera, significato del titolo, temi e innovazioni
- Da *L'allegria* lettura ed analisi di: *Veglia* (p. 554), *Il porto sepolto* (PDF), *San Martino del Carso* (PDF), *I fiumi* (p. 561), *Mattina* (p. 568), *Soldati* (p. 571), *Fratelli* (p. 556)
- *Sentimento del tempo* (p. 574): struttura dell'opera, significato del titolo, temi e innovazioni. Lettura e analisi del testo *La madre* (p. 575)

### COMPETENZE

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

### ABILITÀ

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

## **MODULO 6: ITALO SVEVO**

### CONOSCENZE (La docente ha fornito un PDF sull'autore e le sue opere)

- La vita (p.395)
- Cenni sulle prime opere: *Una vita* e *Senilità*
- Temi e innovazioni stilistiche
- Il flusso di coscienza e "Ulisse" di James Joyce: lettura del brano "L'insonnia di Molly" (p. 341)
- La figura dell'inetto in Svevo
- *La coscienza di Zeno*: la psicanalisi, la struttura dell'opera, la trama, l'originalità delle scelte stilistiche e il monologo interiore
- Lettura ed analisi di brani tratti da *La coscienza di Zeno*: "Prefazione e Preambolo"(p. 411-412), "L'ultima sigaretta" (p. 414) "Un rapporto conflittuale" (parte finale pagg. 423ss da riga 157 alla fine).

## COMPETENZE

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

## ABILITÀ

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

## **MODULO 7: PIRANDELLO**

CONOSCENZE (La docente ha fornito un PDF sull'autore e le sue opere)

- La vita (p. 447)
- Le opere
- Il pensiero e la poetica: relativismo conoscitivo, la visione del mondo, frantumazione dell'io, la vita e la forma, la maschera
- *L'Umorismo* e lettura del brano "Il sentimento del contrario" (p. 469)
- *Novelle per un anno*: lettura e analisi de *La patente* (p. 492) , *Il treno ha fischiato* (p. 500)
- *Il fu Mattia Pascal*. Analisi della struttura, delle vicende e dei temi. Lettura e analisi di "Premessa" (pag. 462ss)
- *Uno, Nessuno e Centomila*. Analisi della struttura, delle vicende e dei temi.
- Il metateatro: i piani della vicenda, le innovazioni scenografiche e i temi.
- *Sei personaggi in cerca d'autore*: trama e caratteristiche del metateatro. Lettura del brano "La condizione dei personaggi" (pagg. 483ss.)
- *Enrico IV*: trama e caratteristiche del metateatro.

## COMPETENZE

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

## ABILITÀ

- Saper rintracciare elementi tipici della poetica pirandelliana anche in testi non noti
- Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare
- Motivare semplici giudizi personali

## **MODULO 8: PRIMO LEVI**

CONOSCENZE (La docente ha fornito un PDF sull'autore e le sue opere)

- La vita
- *Se questo è un uomo*: la trama e la struttura dell'opera, i personaggi, il genere, i piani narrativi.
- Lettura di *Considerate se questo è un uomo* (p. 740). Lettura del brano "Il canto di Ulisse" (pagg. 748 ss.).

## COMPETENZE

- Contestualizzare storicamente l'autore e le sue opere
- Comprendere ed analizzare i testi di Levi, paragonandoli alla situazione storica che ha vissuto

## ABILITÀ

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

## **MODULO 9: EDUCAZIONE ALLA SCRITTURA**

Nel corso dell'anno sono state somministrate agli studenti alcune prove scritte, secondo le tipologie A, B e C dell'Esame di Maturità. Ogni verifica è stata inoltre l'occasione per fare, in fase di correzione, laboratorio di scrittura, sottolineando gli errori più frequenti ed evidenziando le migliori scelte tematiche e stilistiche.

## **MODULO 10: EDUCAZIONE CIVICA: UDA - DONNE DI CORAGGIO**

CONOSCENZE (La docente ha fornito un PDF sulle autrici e le loro opere)

- *Sibilla Aleramo*: Il romanzo autobiografico come strumento di emancipazione e denuncia sociale. Analisi di *Una Donna*: la fuga dal "nido" familiare inteso come prigione e il superamento dei modelli dannunziani e pascoliani.
- *Natalia Ginzburg*: La memoria familiare come forma di resistenza in *Lessico familiare*. Il valore del linguaggio privato e la cronaca della vita quotidiana durante il Ventennio e la guerra.
- *Alda Merini*: La poesia come resistenza estrema al dolore e all'istituzione del manicomio. Lettura e analisi di *Sono nata il ventuno a primavera* e *Quando ci mettevano il cappio*.
- L'ONU
- La Costituzione italiana

## COMPETENZE

- 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.

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

## **METODI E STRUMENTI**

- Lezioni frontali
- Lezioni dialogate
- Utilizzo del manuale
- Esercitazioni formative in classe
- Schemi forniti dal docente
- Presentazioni in Power Point
- Materiale audio-video

## **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
- Temi di ordine generale o storico
- Temi di ordine generale o storico (simili alla prima prova d'esame tipologia B e C)
- Interrogazioni

Riolo Terme, 10 maggio 2026

L'insegnante

Gaddoni Giulia

In qualità di studenti della classe VC confermiamo di aver letto il programma svolto di LINGUA E LETTERATURA ITALIANA 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 e Adesione Alunni : programma italiano e storia V C  
BARACCANI MIRIAM  
LIU YIQI

07/05/2026 15:55  
07/05/2026 12:35

## **3.2 STORIA**

### **PROGRAMMA DI STORIA**

(La docente ha fornito agli studenti PDF su ogni argomento affrontato)

#### **CONOSCENZE**

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

Il mondo si prepara allo scoppio della Prima Guerra Mondiale

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

- Lo scenario mondiale prima dello scoppio della Grande Guerra
- Le cause profonde della guerra: dalla causa scatenante alle cause più profonde, la questione d'Oriente, la situazione nei Balcani
- Lo scoppio della guerra
- Le caratteristiche della Grande Guerra sui fronti occidentale e orientale
- Interventisti e neutralisti in Italia
- L'Italia in guerra
- La svolta del 1917 e la fine della guerra
- I trattati di pace e il dopoguerra
- La questione di Fiume

#### **MODULO 3 : LA RIVOLUZIONE RUSSA E LA DITTATURA STALINIANA**

- La Russia tra la fine dell'800 e gli inizi del 1900
- La rivoluzione di febbraio e la rivoluzione di ottobre
- Il governo bolscevico e la guerra civile
- La nascita dell'URSS e la NEP
- La dittatura staliniana: il terrore staliniano e i gulag
- L'industrializzazione e i piani quinquennali

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

- Il dopoguerra in Italia e il Biennio Rosso
- Il fascismo: nascita e presa di potere
- I primi anni del governo fascista
- La dittatura
- La politica economica ed estera
- L'impero fascista
  
- La crisi del '29 e il New Deal
  
- La Repubblica di Weimar

- Il nazismo e la salita al potere di Hitler
- La dittatura nazista
- L'ideologia nazista e l'antisemitismo
- La politica economica ed estera della Germania nazista
- La guerra civile spagnola

## **MODULO 5: 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
- La guerra dei lager e della shoah
- L'anno della svolta: il 1943
- L'Italia dallo sbarco degli Alleati alla liberazione dai nazifascisti
- La guerra partigiana
- La fine della guerra

## **MODULO 6: L'ITALIA REPUBBLICANA E IL MONDO DIVISO**

- L'Italia nel secondo dopoguerra: il Referendum e la nuova Costituzione
- La repubblica dei partiti
- Le conseguenze dei trattati di pace in Germania
- La guerra fredda
- La decolonizzazione

## **MODULO 7: SECONDO NOVECENTO**

Per quanto riguarda i contenuti successivi alla Seconda guerra mondiale, si sono assegnate alcune ricerche agli studenti che hanno presentato, attraverso l'ausilio di Power Point o Canva, l'argomento ai compagni. Gli argomenti delle ricerche sono i seguenti:

- Gandhi e l'indipendenza dell'India
- La guerra del Vietnam
- Sud Africa: Mandela e l'Apartheid
- La Cina di Mao
- La rivoluzione cubana e la crisi missilistica
- Il crollo dell'URSS e del muro di Berlino
- Gli anni di piombo in Italia
- il 1968
- Il boom economico in Italia

## **MODULO 8: EDUCAZIONE CIVICA**

Nel primo e nel secondo quadrimestre è stata inoltre svolto l'insegnamento dell'Educazione civica che si è inteso come occasione di approfondimento introspettivo e confronto tra gli studenti (e con il docente) su alcune tematiche di interesse personale. In particolare le tematiche trattate sono state:

- Giornata della memoria
- La Shoa
- Giornata del ricordo
- La guerra di liberazione in Italia e la nascita della Repubblica

### **COMPETENZE**

- utilizzare il lessico specifico
- esporre in forma chiara e corretta un argomento
- individuare cause e conseguenze di un fenomeno storico
- leggere in maniera autonoma i fatti storici

### **ABILITÀ**

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

### **STRUMENTI**

- Lezioni frontali
- Lezioni dialogate
- Utilizzo di fotocopie fornite dal docente, schemi, mappe concettuali, PPT, PDF

