



Ministero dell'Istruzione e del Merito
Ufficio Scolastico Regionale per la Sicilia
ISTITUTO OMNICOMPRESIVO "Luigi PIRANDELLO"
SCUOLA INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° E 2° GRADO VIA ENNA n°
7 - 92031 LAMPEDUSA E LINOSA (AG)
Tel. 0922/971039 - C.F. 80006700845- C.M. AGIC81000E - AGPS08000A
agic81000e@istruzione.it - agic81000e@pec.istruzione.it Sito
web: www.scuoledilampedusa.edu.it
Codice Univoco: UFJ8SV

SCUOLA SECONDARIA DI SECONDO GRADO

I.OMNIC. PIRANDELLO LAMPEDUSA
Prot. 0006657 del 15/05/2026
V (Entrata)

AGPS08000A

ESAME DI MATURITÀ

A.S. 2025/2026

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(ai sensi dell'art. 17, comma 1, del D.Lgs. n. 62 del 13 aprile 2017,
come previsto dall'O. M. n. 54 del 26 marzo 2026)

Classe V sez. A

Settore: Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Indirizzo: Servizi di Sala e Vendita

La Coordinatrice di classe
Prof. ssa Giovanna D'Asta

Il Dirigente Scolastico reggente
Prof. Alfio Russo

Lampedusa, lì 12.05.2026

Il presente documento è stato deliberato dal Consiglio di Classe del giorno 12.05.2026 ed è stato inviato alla casella istituzionale della scuola, per l'immediata pubblicazione all'Albo on-line dell'Istituzione scolastica.

PREMESSA	3
1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE	3
1.1 Breve descrizione del contesto	3
1.2 Presentazione Istituto	5
2 INFORMAZIONI SUL CURRICOLO	5
2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo	5
2.2 Quadro orario settimanale	9
3 DESCRIZIONE SITUAZIONE DELLA CLASSE	10
3.1 Composizione del consiglio di classe	10
3.2 Variazioni del consiglio di classe nel triennio	11
3.3 Composizione e storia della classe	13
4 INDICAZIONI GENERALI SULL'ATTIVITA' DIDATTICA	15
4.1 Obiettivi formativi	15
4.2 Metodologie e strategie didattiche	17
4.3 CLIL: attività e modalità di insegnamento	17
4.4 Attività di formazione scuola-lavoro nel triennio	17
4.5 Ambienti di apprendimento: Strumenti – Mezzi – Spazi	33
4.6 Struttura della prova d'Esame di Maturità	34
5 ATTIVITÀ E PROGETTI	37
5.1 Attività di recupero e potenziamento	37
5.2 Obiettivi specifici di apprendimento di “EDUCAZIONE CIVICA”	37
5.3 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa	40
5.4 Attività specifiche di orientamento	42
6 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI	46
6.1 Criteri di valutazione	46
6.2 Criteri di attribuzione del credito scolastico e formativo	47
ALLEGATO 1: RELAZIONI FINALI E PROGRAMMI SVOLTI	49
Relazione finale: Italiano	49
Relazione finale: Storia	53
Relazione finale: Religione	56
Relazione finale: Diritto e tecniche delle strutture ricettive	62
Relazione finale: Tecnica della comunicazione	67
Relazione finale: Francese	70
Relazione finale: Scienze Motorie e Sportive	76
Relazione finale: Scienza e cultura dell'alimentazione	81
Relazione finale: Laboratorio di enogastronomia - Settore cucina	85
Relazione finale: Lingua inglese	92
Relazione finale: Matematica	97
Relazione finale: Laboratori dei Servizi Enogastronomici settore Sala e Vendita	101
ALLEGATO 2: GRIGLIE DI VALUTAZIONE	106
UDA “L'ARTE DEL SERVIRE”	145

PREMESSA

Questo documento del consiglio di classe, ossia il cosiddetto documento del 15 maggio, ai sensi dell'art. 17, comma 1, del d.lgs. 62 del 13 aprile 2017, tenuto conto delle novità introdotte dal decreto legge n. 127 del 9 settembre 2025 e dell'O. M. n. 54 del 26 marzo 2026, fra cui il cambiamento della denominazione dell'esame di Stato conclusivo dei percorsi di istruzione secondaria di secondo grado che, a partire dal corrente anno scolastico 2025/2026, torna a chiamarsi «esame di maturità», esplicita i percorsi formativi dell'ultimo anno di studi, cioè i contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi e i tempi del percorso formativo, i criteri, gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti; per le discipline coinvolte, sono inoltre evidenziati gli obiettivi specifici di apprendimento ovvero i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di Educazione civica, nonché ogni altro elemento che lo stesso Consiglio di classe ritenga utile e significativo ai fini dello svolgimento dell'esame di maturità.