### **VERIFICHE**

- Questionari a risposta aperta
- Questionari a risposta mista
- Interrogazioni

Riolo Terme, 10/05/2026

Il docente

Giulia Gaddoni

In qualità di studenti della classe V C 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 italiano e storia V C**

Nominativo      Data Presa Visione e Adesione

BARACCANI MIRIAM	07/05/2026 15:55	07/05/2026 15:55
LIU YIQI	07/05/2026 12:35	07/05/2026 12:35

### 3.3 PROGRAMMAZIONE DI MATEMATICA

Anno Scolastico 2025/2026

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

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

##### CONOSCENZE

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

##### COMPETENZE

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

### ABILITÀ

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

## **MODULO 2: LIMITI**

### CONOSCENZE

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

### COMPETENZE

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

## ABILITÀ

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

### **MODULO 3: CENNI ALLE DERIVATE**

#### CONOSCENZE

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

### **MODULO 4: FUNZIONI, EQUAZIONI E DISEQUAZIONI ESPONENZIALI E LOGARITMICHE**

#### CONOSCENZE

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

#### COMPETENZE

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

## ABILITÀ

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

## **MODULO 5: STUDIO DI FUNZIONE**

### CONOSCENZE

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

### COMPETENZE

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

### ABILITÀ

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

### METODI

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

### VERIFICA E VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

Per la valutazione si è tenuto conto dei seguenti indicatori:

- Coerenza tra risposta e domanda
- Conoscenza degli argomenti trattati
- Capacità di elaborare e utilizzare le conoscenze
- Correttezza nei calcoli e nello sviluppo logico dei procedimenti
- Rigore nell'esposizione scritta ed orale
- Capacità di analizzare situazioni, scegliendo tra varie ipotesi di soluzione,

quelle più idonee

- Capacità di cogliere analogie, anche in un contesto interdisciplinare
- Partecipazione attiva alle video lezioni/didattica a distanza
- Pertinenza delle risposte
- Conoscenza dei concetti e delle regole di calcolo
- Capacità di applicare consapevolmente le conoscenze
- Correttezza espositiva

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

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

La tipologia delle prove di verifica effettuate è la seguente:

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

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

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

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

## **ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA**

Cenni di probabilità

Riolo Terme, 10/05/2026

L'insegnante

Bucchi Elena

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

GOROWSKA MANUELA

05/05/2026 12:18

LIU YIQI

05/05/2026 13:30

### 3.4 PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE

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

#### **MODULO 1: The art of pastry**

##### CONOSCENZE

- Tools and equipment for pastry making (pp. 140-141)
- Base ingredients (p. 142-144 – types of Sugar, Flour, Milk and Fats; parts of the egg)
- Pastry types (p.145)
- Pastry classics (pp. 151-152)

##### COMPETENZE

- Elencare e saper fornire informazioni semplici riguardo ai principali tipi di ingredienti base
- Saper distinguere tra i diversi tipi di zuccheri e conoscerne l'origine
- Elencare e saper fornire informazioni di base sui diversi tipi di *pastry*
- Conoscere i nomi dei principali strumenti impiegati in pasticceria in inglese
- Saper elencare gli ingredienti di una ricetta ed esporre in maniera semplice le procedure
- Saper impiegare e comprendere i principali verbi legati alle procedure di preparazione
- Saper descrivere le abilità richieste in un *pastry chef*

##### 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 (pp. 266-268)
- Food groups (p. 269)
- Nutrients (pp. 270-271)
- The food pyramid (p.272-273)
- The Mediterranean diet (pp. 273-274)
- Alternative and special diets (pp. 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
- Elencare brevemente i nutrienti
- 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. 290-291)
- A closer look at microbes (p. 292 – bacteria, moulds, viruses and yeasts)
- Food poisoning (p.293 – harmful bacteria: theory + “sources” and “methods of prevention”)
- Food spoilage and safe storage (p.294)
- Good storage and food classification (p. 294)
- Food preservation and food packaging (pp. 295-296)
- The HACCP system (pp. 297-298)

### COMPETENZE

- Elencare e saper fornire informazioni semplici riguardo ai tre tipi di contaminazione trattati
- Indicare la differenza tra contaminazione diretta e indiretta
- Elencare e saper fornire informazioni di base sui diversi tipi di micro-organismi
- Dare una semplice definizione di intossicazione alimentare
- Distinguere tra veicolo e vettore di contaminazione
- Classificare i cibi in base alla loro “shelf-life”
- Fornire semplici informazioni sui diversi tipi di packaging
- Dare informazioni essenziali circa i principali metodi di conservazione e i principali criteri su cui si basano (high/low temperatures, removing moisture, using chemicals, controlling the atmosphere)
- Dare informazioni sull’HACCP: definizione di base e i suoi principi essenziali.

## ABILITÀ

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

## **MODULO DI EDUCAZIONE CIVICA**

### COSTITUZIONE

#### **1. WORKPLACE BULLYING (MOBBING)**

#### **2. Uda "La donna nel tempo e nello spazio- DONNE DI CORAGGIO"**

- **Competenza n. 1** - Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul rispetto verso ogni persona, sulla responsabilità individuale, sulla legalità, sulla partecipazione e la solidarietà, sulla importanza del lavoro, sostenuti dalla conoscenza della Carta costituzionale, della Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione Europea e della Dichiarazione Internazionale dei Diritti umani (...).
- **Competenza n. 4** - Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela della salute e del benessere psicofisico.
- **Competenza n. 9** - Maturare scelte e condotte di contrasto alla illegalità.

"Educazione contro ogni forma di discriminazione e contro ogni forma di bullismo intesa come violenza contro la persona"

### **Obiettivi di apprendimento:**

Raggiungere consapevolezza piena del valore del lavoro e del lavoratore, comprendere l'importanza dei diritti umani e dei principi di non discriminazione. Operare in rispetto di tali principi, così come sanciti dalla Costituzione, della Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione Europea e dalla Dichiarazione Internazionale dei Diritti umani.

### **METODI E METODOLOGIE DIDATTICHE**

- Lezione dialogata e partecipata
- Utilizzo del libro di testo e di altre fonti di informazione
- Utilizzo della lavagna multimediale
- Esercitazioni formative in classe
- Presentazioni digitali
- Mappe e Word Bank
- Lavoro a coppie e/o di gruppo
- Role Play
- Debate

### **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**

- Esercizi strutturati: scelta multipla, riempimento/completamento, matching, vero/falso
- Interrogazioni
- Domande aperte
- Comprensione e ascolto
- Task Based Evaluation
- Debate e Role Play
- 

Riolo Terme, 9 maggio 2026

L'insegnante  
Prof.ssa Stefania Diella

"In qualità di rappresentanti delle studentesse/degli studenti della classe 5C, 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."

CHIARINI SARA	09/05/2026 19:17	09/05/2026 19:17
COTIGA CATALINA	09/05/2026 22:06	09/05/2026 22:06
GOROWSKA MANUELA HELENA	09/05/2026 21:09	09/05/2026 21:09
LIU YIQI	09/05/2026 23:26	09/05/2026 23:26
MAIARDI LORENZO	09/05/2026 20:38	09/05/2026 20:38

### **3.5 PROGRAMMAZIONE DI LINGUA STRANIERA: TEDESCO**

Monte ore settimanale: 3 ore

#### **TESTI ADOTTATI:**

- Pierucci, *Kochkunst neu*, ed. Loescher
- Cavazza, *Grammatik für Gastronomie*, Cappelli Editore

#### **MODULO 1: Wiederholung und Erweiterung: ripasso e ampliamento**

##### CONOSCENZE

Ripresa dei contenuti fondamentali affrontati negli anni precedenti e ampliamento:

- Ich stelle mich vor! - La presentazione di sé
- Der Tagesablauf
- Der Praktikumsbericht
- Come esprimere la data
- Conversazione sulla uscita didattica a Bologna al Villaggio Coldiretti e presso azienda Unigrà
- Come ordinare qualcosa al bar
- Ripasso grammaticale: coniugazione al presente dei verbi deboli e forti, ordine dei complementi, orario formale e informale, ripasso del Perfekt

##### COMPETENZE

- CG5: Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro

##### ABILITÀ

- Utilizzare la lingua per i principali scopi comunicativi in ambito personale e professionale di base.
- Descrivere attività ed esperienze relative al settore di indirizzo

#### **MODULO 2: Rund um Nudeln**

## CONOSCENZE

- Der Weltnudeltag
- I diversi formati di pasta: semplice descrizione e caratteristiche
- Lessico relativo ai principali cereali e caratteristiche (con o senza glutine)
- Die Spätzle: Rezept und Geschichte
- Die Maultaschen: Rezept und Geschichte

## COMPETENZE

- CG5: Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro
- 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
- E.C. competenza n.10: Sviluppare la capacità di accedere alle informazioni, alle fonti, ai contenuti digitali, in modo critico, responsabile e consapevole Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro
- E.C. competenza n.11: Individuare forme di comunicazione digitale adeguate, adottando e rispettando le regole comportamentali proprie di ciascun contesto comunicativo

## ABILITÀ

- Utilizzare lessico (di base) e fraseologia (di base) di settore anche in lingua straniera
- Applicare le principali regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento

### **MODULO 3: Eine kulinarische Deutschlandreise – Un viaggio enogastronomico in Germania**

#### CONOSCENZE

- Die wichtigsten Deutschen Spezialitäten - Le principali specialità culinarie tedesche e la loro regionalità  
<https://www.deutschland.de/de/topic/leben/deutsche-kueche-eine-kulinarische-deutschlandreise>  
<https://www.spezialitaeten.de/laender/deutschland/>
- Ein Vergleich zwischen piadina romagnola und Brezel – Un confronto fra la piadina romagnola e la Brezel
- Der Sternkoch Tim Raue

#### COMPETENZE

- CG5: Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro
- 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
- 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
- E.C. competenza n.10: Sviluppare la capacità di accedere alle informazioni, alle fonti, ai contenuti digitali, in modo critico, responsabile e consapevole Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.

#### ABILITÀ

- Utilizzare lessico (*di base*) e fraseologia (*di base*) di settore anche in lingua straniera
- Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio
- Utilizzare (semplici) tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento

## **MODULO 4: Deutschland nach dem II. Weltkrieg – La Germania dopo la II Guerra Mondiale (modulo anche di Educazione civica)**

### CONOSCENZE

- I principali avvenimenti dalla fine della II Guerra Mondiale alla riunificazione
- Grammatica: il passivo (presente e passato)

### COMPETENZE

- E.C. competenza n.1: Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul rispetto verso ogni persona, sulla responsabilità individuale, sulla legalità, sulla partecipazione e la solidarietà, sulla importanza del lavoro, sostenuti dalla conoscenza della Carta costituzionale, della Carta dei Diritti fondamentale dell'Unione Europea e della Dichiarazione Internazionale dei Diritti Umani

### ABILITÀ

- Utilizzare lessico (*di base*) e fraseologia (*di base*) di settore anche in lingua straniera

### **Educazione civica:**

- Der Praktikumsbericht
- Sophie Scholl und die Weiße Rose (Sophie Scholl e la Rosa Bianca (UDA: Le donne nel tempo e nello spazio – Donne di coraggio)
- La Germania dopo la II Guerra Mondiale (vedi Modulo 4)

### **Landeskunde – Cultura e civiltà:**

- Deutsche Spezialitäten
- Deutschland nach dem II Weltkrieg

### **METODI**

- Lezioni frontali
- Lezioni dialogate
- Flipped classroom
- Lavoro a coppie o in piccolo gruppo
- Compiti di realtà

## STRUMENTI

Esercitazioni formative in classe, esercizi rielaborativi a casa, esercizi interattivi, applicazioni per lo studio, video, libro di testo, Internet, materiale autentico, schede fornite dalla docente, schemi e mappe concettuali.

## VERIFICA E VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

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

- domande aperte ma semplici e circoscritte
- esercizi strutturati: vero/falso, scelta multipla, esercizi di matching
- presentazioni interattive
- interrogazioni

## Obiettivi di apprendimento per il percorso personalizzato ("obiettivi minimi")

- Le competenze previste dai singoli moduli devono essere raggiunte almeno a livello BASE. Conoscenze e abilità sono indicate in corsivo.

Riolo Terme, 6 maggio 2026

L'insegnante

Prof.ssa Maria Elena Emiliani

"In qualità di rappresentanti e di studenti della classe VC confermiamo di aver letto il programma svolto di Lingua Tedesca 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 Lingua Tedesca 5C  
a.s.2025/2026

Nominativo	Data Presa Visione	Data Adesione
FILIPPONE	06/05/2026	06/05/2026
CECILIA	13:15	13:57
VISANI ADELE	06/05/2026 13:06	06/05/2026 13:06

## 3.6 LINGUA FRANCESE

### 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 lettera 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.

#### ABILITÀ

- Descrivere i diversi tipi di contratto.
- Redigere il proprio CV.
- Presentarsi descrivendo le proprie caratteristiche, esperienze professionali e progetti futuri.

#### MODULO 2: LA SANTÉ DANS L'ASSIETTE

##### CONOSCENZE

- i micronutrienti
- i macronutrienti

#### 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.

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

!"

### CONOSCENZE

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

### COMPETENZE

- 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.
- Definire la dieta mediterranea illustrando i principi di base , le caratteristiche e i benefici.
- Esporre le caratteristiche e le differenze tra dieta vegetariana e vegana.

## MODULO 4 : "ALIMENTATION ET MALADIES : QUAND MANGER REND MALADE"

### **CONOSCENZE**

- L'obesità
- L'ipercolesterolemia
- Il diabete

### 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.

#### MODULO 5 : ALIMENTATION BIO ET LABELS DE QUALITÉ CONOSCENZE

- L'agricoltura biologica: origine e definizione
- I prodotti biologici
- I marchi di qualità in Europa

#### COMPETENZE

- Promuovere l'immagine del territorio integrando le produzioni biologiche e i marchi di qualità europei, valorizzando la sostenibilità e le tipicità enogastronomiche, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

#### ABILITÀ

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

#### MODULO 6 : LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE CONOSCENZE

- L'igiene del personale
- L'igiene dei locali e dell'attrezzatura
- La manipolazione degli alimenti
- Le malattie alimentari
- I metodi di conservazione

#### 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.
- Riconoscere e definire le malattie alimentari.
- Illustrare i principali metodi di conservazione degli alimenti.

#### EDUCAZIONE CIVICA

- **Le monde du travail** : il modulo ha compreso lo studio e la redazione

del Curriculum Vitae, finalizzato all'orientamento professionale e alla consapevolezza delle competenze trasversali nel mercato del lavoro europeo.

- **“Donne di coraggio”** : analisi di figure femminili chiave nella cultura francese e internazionale che si sono distinte per l'impegno civile, la lotta per la legalità e la promozione della parità di genere.

## METODI

- Lezione frontale partecipata
- Flipped classroom
- Jigsaw
- Cooperative learning

## VERIFICHE

- Esercizi strutturati
- Domande aperte
- Comprensione scritta e orale
- Presentazioni di progetti
- Interrogazioni

Riolo Terme, 10 maggio 2026

Il docente

Prof.ssa Simona Imbimbo

In rappresentanza degli studenti della classe 5C, confermiamo di aver letto la programmazione finale di lingua francese per l'a.s. 2025-26, allegata al messaggio in bacheca e confermiamo la corrispondenza della stessa a quanto effettivamente svolto dalla classe.

NOMINATIVO	DATA PRESA VISIONE	DATA ADESIONE
<input type="text" value="Filtro alunno"/>		
CHIARINI SARA	11/05/2026 18:33	11/05/2026 18:33
COTIGA CATALINA	11/05/2026 18:33	11/05/2026 18:33
LIU YIQI	11/05/2026 18:42	11/05/2026 18:42

### **3.7. INSEGNAMENTO DELLA RELIGIONE CATTOLICA**

#### **PROGRAMMAZIONE DI IRC**

#### **CLASSE V C**

**Anno Scolastico 2025/26**

**TESTO ADOTTATO: T. CERA, A. FAMA'. LA STRADA CON L'ALTRO. VOLUME UNICO. MARIETTI SCUOLA**

#### **MODULO 1:**

##### **LA FEDE CRISTIANA E LE SFIDE CONTEMPORANEE:**

- *La ricetta della vita*, lo chef stellato Franco Aliberti racconta in un' intervista la sua "scelta" dopo aver raggiunto i vertici della sua professione, una "scelta" non conforme all'etica corrente.
- *Stare a guardare o mettermi in gioco*, la decisione che ha cambiato la mia vita: la storia di Nicolò Govoni e il suo impegno per i diritti umani, una "scelta" di rottura e di volontariato.

#### **MODULO 2:**

##### **DALLA CHIESA DELLE ORIGINI ALLA CHIESA DI OGGI:**

- Il coraggio di Francesco: la "scelta" della povertà in totale armonia con il creato.
- La "scelta" di chiamarsi Francesco: a un anno dalla morte di papa Francesco, le parole chiave del suo pontificato, parole sempre attuali.

#### **MODULO 3:**

##### **LA RICERCA DELLA PACE NEL MONDO:**

- La "scelta" di non rimanere in silenzio: gli appelli alla pace nel mondo; la guerra "a pezzi" dove i "pezzi" aumentano a dismisura.
- La pace un "affare" di tutti.
- La fame come strategia di guerra.
- "L'Italia ripudia la guerra": l'art.11 della Costituzione e la morale cristiana
- L'arte che si fa protesta, le immagini che diventano denuncia; la street art.

## **MODULO 4:**

### **LA FAMIGLIA UMANA:**

- La "scelta" del bene anche a costo della vita: l'eredità e l'esempio dei giudici Falcone e Borsellino, don Peppe Diana e don Puglisi.
- I giovani che si sono sacrificati per un ideale: Sophie Scholl; Aquile randagie
- Il giardino dei giusti, il giardino degli uomini e delle donne che hanno aiutato le vittime di persecuzioni, salvaguardato la dignità umana e difeso i diritti dell'Uomo.
- Il coraggio di chi "è rimasto": il cardinale Pizzaballa e le sue parole da un paese in guerra

## **MODULO 5:**

### **ETICA DELLA VITA:**

- Le facce del volontariato, una scelta di gratuità consapevole.
- Le associazioni di volontariato, ultimo baluardo di umanità nei paesi in guerra: Emergency, Medici senza frontiere, Intersos e Croce rossa italiana.
- La solidarietà e il dono: incontro con i volontari dell'AIDO.