Il presente documento tiene conto, altresì, delle indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota del 21 marzo 2017, prot. 10719.

1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1 Breve descrizione del contesto

L'Istituto di Istruzione Secondaria di II grado è presente sul territorio di Lampedusa dal 1980. La sua prima classe è una sezione distaccata del L.S. "E. Majorana" di Agrigento. A partire dall'A.S. 2000/2001 assume la sua autonomia e diventa parte integrante dell'Istituto Omnicomprensivo "L. Pirandello". Pertanto, esso rappresenta ormai l'unico punto di riferimento didattico-educativo per l'intera comunità in cui opera e, in particolare, per i giovani e le loro famiglie.

L'istituto si caratterizza proprio per la sua apertura al territorio, per il contatto costante con le istituzioni, le università, l'Europa e il mondo, dovuto anche al ruolo importante che l'Isola ha assunto negli ultimi anni per il fenomeno dell'immigrazione.

Nell'anno scolastico 2014/2015, dopo un'attenta analisi delle caratteristiche del territorio e delle esigenze di tutti gli studenti, l'Istituto Omnicomprensivo, forte della sua lunga esperienza, ha chiesto e ottenuto di poter attivare due nuovi indirizzi di scuola secondaria di II grado.

Nella consapevolezza che la finalità principale della scuola è quella di offrire a tutti i discenti gli strumenti e le strategie per costruire una propria interpretazione del mondo e della realtà da confrontare costantemente con l'interpretazione degli altri e, nello stesso tempo, quella di promuovere il successo formativo di ciascun alunno/a e prevenire la dispersione scolastica, l'offerta

formativa dell'Istituto si è arricchita dell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" (I.P.S.E.O.A.) e di quello Tecnico (Indirizzo Turismo).

La sede è ubicata in Via Grecale e si colloca nelle vicinanze del Poliambulatorio, in zona periferica rispetto al centro cittadino.

1.2 Presentazione Istituto

L'Istituto I.P.S.E.O.A., di recente istituzione presso l'I.O. "L. Pirandello" di Lampedusa, propone, in armonia con le profonde trasformazioni sociali, la propria offerta formativa e si predispone a svolgere la sua preziosa e insostituibile funzione educativa in sintonia con le profonde trasformazioni sociali, assumendo l'innovazione e la crescita umana e culturale come elementi ispiratori, al di là di ogni forma di svantaggio fisico, sociale ed economico.

L'I.P.S.E.O.A. "E. Majorana" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio locale e la tipicità dei prodotti enogastronomici.

Per rispondere in maniera globale alle esigenze del settore turistico, il profilo generale è orientato e declinato in tre distinte articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e vendita" e "Accoglienza turistica".

2 INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo

Gli Istituti Professionali costituiscono uno dei percorsi dell'istruzione secondaria di secondo grado nel sistema scolastico italiano. Vi si accede dopo il conseguimento del diploma di scuola secondaria di primo grado. La loro missione è offrire ai giovani una formazione completa e coerente, che unisca crescita culturale e preparazione professionale. Essi garantiscono un livello di istruzione pari agli altri indirizzi di studio dello stesso grado, accompagnando gli studenti nella formazione della persona e del cittadino e sviluppando competenze professionali in linea con le esigenze del mondo del lavoro, sia a livello nazionale sia europeo. Nel primo biennio gli studenti acquisiscono una solida base culturale, insieme a competenze, abilità e attitudini che rappresentano il primo livello di professionalità. Dal terzo al quinto anno il percorso si orienta verso una specializzazione in specifici ambiti lavorativi. La formazione si arricchisce attraverso lezioni tenute anche da professionisti esperti del settore ed esperienze di formazione scuola-lavoro in azienda. Parallelamente prosegue lo studio delle discipline umanistiche e scientifiche. Al termine del quinto anno, gli studenti conseguono il Diploma di Maturità, che consente sia l'ingresso diretto nel mondo del lavoro sia la prosecuzione

degli studi nei percorsi post-diploma, all'università o nell'Alta Formazione Tecnica Superiore (ITS). Il Profilo Educativo, Culturale e Professionale (PECUP) del secondo ciclo di istruzione e formazione fa riferimento al profilo unitario definito dal d.lgs. 17 ottobre 2005, n. 226 (Allegato A), che costituisce il quadro comune per tutti i percorsi del secondo ciclo.

Il PECUP è orientato a promuovere:

- la crescita educativa, culturale e professionale dei giovani, trasformando la pluralità dei saperi in una conoscenza unitaria, significativa e motivante;
- lo sviluppo di una capacità autonoma e critica di giudizio;
- l'assunzione di responsabilità personali e sociali.

In continuità con il primo ciclo di istruzione, il Profilo valorizza la dimensione trasversale dei diversi percorsi formativi, sottolineando l'integrazione tra conoscenze disciplinari e interdisciplinari (il sapere), abilità operative (il fare consapevole) e comportamenti relazionali (l'agire). L'insieme di questi elementi costituisce la base per lo sviluppo delle competenze, che contribuiscono alla maturazione della personalità dello studente e lo rendono protagonista consapevole del proprio percorso di crescita, capace di costruire se stesso nei diversi ambiti dell'esperienza umana, sociale e professionale.

Nell'articolazione "Servizi di sala e vendita", il/la diplomato/a acquisisce competenze operative e gestionali che gli consentono di intervenire nei processi di amministrazione, organizzazione, produzione, erogazione e commercializzazione di prodotti e servizi enogastronomici. È in grado di leggere e interpretare l'evoluzione delle filiere produttive, adeguando l'offerta alle richieste del mercato e della clientela, con particolare attenzione alla valorizzazione dei prodotti tipici del territorio. Per quanto riguarda le competenze specifiche, lo/la studente/ssa è preparato/a a:

- controllare e utilizzare alimenti e bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- predisporre menu coerenti con il contesto operativo e con le esigenze della clientela, anche in presenza di particolari necessità alimentari;
- organizzare e modulare la produzione e la vendita in funzione della domanda del mercato, promuovendo le eccellenze tipiche.

A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomatici di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" – articolazione Sala e Vendita – sono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

Essi conseguono 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:

1. Competenze Relazionali e Comunicative (Soft Skills)

1.1. Comunicazione Professionale e Linguistica

Padronanza della Lingua Italiana: Capacità di gestire l'interazione comunicativa orale e scritta in modo impeccabile, utilizzando un lessico professionale e specialistico appropriato (terminologia enologica, gastronomica, di vendita).

Competenza Multilinguistica: Utilizzo efficace in lingua straniera (inglese e francese, rispettivamente, livello B2 e B1 del QCER) per accogliere, descrivere prodotti e servizi, e interagire con una clientela internazionale, gestendo conversazioni complesse e negoziazioni semplici.

Ascolto Attivo ed Empatia: Abilità nel cogliere le esigenze implicite ed esplicite del cliente, comprendendo punti di vista diversi e gestendo le aspettative in tempo reale.

Gestione della Negoziazione e Persuasione: Applicazione di tecniche di suggestive selling e upselling per incrementare il valore dello scontrino medio, presentando prodotti aggiuntivi (abbinamenti cibo-vino, dessert, extra) in modo persuasivo ma non invasivo.

1.2. Adattabilità e Professionalità Etica

Resilienza e Gestione dello Stress: Mantenimento della calma e dell'efficienza operativa anche durante picchi di affluenza o in presenza di richieste complesse o critiche da parte del cliente.

Comportamento Etico e Responsabilità: Agire in coerenza con le normative aziendali e i principi di responsabilità sociale, garantendo trasparenza nelle transazioni commerciali e correttezza nel servizio.