## **MODULO 6:**

### **EDUCAZIONE CIVICA:**

- Primo e secondo quadrimestre: UdA "la storia della donna nel tempo e nello spazio", donne di coraggio.

La "scelta" di impegnarsi in prima persona in un mondo che per secoli ha considerato la donna solo come moglie e madre, da Artemisia Gentileschi passando per le sorelle Mirabal e Rigoberta Menchù, fino a Malala Yousafzai e Kathrine Switzer.

## **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 autentiche della rivelazione ebraico-cristiana per poterne interpretare 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.

## **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 incarnare una cittadinanza attiva.

## **ABILITÀ**

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

## **METODI**

- Lezioni frontali
- Lezioni dialogate
- Utilizzo del manuale
- Schemi e mappe concettuali

## VERIFICA E VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

Al fine di valutare conoscenze e competenze, in itinere o al termine di ogni modulo, sono state proposte prevalentemente delle interrogazioni orali come deciso in Consiglio di Dipartimento.

Riolo Terme, 29 aprile 2026

In qualità di rappresentanti degli studenti della classe VC confermiamo di aver letto il programma svolto di IRC 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.

I rappresentanti degli studenti: ..... La docente  
Lorenzo Mainardi, Liu YIQ ..... Carmela Trillicoso

MAIARDI LORENZO	30/04/2026 10:10
LIU YIQI	02/05/2026 13:37

### **3.8 PROGRAMMAZIONE DI SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

**TESTO ADOTTATO:** "In Movimento" Ed. Marietti Scuola

#### **MODULO 1. MOVIMENTO**

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

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

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

#### **MODULO 2. GIOCO SPORT**

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

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

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

#### **MODULO 3. SALUTE E BENESSERE**

**Conoscenze:** conoscere i principi fondamentali di prevenzione ed attuazione della sicurezza personale in palestra, a scuola e negli spazi aperti. Conoscere i protocolli vigenti inerenti il Primo soccorso. Approfondire gli aspetti scientifici e sociali delle sostanze illecite e del doping. Conoscere l'importanza di una corretta alimentazione.

**Competenze:** saper applicare le regole dello star bene con un corretto stile di vita ed idonee attività di prevenzione; saper utilizzare le norme di primo soccorso; Essere consapevoli dei danni alla salute provocati dal doping e dall'utilizzo di droghe.

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

#### **CONTENUTI**

## **Modulo1**

- vari tipi di corsa e di andature atletiche
- corsa di resistenza e di velocità
- esercizi di potenziamento a corpo libero
- esercizi di mobilità articolare

## **Modulo 2**

- Pallavolo: fondamentali con la palla, fondamentali di squadra, regole di gioco
- Calcio a 5: fondamentali con la palla; gioco
- Pallamano: fondamentali con palla, fondamentali di squadra, regole di gioco
- Pallacanestro: fondamentali con palla, fondamentali di squadra, regole di gioco
- Pallapugno: fondamentali con palla, regole di gioco
- Partecipazione al torneo d'istituto di pallavolo

## **Modulo 3**

- Attività in ambiente naturale: fast walking e plogging
- Alimentazione e sport: alimentazione pre-gara, il rifornimento in gara, il dopo gara.
- Il Pronto soccorso: la valutazione dell'infortunato, la chiamata al 118, l'R.C.P, la manovra di Heimlech; I traumi : contusione, distorsione, lussazione, come si interviene.

## **METODI**

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

## **STRUMENTI**

- Test
- Prove ed attività pratiche
- Prove scritte

## **VALUTAZIONE**

È stata valutata la pratica dell'attività sportiva svolta È stato valutato l'impegno e la partecipazione dei ragazzi verso la materia, verso i compagni e verso l'insegnante nel rispetto delle regole.

Per valutare si è tenuto conto di:

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

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

In qualità di rappresentanti degli studenti della classe VC confermiamo di aver letto il programma svolto di Scienze Motorie e Sportive per l'a.s. 2023-2024 allegato al messaggio in bacheca, confermiamo la correttezza dello stesso che può pertanto essere pubblicato nel "documento del 15 maggio" della nostra classe.

I rappresentanti di classe: Trocchi Francesco – Liu Yiqi

Riolo Terme, 11 maggio 2026

L'insegnante  
Enrico Ventimiglia

### **3.9 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 tendenza 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°3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- 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.
- 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.

### **ABILITÀ**

- Individuare norme e procedure relative alla provenienza, produzione e conservazione del prodotto: individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.

## **MODULO 5: LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO**

- Argomento trattato 1 Le abitudini alimentari (pag. 268 - 279)
- Argomento trattato 2 I marchi di qualità (pag. 280 -297)

### **CONOSCENZE:**

- Consumi e abitudini alimentari, marchi di qualità alimentare, prodotti a km 0.

### **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.

## **Argomenti di Educazione civica**

- I quadrimestre: TASTE HUNTER CHALLENGE: In relazione al web marketing e ai diversi canali di comunicazione, documentate l'evento attraverso, video, foto, reel che dopo verranno utilizzati per pubblicizzare la giornata a Bologna. Uscita didattica Villaggio Coldiretti, Bologna, 7 novembre 2025.
- II quadrimestre: Attività in Cooperative Learning: Idee di impresa e start-up con la realizzazione ed esposizione di un business Plan.

## **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, 15 maggio 2026

Il docente

Walter Occhionero

In qualità di studenti della classe VC confermiamo di aver letto il programma svolto di DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE, 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 e Adesione Alunni : ,

### **3.10 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

#### **TEMATICA 1: TUTELA E SICUREZZA DEL CLIENTE**

##### CONOSCENZE

##### **I contaminanti negli alimenti:**

- la salubrità degli alimenti
- i contaminanti alimentari
- il sistema dei controlli nell'UE
- l'EFSA e il RASFF
- contaminanti chimici:
  - o contaminanti chimici sintetici: fitofarmaci, fertilizzanti artificiali, farmaci ad uso veterinario, MOCA, contaminazioni dovuti a processi di cottura e produzione, metalli pesanti;
  - o contaminanti chimici naturali: micotossine, ammine biogene, tossine da prodotti ittici.
    - contaminanti fisici
    - contaminanti biologici:
      - o contaminazione diretta
      - o contaminazione indiretta
      - o contaminazione crociata
- contaminanti visibili all'occhio umano: gli infestanti
- i microrganismi: unicellulari, pluricellulari, privi di cellula (virus)
- rapporti instaurati tra il microrganismo e l'ospite
- microrganismi e alimenti

- fattori di crescita microbica: temperatura, acidità, ossigeno, attività dell'acqua, umidità, luce
- i batteri: classificazione in base alla forma, riproduzione batterica, spore, virulenza

### **Le malattie veicolate dagli alimenti:**

- infezioni, tossinfezioni, intossicazioni
- le malattie di origine batterica veicolate dagli alimenti: DIM, portatori sani, periodo di incubazione, norme igieniche per la prevenzione
- le principali infezioni alimentari: salmonellosi, listeriosi, gastroenterite da *Campylobacter*
- le principali intossicazioni alimentari: botulismo
- le principali tossinfezioni alimentari: malattie da *Bacillus cereus*
- le malattie causate da virus: parassitismo obbligato, struttura di un virus, epatite virale
- le malattie causate da parassiti: parassitosi, teniasi, anisakidosi, toxoplasmosi.

### **Sistema HACCP**

- Sicurezza alimentare
- Il quadro legislativo nell'Unione Europea: Strategia europea per la sicurezza alimentare "dal campo alla tavola"
- Pacchetto Igiene
- ruolo degli OSA e Reg CE 178/2002
- tracciabilità/rintracciabilità
- Sistema HACCP :
  - Fasi preliminari del sistema HACCP.
  - applicazione del sistema HACCP: i sette principi fondamentali e procedura per la corretta individuazione dei CCP
  - Identificazione dei pericoli e dei punti critici.
- FOOD SAFETY E FOOD SECURITY

## 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 2022)

**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.

## **TEMATICA 2: LA SANA ALIMENTAZIONE**

### CONOSCENZE

#### **Principi di dietetica:**

- alimentazione, nutrizione, dieta, dietologia, dietetica, dietoterapia
- strumenti utili e percorso operativo per la formulazione della dieta equilibrata
- valutazione dello stato nutrizionale: IMC
- bilancio energetico:
  - o valutazione dell'assunzione di energia: questionari di frequenza, storia dietetica, recall 24 ore, diario alimentare
  - o valutazione del dispendio energetico: MB, fattori che incidono sul MB, TID, LAF, FET, tabelle SINU
- impostare una dieta equilibrata: razione alimentare nelle 24 ore, distribuzione delle calorie durante la giornata, distribuzione dei nutrienti nell'arco della giornata
- LARN 2024
- Linee Guida per una sana alimentazione (revisione CREA, 2018)
- caratteristiche di un menu equilibrato e modelli alimentari di riferimento:
  - o la Dieta Mediterranea: Ancel Keys, piramide per la dieta mediterranea moderna
  - o Diete Vegetariane
  - o Diete a basso consumo di carboidrati