Gestione della Diversità Culturale: Cura del servizio nel rispetto rigoroso delle diverse culture, prescrizioni religiose e specifiche esigenze dietetiche/allergie del cliente.

2. Competenze Tecnico-Operative di Sala e Vendita (Hard Skills)

2.1. Servizio in Sala e al Banco (Bar/Ristorazione)

Tecniche di Servizio: Conoscenza approfondita e applicazione fluida delle procedure standard di servizio (mise en place, servizio all'inglese, alla francese, ecc.), garantendo rapidità, eleganza ed efficienza.

Ospitalità Professionale: Applicazione delle tecniche di Hospitality Management per ottimizzare l'esperienza complessiva del cliente, dall'accoglienza alla gestione del check-out o della chiusura dell'acquisto.

Gestione della Merceologia (Scienze Alimentari): Conoscenza dettagliata del catalogo prodotti (vini, bevande, alimenti) in termini di provenienza, caratteristiche organolettiche, abbinamenti consigliati e valore nutrizionale/dietetico.

2.2. Tecniche di Vendita e Commercializzazione

Commercializzazione Efficace: Capacità di promuovere attivamente servizi e prodotti (es. offerte speciali, limited edition, prodotti di punta) utilizzando tecniche di presentazione efficaci.

Gestione Punto Vendita (Layout e Merchandising): Ottimizzazione della disposizione dei prodotti in

esposizione (scaffali, banchi frigo, vetrine) per massimizzare l'attrattività visiva e facilitare l'acquisto d'impulso.

Gestione Logistica di Primo Livello: Supporto ai processi di rifornimento e riassortimento rapido, garantendo la corretta rotazione delle scorte (FIFO) per mantenere la freschezza e la disponibilità dei prodotti in vendita.

2.3. Conformità e Sicurezza

Normative Igienico-Sanitarie (HACCP): Applicazione rigorosa e autonoma delle norme igieniche e di sicurezza alimentare nella manipolazione, conservazione e somministrazione di cibi e bevande.

Gestione della Sicurezza sul Lavoro: Corretto utilizzo di attrezzature e procedure di lavoro che rispettino la normativa vigente per la prevenzione degli infortuni.

3. Competenze Digitali e Tecnologiche

Gestione Sistemi POS e Cassa: Abilità nell'utilizzo di sistemi di punto vendita (POS) avanzati per la gestione di ordini complessi, frazionamenti di conto, emissione di documenti fiscali e gestione di diversi metodi di pagamento elettronici.

Strumenti Digitali di Supporto: Utilizzo di software per la consultazione di schede tecniche di prodotto, gestione delle prenotazioni (se applicabile al ruolo) e comunicazione interna tramite piattaforme digitali aziendali.

4. Competenze di Business e Valorizzazione del Territorio

4.1. Gestione Economica e Redditività

Orientamento al Risultato Economico: Comprensione dell'impatto delle proprie azioni sulle performance economiche (qualità, redditività del menù/offerta).

Supporto al Revenue Management: Collaborazione nel perseguimento degli obiettivi di redditività, attraverso l'applicazione mirata di azioni di marketing in fase di vendita (es. promuovendo articoli ad alto margine).

4.2. Marketing e Storytelling del Prodotto

Storytelling Enogastronomico: Capacità di raccontare la storia e le peculiarità dei prodotti (in particolare quelli locali/tipici) per aumentarne il valore percepito e favorire la vendita (Valorizzazione del Made in Italy e del Patrimonio).

Promozione Integrata: Contributo alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione in loco di attrazioni, eventi e tipicità territoriali, fungendo da ambasciatore del territorio.

2.2 Quadro orario settimanale

Materia	1° biennio		2° biennio		5° anno
	I	II	III	IV	V
Italiano	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Storia	1	1	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze integrate (scienze della terra e biologia)		2+2*			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione	1	1	1	1	1
Scienze integrate (chimica)	2+2*				
Informatica	2	2			
Tecniche della comunicazione			1	1	1

Geografia	1	1			
Laboratorio servizi enogastronomici cucina	2+2*	2+2*	1+1*	2+1*	2+2*
Laboratorio servizi enogastronomici sala e vendita	2+2*	2+2*	6	5	5
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2			
Lingua francese	2	2	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione			3	3	3
Scienze degli alimenti	2	2			
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	4	4
Totale	32	32	32	32	32

*Compresenza

3 DESCRIZIONE SITUAZIONE DELLA CLASSE

3.1 Composizione del consiglio di classe

DISCIPLINA	NOME E COGNOME
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA/STORIA	Valentina Surico
LINGUA INGLESE	Claudia Cantamessa
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	Vincenzo Patti
MATEMATICA	Marianna Attanà
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	Annarita Tornamè
LINGUA FRANCESE	Giovanna D'Asta
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI CUCINA	Mariagrazia Paternò
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Antonino Caramanno
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SALA E VENDITA	Salvatore Di Caudo
RELIGIONE	Giuseppa Domenica De Giorgi
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Veronica Bugia
SOSTEGNO	Rita Messina
COORDINATORE	Giovanna D'Asta
SEGRETARIO	Rita Messina
DIRIGENTE SCOLASTICO	Alfio Russo

3.2 Variazioni del consiglio di classe nel triennio

Nel corso del triennio 2023/2024 – 2024/2025 - 2025/2026 il Consiglio di Classe ha subito le seguenti variazioni:

DISCIPLINA	A.S. 2023/2024	A.S. 2024/2025	A.S. 2025/2026
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA/STORIA	Rosalia Antonella Brischetto	Valentina Surico	Valentina Surico
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SALA E VENDITA	Salvatore Di Caudo	Giorgio Maraventano	Salvatore Di Caudo
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	Gian Pietro Termini	Vincenzo Patti	Vincenzo Patti
MATEMATICA	Trupia Isabella	Trupia Isabella	Marianna Attanà
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Parrotta Valentina	Malli Agnese	Veronica Bugia
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI CUCINA	Antonio Giuseppe Patania	Denise Sciarratta	Roberto Piparo Sost. Mariagrazia Paternò
LINGUA FRANCESE	Mariella La Corte, Sost. Tutino Chiara	Mariella La corte Sost. Emmanuela Ragusa	Giovanna D'Asta
LINGUA INGLESE	Sorbello Chiara	Calogero Mira Sost. Ciluffo Francesca Sost. Marta Gatto	Claudia Cantamessa
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Boccia Antonio, Sost. Grova Clarissa	Boccia Antonio, Sost. Caramanno Antonino	Mondello Paola, Sost. Vullo Dalia, Sost. Antonino

			Caramanno
RELIGIONE	Giuseppa Domenica De Giorgi	Giuseppa Domenica De Giorgi	Giuseppa Domenica De Giorgi
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	Annarita Tornamè	Annarita Tornamè	Annarita Tornamè
SOSTEGNO	Rita Messina e Cristina Zanchetta	Rita Messina	Rita Messina

3.3 Composizione e storia della classe

La classe VA dell'I.P.S.E.O.A., indirizzo Sala e Vendita è formata da 9 alunni/e, 4 femmine e 5 maschi. Nel gruppo classe sono presenti 2 discenti con PDP e 1 alunno H con PEI, che segue una programmazione differenziata.

Durante il corso del triennio, nonostante tutte le strategie messe in atto da tutti i docenti, il numero degli alunni ha subito variazioni, a causa di insuccessi scolastici o casi di abbandono. Infatti, al terzo anno gli alunni e le alunne iscritte erano in 11, mentre al quarto anno in 12 (di cui 2 ripetenti).

L'esiguo numero dei discenti ha permesso ai docenti di attuare degli interventi personalizzati, in base alle necessità degli alunni.

L'ambiente socio-culturale di provenienza è carente di stimoli intellettuali, gli ambienti familiari sono semplici e culturalmente modesti. L'insularità e la mancanza di confronto, molto spesso costituiscono un limite per la loro crescita culturale.

Il Consiglio di classe, nel corso del triennio, ha subito delle continue variazioni in quasi tutte le discipline. Solo le docenti di religione e di tecniche di comunicazione hanno mantenuto la continuità didattica nel corso del triennio.

I discenti hanno sempre accolto con disponibilità i nuovi docenti, anche se hanno manifestato notevoli difficoltà ad adattarsi a stili di insegnamento e metodologie diverse.