#### **Dieta equilibrata in particolari condizioni fisiologiche:**

- gravidanza
- allattamento
- età evolutiva: lattante, svezzamento, prima infanzia, seconda infanzia
- adolescenza
- terza età

## 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 2022)

**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.

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

#### **Fondamenti di dietoterapia e obesità**

- Il rapporto tra salute e alimentazione: ruolo e responsabilità professionali degli OSA

- le dietoterapie

- L'obesità:

- Dati epidemiologici
- Cause dell'obesità
- IMC
- Diagnosi
- Conseguenze sulla salute
- Classificazione
- Terapia
- Le malattie cardiovascolari:
  - cause
  - dislipidemie e terapia nutrizionale
  - aterosclerosi e dietoterapia
  - ipertensione arteriosa e dietoterapia
- Il diabete:
  - pancreas e ormoni pancreatici
  - diabete tipo I
  - diabete tipo II
  - diabete gestazionale
  - sintomi
  - diagnosi
  - dietoterapia

- La sindrome metabolica

#### **Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione:**

- reazioni avverse agli alimenti

- allergie:
  - diagnosi
  - alimenti più frequentemente allergenici
  - Allergia alle proteine del latte vaccino
  - Ruolo e responsabilità degli OSA
  - Dietoterapia
  - intolleranze alimentari:
    - sintomi
    - diagnosi e cura
    - intolleranza al lattosio
- celiachia

### **Tumori**

- definizione e classificazione
- fattori di rischio
- ruolo dell'alimentazione
- cancerogeni negli alimenti
- prevenzione a tavola
- linee guida internazionali
- radicali liberi e antiossidanti
- alimenti utili nella prevenzione
- la regola dei cinque colori

### 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 2022)

**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.

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

##### CONOSCENZE

- il cibo come cultura e antropologia dei consumi alimentari;
- marchi di qualità dei prodotti tipici: menu a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (DOP, IGP, STG);
- Qualità Totale;
- tutela del Made in Italy e classificazione delle frodi alimentari;
- sostenibilità alimentare e lotta allo spreco: i paradossi globali del cibo, alimenti etici, carbon footprint, water footprint, ecological footprint, sistemi produttivi sostenibili, la proposta slow;
- filiera agroalimentare, corta, lunga, Km 0;
- doppia piramide alimentare e ambientale.

##### 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. 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.

#### ABILITA'

✓ 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

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

**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 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.

## **TEMATICA 5: ALIMENTAZIONE COME ESPRESSIONE DI INNOVAZIONE E CULTURA**

### CONOSCENZE

- nuovi prodotti alimentari:
  - o Novel food

## 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

**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.

## 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.

✓ 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.

- ✓ 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

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

**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 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

#### **La sostenibilità sociale nelle filiere agro-alimentari:**

- food safety e food security

### TRAGUARDI EDUCAZIONE CIVICA (D.M. 183/2024)

#### **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.) e le relative abilità sono formulate coerentemente con le competenze in uscita al quinto anno riportate nell' allegato 2 del Regolamento di cui al Decreto Interministeriale 24/05/2018, n. 92.

## **METODI e STRUMENTI**

- Lezioni dialogate in presenza e online
- Discussioni
- studio di caso
- riflessione
- hackathon
- visite didattiche
- Utilizzo di sussidi informatici
- Didattica per Competenze: svolgimento di Unità di Apprendimento (UDA)

## **VERIFICA E VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE**

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

Il sistema di valutazione adottato è stato concepito come un processo continuo, integrato alla progettazione didattica, finalizzato non solo alla misurazione degli esiti, ma soprattutto alla regolazione dei processi di insegnamento-apprendimento.

La valutazione è stata declinata nelle seguenti dimensioni:

### 1. valutazione formativa e regolativa

finalizzata al monitoraggio costante dei processi cognitivi e metacognitivi, ha permesso di calibrare l'azione didattica in tempo reale.

### 2. valutazione sommativa

espletata al termine di moduli didattici, ha avuto l'obiettivo di accertare il grado di acquisizione degli obiettivi di apprendimento previsti e il livello di padronanza dei contenuti.

### 3. valutazione delle competenze

Oltre alle conoscenze e abilità, sono state valutate le competenze trasversali e disciplinari attraverso l'osservazione dello studente nello svolgimento di compiti di realtà / prove esperienziali: situazioni in cui lo studente ha dovuto mobilitare il proprio sapere in contesti nuovi.

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

- Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo.
- Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione.
- 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.
- Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.

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

- acquisizione dei contenuti e dei metodi propri della disciplina;
- capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite; padronanza lessicale e semantica, anche con riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore;
- capacità di argomentare in modo critico e personale;

### **PROVE SCRITTE IN PREPARAZIONE ALLA SECONDA PROVA DELL'ESAME DI MATURITA'**

Sarà svolta una simulazione di seconda prova scritta in data 20 maggio 2026, coerentemente con quanto indicato nel DM 164 del 15 giugno 2022 per ciò che concerne i Quadri di riferimento e la griglia di valutazione.

Riolo Terme, 8 maggio 2026

La docente  
Sara Marani

In qualità di rappresentanti e di studenti della classe VC 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.

#### Presenza Visione e Adesione studenti: PROGRAMMAZIONE SVOLTA DI ALIMENTAZIONE

Nominativo	Data Presenza Visione e Adesione	
CHIARINI SARA	08/05/2026 13:39	
FILIPPONE CECILIA	08/05/2026 13:47	
GOROWSKA MANUELA HELENA	09/05/2026 18:21	
LIU YIQI	08/05/2026 17:18	

### 3.11 - LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI –SETTORE CUCINA

TESTO ADOTTATO: ALTA PROFESSIONALITÀ IN CUCINA – LIBRO MISTO CON LIBRO DIGITALE - VOLUME PER LA CLASSE QUINTA – DI GENTILI PAOLO -EDIZIONI CALDERINI

Monte ore settimanale: 8 ore, di cui 1 in compresenza con Scienze e cultura dell'alimentazione

<b>MODULO 1 – STAGE FORMATIVO “PROFESSIONISTI IN AZIENDA” PCTO svolto dal 16 settembre al 6 ottobre 2025</b>		
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Competenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Linguaggio specifico del settore di riferimento anche in lingua</li> <li>• Comunicazione interna</li> <li>• Norme di sicurezza igienica e sul lavoro</li> <li>• Norme di comportamento idonee all'ambiente di lavoro e al ruolo ricoperto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Operare nell'ambiente di lavoro rispettando i principi di sicurezza personale e applicando il sistema HACCP previsto nell'azienda di destinazione</li> <li>• Lavorare in equipe nella brigata di cucina e comunicare efficacemente con colleghi, superiori e referenti</li> <li>• Eseguire con autonomia e responsabilità i compiti professionali di base assegnati dal tutor aziendale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agire nel sistema di qualità della filiera produttiva</li> <li>• 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</li> </ul>

<b>MODULO 2 – CULTURA ENOGASTRONOMICA Storia e grandi personaggi della gastronomia Gastronomía, cultura e società</b>		
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Competenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le origini della gastronomia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificare i principali passaggi storici legati alla gastronomia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Correlare la conoscenza storica agli sviluppi delle tecnologie e delle tecniche gastronomiche</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nascita e sviluppo della gastronomía moderna</li> <li>• La gastronomía contemporanea</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere l'evoluzione della cucina attraverso l'analisi di grandi chef</li> <li>• Identificare i principali personaggi della gastronomia</li> <li>• Comprendere l'andamento degli stili alimentari e del consumo dei pasti fuori casa.</li> <li>• Comprendere il sistema valutativo delle principali guide gastronomiche</li> <li>• Valutare le principali tendenze del mercato ristorativo italiano</li> </ul>	
--	---	--

<b>MODULO 3 – CULTURA ENOGASTRONOMICA</b> <b>Gastronomía, cultura e società</b>		
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Competenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il cibo e l'uomo</li> <li>• Cibo e identità religiosa</li> <li>• L'offerta gastronomica: la ristorazione commerciale</li> <li>• L'offerta gastronomica: il catering industriale</li> <li>• Il consumo dei pasti fuori casa e le nuove tendenze</li> <li>• Le direttrici della sostenibilità ambientale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare le componenti culturali della gastronomia</li> <li>• Comprendere la complessità del fenomeno gastronomico e le sue forti implicazioni nel tessuto economico-sociale</li> <li>• Leggere, riconoscere e interpretare le dinamiche del mercato enogastronomico e sapere adeguare la produzione</li> <li>• Comprendere la necessità di adeguare la produzione alle esigenze della clientela anche legate alla religione e comprendere il valore culturale del cibo e dei rapporti fra gastronomía e società</li> <li>• Leggere, riconoscere e interpretare le dinamiche del mercato enogastronomico</li> <li>• Distinguere la ristorazione di necessità da quella di svago/piacere</li> <li>• Cogliere le differenze organizzative tra ristorazione sociale, tradizionale, neo-ristorazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando tradizioni e prodotti tipici</li> </ul>

**MODULO 4 – ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELLA PRODUZIONE****I prodotti alimentari e la gestione degli Acquisti**

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Competenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La qualità dei prodotti alimentari</li> <li>• Criterio di acquisto e controllo qualità dei prodotti</li> <li>• La politica degli acquisti</li> <li>• La gestione delle merci</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scegliere il livello di lavorazione dei prodotti in base a criteri economici, gastronomici ed organizzativi</li> <li>• Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche ed alle relative certificazioni di qualità.</li> <li>• Utilizzare correttamente i prodotti congelati e surgelati</li> <li>• Riconoscere i marchi di qualità al fine della loro valorizzazione</li> <li>• Effettuare scelte consapevoli nella definizione dei fornitori</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo tecnologico e gastronomico</li> <li>• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e aziendali individuando le nuove tendenze di filiera, intervenendo nella trasformazione dei prodotti enogastronomici</li> </ul>

**MODULO 5 – ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELLA PRODUZIONE**  
**Organizzazione dell'impianto di cucina**

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Competenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organizzazione innovativa: la cucina indiretta</li> <li>• Il sistema Cook &amp; Chill</li> <li>• La distribuzione con legame differito</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Essere in grado di cogliere i cambiamenti in atto nella cucina</li> <li>• Conoscere tecniche innovative</li> <li>• Sapere applicare correttamente le tecniche di rigenerazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Integrare le conoscenze personali con le nuove metodologie</li> </ul>

**MODULO 6 – ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELLA PRODUZIONE**  
**Gestione della sicurezza alimentare e della sicurezza sul lavoro**

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Competenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La gestione della sicurezza alimentare nella Ristorazione</li> <li>• Il sistema HACCP</li> <li>• La gestione della sicurezza sul lavoro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Essere in grado di comprendere l'importanza del rispetto delle regole</li> <li>• Essere pronti per operare rispettando i principi di sicurezza personale e applicando il sistema HACCP previsto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Integrare le competenze personali con il rispetto delle regole in tema di sicurezza alimentare e di sicurezza sul luogo di lavoro</li> </ul>

	<b>MODULO 7 – LA VENDITA DEI PRODOTTI E SERVIZI ENOGASTRONOMICI</b> <b>Il menú e la personalizzazione del servizio</b>
--	---

Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Breve storia del menu</li> <li>• Il menú come strumento di vendita</li> <li>• Il menú per l’Azienda e l’utenza</li> <li>• La redazione dei menú fissi</li> <li>• La redazione del menú d’albergo</li> <li>• La redazione della carta</li> <li>• Il menú nella ristorazione sociale</li> <li>• Il menu e le esigenze della clientela: la celiachia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Costruire menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela</li> <li>• Progettare un menu rispettando le regole gastronomiche</li> <li>• Progettare la carta / menu in funzione di tipicità, stagionalità e target dei clienti</li> <li>• Utilizzare il menu come strumento di vendita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessita dietologiche</li> </ul>

	<b>MODULO 8 – LA VENDITA DEI PRODOTTI E SERVIZI ENOGASTRONOMICI</b> <b>Il Banqueting e gli eventi enogastronomici</b>
--	--

Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il servizio banqueting</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere le problematiche tipiche del servizio di banqueting</li> <li>• Organizzare a grandi linee la parte gastronomica di semplici banchetti in ambienti e luoghi diversi</li> <li>• Adeguare il servizio in funzione della domanda</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici</li> <li>• Utilizzare appropriate tecniche di comunicazione e di vendita</li> </ul>

<b>MODULO 9 – LA VENDITA DEI PRODOTTI E SERVIZI ENOGASTRONOMICI</b> <b>La promozione e la vendita dei servizi ristorativi</b>		
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Competenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il controllo dei costi di cucina</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calcolare i costi di produzione (food cost e costo Piatto)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Essere in grado di valutare il corretto prezzo di acquisto delle materia prime</li> </ul>

<b>MODULO 10 – EDUCAZIONE CIVICA</b> <b>Modulo trasversale: Bioeconomia, sostenibilità aziendale e sicurezza alimentare</b>		
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Competenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bioeconomia e sostenibilità ambientale</li> <li>• La sicurezza in ambito alimentare e tutela della salute delle persone con problematiche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Essere in grado di comprendere l'importanza e il valore del cibo come fattore culturale</li> <li>• Riconoscere i diversi fattori che influenzano le abitudini alimentari</li> <li>• Distinguere i paradossi del cibo e le diete principali</li> <li>• Essere in grado di garantire prodotti di qualità in ambito di sicurezza alimentare soprattutto per chi soffre di allergie alimentari specifiche come la celiachia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> <li>• Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela della salute e del benessere psicofisico</li> <li>• Comprendere l'importanza della crescita economica, sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela dell'ambiente</li> </ul>

### **METODOLOGIE DIDATTICHE**

- Lezioni frontali
- Lezioni dialogate
- Utilizzo del manuale
- Esercitazioni formative in classe
- Esercitazioni pratiche di laboratorio
- Dispense fornite dal docente

### **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 e test
- Saggi brevi
- Trattazione sintetica di argomenti
- Interrogazioni

Riolo Terme, 06/05/2026

Il docente Feruzzi Marco



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

Presenza Visione/Adesione Alunni : Programma finale

Nominativo	Data Presa Visione	Data Adesione
BARACCANI MIRIAM	07/05/2026 15:55	07/05/2026 15:55
CHIARINI SARA	08/05/2026 15:40	08/05/2026 15:40
LIU YIQI	08/05/2026 17:17	08/05/2026 17:17
TROCCHI FRANCESCO	08/05/2026 15:27	08/05/2026 15:28

**Valutazione del Percorso di FSL (documento riservato depositato in  
segreteria)**

**Griglie di valutazione delle PROVE SCRITTE**

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE I PROVA - ESAME DI MATURITA'

a. s. 2025/2026

<b>PARTE GENERALE - MAX 60 PUNTI</b>		
Indicatori generali ministeriali	Descrittori	Punteggio
1. Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	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>
2. Coesione e coerenza testuale	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 pienamente coeso e fondato su evidenti e chiare relazioni logiche	<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>	2
	La coesione e la coerenza del testo sono <b>del tutto assenti. L'elaborato è consegnato in bianco</b>	1
3. Ricchezza e padronanza lessicale	Bagaglio lessicale <b>ricco e ricercato. Uso puntuale del linguaggio tecnico</b>	10
	Bagaglio lessicale <b>ricco, ottima padronanza linguistica</b>	9
	Bagaglio lessicale <b>buono, uso appropriato</b> dello stesso	8
	Bagaglio lessicale <b>discreto, uso adeguato</b> dello stesso	7
	Bagaglio lessicale <b>essenziale, uso rispondente al livello base di competenza richiesto</b>	6*
	Bagaglio lessicale <b>a tratti ripetitivo</b> e padronanza lessicale <b>incerta</b>	5
	Lessico <b>impreciso e scarsa padronanza</b> dello stesso	4
	Lessico <b>spesso ripetitivo</b> con presenza di alcune <b>improprietà</b> linguistiche	3
	Lessico <b>ripetitivo e povero</b> usato in maniera <b>del tutto impropria</b>	2
	Lessico <b>assente. L'elaborato è consegnato in bianco</b>	1
4. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Correttezza grammaticale ineccepibile. Uso impeccabile della punteggiatura	10
	Correttezza grammaticale accurata. Ottimo ed efficace l'uso della punteggiatura	9
	Correttezza grammaticale e uso della punteggiatura chiari e corretti	8
	Correttezza grammaticale e uso della punteggiatura corretti anche se con qualche leggera imprecisione	7
	Correttezza grammaticale e uso della punteggiatura aderenti ai livelli di base di competenza richiesti	6*
	Correttezza grammaticale e uso della punteggiatura non del tutto lineare. Qualche errore sistematico	5
	Errori di morfologia e sintassi scorretta in più punti. Punteggiatura approssimativa	4
	Errori diffusi e significativi a diversi livelli. Punteggiatura approssimativa e, in alcuni punti, completamente scorretta	3
	Errori diffusi e gravi a tutti i livelli. Punteggiatura scorretta e a tratti inesistente	2
L'elaborato è consegnato in bianco	1	
5. Ampiezza e	Conoscenze precise, approfondite ed ampiamente articolate. Riferimenti	10

precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	culturali eccellenti	
	Conoscenze ricche e puntuali. Riferimenti culturali di ottimo livello	9
	Conoscenze pertinenti ed esaurienti. Opportuni riferimenti culturali	8
	Conoscenze appropriate ed esaustive. Riferimenti culturali di livello discreto	7
	Conoscenze essenziali globalmente corrette e aderenti ai livelli di base di competenza richiesti. Adeguati i riferimenti culturali	6*
	Conoscenze superficiali ed imprecise. Qualche tentativo di riferimento culturale	5
	Conoscenze modeste, spesso imprecise. Pochi e confusi riferimenti culturali	4
	Conoscenze limitate ed in più punti errate. Scarsi ed impropri i riferimenti culturali	3
	Conoscenze molto limitate e quasi del tutto errate. Quasi del tutto assenti i riferimenti culturali	2
	Conoscenze e riferimenti culturali del tutto assenti. L'elaborato è consegnato in bianco	1
6. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Elaborazione logico-critica ed espressiva <b>corretta, organica e puntuale. Organiche e molto originali</b> le valutazioni personali	10
	Elaborazione logico-critica ed espressiva <b>corretta ed organica</b> . Valutazioni personali <b> motivate, approfondite e a tratti originali</b>	9
	Elaborazione logico-critica ed espressiva <b>corretta ed organica</b> . Valutazioni personali <b>coerenti ed adeguatamente approfondite</b>	8
	Elaborazione logico-critica ed espressiva <b>corretta</b> . Valutazioni personali <b>chiare e lineari</b>	7
	Elaborazione logico-critica ed espressiva sostanzialmente <b>corretta e coerente con i livelli base di competenza richiesta</b>	6*
	Elaborazione logico-critica ed espressiva <b>mediocre/incerta. Alcune parti</b> della traccia <b>non sono sviluppate in modo adeguato</b>	5
	Elaborazione logico-critica ed espressiva <b>non del tutto appropriata</b> . Alcune <b>considerazioni</b> sviluppate <b>non sono pertinenti</b> alla traccia	4
	Elaborazione logico-critica ed espressiva <b>parziale e non appropriata</b> . Giudizi critici e valutazioni personali sono <b>solo accennati</b>	3
	Elaborazione logico-critica ed espressiva <b>inadeguata e con errori</b>	2
	Elaborazione logico-critica ed espressiva completamente <b>assente. L'elaborato è consegnato in bianco</b>	1

<b>PARTE SPECIFICA TIPOLOGIA A - MAX 40 PUNTI</b>		
Indicatori ministeriali specifici	Descrittori	Punteggio
<b>7. Rispetto dei vincoli posti nella consegna</b>  (ad esempio, indicazioni circa la lunghezza del testo-se presenti- o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	Rispetto completo, puntuale ed esaustivo delle richieste poste dalla consegna	10
	Rispetto completo ed esaustivo delle richieste poste dalla consegna	9
	Rispetto adeguato delle richieste poste dalla consegna	8
	Rispetto pressoché completo delle richieste poste dalla consegna	7
	Rispetto pertinente ma con qualche incompletezza rispetto ai vincoli posti dalla consegna	6*
	Rispetto approssimativo delle richieste della consegna	5
	Consegna rispettata solo in parte	4
	Alcuni vincoli alla consegna ignorati. Linguaggio inappropriato alla tipologia	3
	Consegna ignorata in molti elementi	2
	Consegna del tutto mancante. L'elaborato è consegnato in bianco	1
	<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 compresi in profondità e sono state individuate analiticamente le sue caratteristiche stilistiche
Il contenuto e i temi del testo sono stati pienamente compresi e sono state individuate le caratteristiche stilistiche nella loro interezza		9
Il contenuto e i temi del testo sono stati compresi e sono state globalmente colte le sue caratteristiche stilistiche		8
Il contenuto e i temi del testo sono stati correttamente compresi		7
Il contenuto e i temi del testo sono stati compresi nelle loro linee generali		6*
Il contenuto e i temi del testo sono stati compresi superficialmente		5
Il testo è stato parzialmente compreso ed in alcuni parti è stato frainteso		4
Il testo è stato compreso solo in minima parte ed il suo significato in più punti è stato equivocado		3
Il testo non è stato compreso in alcune delle sue parti		2
L'elaborato è stato consegnato in bianco		1
<b>9. Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)</b>		Eccellente capacità di analisi lessicale, sintattica, stilistica.
	Completa conoscenza delle strutture retoriche e consapevolezza piena della loro funzione comunicativa	
	Ottima capacità di analisi lessicale, sintattica, stilistica. Conoscenza approfondita delle figure retoriche	9

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

Nota 1: le righe evidenziate indicano il punteggio considerato sufficiente relativamente ai criteri

<b>PARTE SPECIFICA TIPOLOGIA B - MAX 40 PUNTI</b>		
Indicatori ministeriali specifici	Descrittori	Punteggio
7. Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Individuazione chiara, corretta, completa ed originale della tesi e degli snodi argomentativi	12
	Individuazione approfondita e completa della tesi e degli snodi argomentativi	11
	Individuazione corretta della tesi e degli snodi argomentativi, sia nei singoli passaggi che nell'insieme	10
	Individuazione efficace ed adeguatamente articolata della tesi e delle argomentazioni	9
	Individuazione soddisfacente della tesi e delle argomentazioni	8
	Individuazione della tesi e delle argomentazioni adeguata, rispondente al livello base delle competenze richieste	7*
	Individuazione approssimativa della tesi e rilevazione sommaria delle argomentazioni a sostegno	6
	Individuazione imprecisa della tesi e delle argomentazioni a sostegno	5
	Parziale individuazione della tesi e difficoltà a rilevare le argomentazioni proposte	4
	Confusionaria individuazione della tesi e delle argomentazioni proposte	3
	Errata individuazione della tesi e mancata rilevazione degli snodi argomentativi	2
	Mancata individuazione della tesi e delle argomentazioni. L'elaborato è consegnato in bianco	1
8. Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Eccellente, complesso e razionale il percorso ragionativo. Uso impeccabile dei connettivi	14
	Ampio, coerente ed esaustivo il percorso ragionativo. Uso corretto e logico dei connettivi	13
	Coerente ed esaustivo il percorso ragionativo. Uso adeguato e corretto dei connettivi	12
	Buono lo sviluppo del percorso ragionativo. Uso corretto dei connettivi	11
	Discreto sviluppo del percorso ragionativo. Uso sostanzialmente corretto dei connettivi	10
	Lineare e corretto il percorso ragionativo così come l'uso dei connettivi	9*
	<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>	8
	Approssimativo e schematico il percorso ragionativo. Incerto in alcuni punti l'uso dei connettivi	7
	Approssimativo il percorso ragionativo. Uso dei connettivi incerto in più punti	6
	Frammentario ed incompleto il percorso ragionativo. Incerto in molti punti l'uso dei connettivi	5
	A tratti ripetitivo il percorso ragionativo. Incerto in molti punti l'uso dei connettivi	4
	Scarse capacità nell'elaborazione di un percorso ragionativo. Non pertinente l'uso dei connettivi	3
Del tutto incoerente e incompleto il percorso argomentativo. Uso errato dei connettivi	2	
Piena incapacità di sostenere un percorso argomentativo. L'elaborato è consegnato in bianco	1	
9. Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere	Argomentazione personale, eccellente, sostenuta con congruenza e sicurezza. Impeccabili i riferimenti culturali.	14
	Argomentazione personale, molto originale e sostenuta con sicurezza. Molto validi i riferimenti culturali	13

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

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

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

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE I PROVA - ESAME DI MATURITA' a. s. 2025/2026 - STUDENTI CON DSA**

<b>PARTE GENERALE - MAX 60 PUNTI</b>		
<b>Indicatori generali ministeriali</b>	<b>Descrittori</b>	<b>Punteggi</b>
<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 pienamente coeso e fondato su evidenti e chiare relazioni logiche	<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 sviluppo <b>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>	4
	Il testo è <b>scarsamente coeso</b> e le <b>argomentazioni sono slegate o contraddittorie</b> tra loro	3
	La coesione e la coerenza del testo sono <b>quasi del tutto assenti</b>	2
	La coesione e la coerenza del testo sono <b>del tutto assenti. L'elaborato è consegnato in bianco</b>	1
3. Ricchezza e padronanza lessicale	Bagaglio lessicale <b>ricco e ricercato. Uso puntuale del linguaggio tecnico</b>	10
	Bagaglio lessicale <b>ricco, ottima padronanza linguistica</b>	9
	Bagaglio lessicale <b>buono, uso appropriato</b> dello stesso	8
	Bagaglio lessicale <b>discreto, uso adeguato</b> dello stesso	7
	Bagaglio lessicale <b>essenziale, uso rispondente al livello base di competenza richiesto</b>	6*
	Bagaglio lessicale <b>a tratti ripetitivo</b> e padronanza lessicale <b>incerta</b>	5
	Lessico <b>impreciso</b> e <b>scarsa padronanza</b> dello stesso	4
	Lessico <b>spesso ripetitivo</b> con presenza di alcune <b>improprietà</b> linguistiche	3
	Lessico <b>ripetitivo e povero</b> usato in maniera <b>del tutto impropria</b>	2
Lessico <b>assente. L'elaborato è consegnato in bianco</b>	1	
4. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Correttezza grammaticale e uso della punteggiatura chiari e corretti	10-9
	Correttezza grammaticale e uso della punteggiatura corretti anche se con qualche leggera imprecisione	8-7
	Correttezza grammaticale e uso della punteggiatura aderenti ai livelli di base di competenza richiesti, con qualche errore sistematico	6
	Errori di morfologia e sintassi scorretta in più punti. Punteggiatura approssimativa	5
	Errori diffusi e significativi a diversi livelli. Punteggiatura approssimativa e, in alcuni punti, completamente scorretta	4-3
Errori diffusi e gravi a tutti i livelli. Punteggiatura scorretta e a tratti inesistente	2-1	
5. Ampiezza e precisione delle conoscenze e	Conoscenze precise, approfondite ed ampiamente articolate. Riferimenti culturali eccellenti	10
	Conoscenze ricche e puntuali. Riferimenti culturali di ottimo livello	9
	Conoscenze pertinenti ed esaurienti. Opportuni riferimenti culturali	8
	Conoscenze appropriate ed esaustive. Riferimenti culturali di livello discreto	7

dei riferimenti culturali	Conoscenze essenziali globalmente corrette e aderenti ai livelli di base di competenza richiesti. Adeguati i riferimenti culturali	6
	Conoscenze superficiali ed imprecise. Qualche tentativo di riferimento culturale	5
	Conoscenze modeste, spesso imprecise. Pochi e confusi riferimenti culturali	4
	Conoscenze limitate ed in più punti errate. Scarsi ed impropri i riferimenti culturali	3
	Conoscenze molto limitate e quasi del tutto errate. Quasi del tutto assenti i riferimenti culturali	2
	Conoscenze e riferimenti culturali del tutto assenti. L'elaborato è consegnato in bianco	1
6. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Elaborazione logico-critica ed espressiva <b>corretta, organica e puntuale. Organiche e molto originali</b> le valutazioni personali	10
	Elaborazione logico-critica ed espressiva <b>corretta ed organica</b> . Valutazioni personali <b> motivate, approfondite e a tratti originali</b>	9
	Elaborazione logico-critica ed espressiva <b>corretta ed organica</b> . Valutazioni personali <b>coerenti ed adeguatamente approfondite</b>	8
	Elaborazione logico-critica ed espressiva <b>corretta</b> . Valutazioni personali <b>chiare e lineari</b>	7
	Elaborazione logico-critica ed espressiva sostanzialmente <b>corretta e coerente con i livelli base di competenza richiesta</b>	6
	Elaborazione logico-critica ed espressiva <b>mediocre/incerta</b> . <b>Alcune parti della traccia non sono sviluppate in modo adeguato</b>	5
	Elaborazione logico-critica ed espressiva <b>non del tutto appropriata</b> . Alcune <b>considerazioni</b> sviluppate <b>non sono pertinenti</b> alla traccia	4
	Elaborazione logico-critica ed espressiva <b>parziale e non appropriata</b> . Giudizi critici e valutazioni personali sono <b>solo accennati</b>	3
	Elaborazione logico-critica ed espressiva <b>inadeguata e con errori</b>	2
	Elaborazione logico-critica ed espressiva completamente <b>assente</b> . <b>L'elaborato è consegnato in bianco</b>	1
	TOTALE	...../60

<b>PARTE SPECIFICA TIPOLOGIA A - MAX 40 PUNTI</b>		
Indicatori ministeriali specifici	Descrittori	Punteggio
7. Rispetto dei vincoli posti	Rispetto completo, puntuale ed esaustivo delle richieste poste dalla consegna	10

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

ed articolata del testo	Ottime capacità di interpretazione e contestualizzazione ampia ed efficace	9
	Efficace interpretazione critica ed articolata del testo	8
	Interpretazione corretta del testo e discrete capacità di contestualizzazione	7
	Interpretazione sostanzialmente corretta del testo	6*
	Interpretazione superficiale del testo	5
	Il testo è interpretato con approssimazione ed in parte è stato frainteso	4
	Il testo è stato interpretato con molta approssimazione e solo in minima parte	3
	Il testo non è stato interpretato correttamente in nessuna delle sue parti	2
	Il testo non è stato interpretato affatto. L'elaborato è stato consegnato in bianco	1

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

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

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

PARTE SPECIFICA TIPOLOGIA C - MAX 40 PUNTI		
Indicatori ministeriali specifici	Descrittori	Punteggi
7. Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e nell'eventuale parafrasi	Il testo rispetta in maniera eccellente la traccia. Il titolo (se presente) è originale e molto efficace. La parafrasi (se presente) è certissima ed accurata	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
	Discreta pertinenza del testo rispetto alla traccia. Il titolo (se presente) è corretto ed esemplificativo dell'argomento. La parafrasi (se presente) è efficace	9
	Il testo è adeguatamente pertinente rispetto alla traccia. Il titolo (se presente) è opportunamente individuato. La parafrasi (se presente) è efficace	8
	Il testo è <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 sostanzialmente adeguato nello sviluppo ma a tratti non molto coerente nello sviluppo così come nella formulazione del titolo (se presente). La parafrasi (se presente) non è completamente incisiva	6
	Il testo presenta <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 parafrasi (se presente)	2
	Il testo non presenta alcuna coerenza rispetto alla traccia. Il titolo (se richiesto) manca, così come la parafrasi.	1
8. Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Eccellente capacità espositiva e piena consapevolezza nello sviluppo lineare dei dati	14
	Ottima capacità espositiva ed egregia linearità nello sviluppo dei dati	13
	Buona capacità espositiva; anche i dati sono ben organizzati nello sviluppo	12
	Discreta capacità espositiva. I dati sono sviluppati con consapevolezza e chiarezza	11
	I dati sono disposti con semplicità, chiarezza e consapevolezza. L'esposizione è adeguata allo sviluppo	10
	I dati sono disposti in maniera semplice ed ordinata. Il livello di base della competenza è raggiunto	9*
	L'esposizione è <b>semplice</b> e solo <b>parzialmente ordinata</b> . I dati sono attinenti	8
	L'esposizione è molto semplice. I dati sono attinenti ma non alcune volte non coerenti fra loro	7
	Alcune imperfezioni nell'ordine espositivo e nell'organizzazione dei dati	6
	L'esposizione è a tratti poco efficace. I dati spesso non sono coerenti tra loro	5
	Numerose imperfezioni nell'esposizione. L'organizzazione dei dati è spesso inconsistente	4
	L'esposizione presenta molte incongruenze. Alcuni dati sono solo accennati	3
	I dati sono enumerati senza alcun ordine e senza che ne sia fornita un'analisi coerente	2
L'elaborato è consegnato in bianco	1	
	Eccellente articolazione delle conoscenze, sostenuta con congruenza e sicurezza. Impeccabili i riferimenti	14

9. Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	culturali	
	Molto originale l'articolazione delle conoscenze. Corretti e perfettamente articolati i riferimenti culturali	13
	Originale l'articolazione delle conoscenze. Pertinenti, corretti ed articolati i riferimenti culturali	12
	L'articolazione delle conoscenze è personale e caratterizzata da sicurezza e correttezza. I riferimenti culturali utilizzati sono pertinenti e coerenti allo sviluppo	11
	L'articolazione delle conoscenze è corretta e adeguatamente motivata. I riferimenti culturali sono pertinenti	10
	<b>Qualche leggera imperfezione</b> nell'articolazione delle conoscenze. <b>Sostanzialmente corretti</b> i riferimenti culturali	9
	Le conoscenze e i riferimenti culturali sono corretti e adeguatamente articolati. Il livello di base della competenza è raggiunto	8*
	Le conoscenze e i riferimenti culturali sono corretti ma in alcuni punti solo parzialmente articolati	7
	Le conoscenze e i riferimenti culturali sono nel complesso parzialmente corretti ed articolati	6
	Le conoscenze sono poco articolate. I riferimenti culturali non sempre pertinenti	5
	Le conoscenze evidenziate sono scarse. I riferimenti culturali non sempre pertinenti	4
	Conoscenze e riferimenti culturali sono a tratti inadeguati	3
	Conoscenze e riferimenti culturali sono del tutto inadeguati e loro articolazione è disomogenea	2
	Conoscenze e riferimenti culturali non sono per niente articolati. L'elaborato è consegnato in bianco	1

# GRIGLIA DI VALUTAZIONE II PROVA - ESAME DI MATURITA' a.

s. 2025/2026

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

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

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

La Commissione

.....

.....

Il Presidente

.....

**Griglia di valutazione della seconda prova scritta - Enogastronomia e ospitalità alberghiera -STUDENTI CON DSA-BES.-  
ESAMI DI MATURITA' 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	2	
	IV	Comprende in modo corretto ed appropriato il testo introduttivo / il caso professionale/ i dati del <u>contesto operativo</u>	2.50	
	V	Comprensione completa e approfondita del testo	3	
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 <u>modo del tutto inadeguato</u>	1	
	II	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo <u>stentato e/o con difficoltà gravi / lievi</u>	2 - 3	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, <u>basandosi</u> su argomentazioni complessivamente coerenti	3.5	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con <u>coerenza, argomentando</u> in modo chiaro e pertinente	4 - 5	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con <u>coerenza, argomentando</u> in modo preciso e approfondito	5.50 - 6	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione	I	Non rileva le problematiche (o le rileva in modo gravemente scorretto) e non elabora soluzioni (o le <u>soluzioni, se individuate, sono inadeguate</u> )	1 - 2	
	II	È in grado di rilevare le problematiche e di elaborare soluzioni parzialmente adeguate	3 - 4	

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

La Commissione

Il Presidente

**Documentazione crediti scolastici - allegato al verbale dello  
scrutinio (documento riservato, depositato in segreteria)**

**schede di presentazione dei candidati tutelati dalla legge 104/92, legge 170/2010, DM 27/12/12 e proposte di griglie di valutazione adattate ai PEI e ai PDP dei singoli studenti (documenti riservati depositati in segreteria)**