La mancata continuità didattica ha determinato l'impossibilità di una programmazione a lungo termine, per cui si è reso necessario talvolta interrompere la programmazione didattica per recuperare le conoscenze e le competenze acquisite negli anni passati, in modo da adattare al nuovo contesto e in funzione della nuova metodologia di studio da adottare. Tutto ciò, chiaramente, ha contribuito a rallentare lo sviluppo della programmazione didattica.

La frequenza scolastica è stata complessivamente regolare per quasi tutti gli studenti tranne che per un'alunna.

Dal punto di vista disciplinare la classe ha mantenuto in generale un comportamento adeguato e rispettoso delle regole, le relazioni interpersonali sono buone, il clima di lavoro è sereno e collaborativo; tutto ciò ha agevolato il lavoro dei docenti che hanno potuto mettere in atto attività di tutoraggio finalizzate al recupero dei più deboli. La partecipazione al dialogo educativo e l'impegno nello studio sono stati diversificati.

Sulla base dei rendimenti raggiunti si segnala una certa eterogeneità all'interno della classe, seppur sia possibile identificare due fasce di livello:

- Un primo gruppo costituito da studenti che, dotati di un buon metodo di studio e di una certa motivazione all'apprendimento, ottenendo buoni risultati.
- Un secondo gruppo costituito da alunni che hanno raggiunto risultati discreti o sufficienti.

I docenti del Consiglio di classe hanno curato costantemente i contatti con le famiglie dei discenti, sia in occasione dei colloqui collegiali che attraverso incontri individuali, al fine di instaurare quella collaborazione e cooperazione scuola- famiglia necessaria per la crescita degli alunni nella loro globalità.

4 INDICAZIONI GENERALI SULL'ATTIVITA' DIDATTICA

4.1 Obiettivi formativi

Il progetto educativo ha posto al centro la figura dello studente nella sua complessità; di conseguenza, ha mirato, con gradualità nell'arco dell'intero corso di studi, a valorizzare e armonizzare le acquisizioni tanto sul versante affettivo- sociale, quanto sul versante cognitivo. Pertanto, sono stati individuati degli obiettivi affettivo-sociali e cognitivi che, proprio per il loro carattere di trasversalità, sono stati perseguiti da tutti i docenti.

Obiettivi educativo-comportamentali:

- crescita della coscienza di sé;
- perfezionare l'autocoscienza di persona;
- rendersi progressivamente autonomo nelle scelte e nei comportamenti;
- rispettare gli impegni assunti nelle diverse situazioni scolastiche;
- crescita della coscienza civica, educazione alla pace, alla legalità e alla democrazia: riconoscere l'indispensabilità delle norme sociali come elementi di armonizzazione nel contesto Cittadino;
- individuare i propri diritti nella consapevolezza e nel rispetto dei diritti altrui;
- interiorizzare l'importanza del valore della partecipazione e del contributo di tutti alla gestione della cosa pubblica;
- maturare una mentalità propositiva capace di intraprendere iniziative ed elaborare proposte originali in collaborazione con gli altri, nella piena consapevolezza del valore della diversità;
- mostrare rispetto per l'ambiente, fruendo correttamente dei beni comuni.

Obiettivi cognitivo-disciplinari:

- consolidare e potenziare le conoscenze disciplinari di base e gli apprendimenti strumentali;
- sviluppare, consolidare e potenziare le capacità di riformulare le conoscenze acquisite, uscendo da schemi puramente nozionistici e riorganizzando quanto appreso;
- sviluppare e potenziare la capacità di rielaborazione consapevole ed autonoma delle conoscenze, attraverso l'analisi, la sintesi e la valutazione;
- impegnare le proprie competenze logiche e intuitive per la risoluzione di questioni nuove, onde acquisire un metodo di studio più personale e creativo.

Assi culturali

Relativamente agli assi culturali, ci si è impegnati a realizzare la piena maturazione delle seguenti competenze di base a conclusione della classe quinta, come previsto dal DPR n. 88/2010, in riferimento alle attività e agli insegnamenti di istruzione generale, comuni a tutti gli indirizzi di studio degli istituti tecnici (riferiti all'asse culturale dei linguaggi, asse matematico e asse storico sociale – Allegato 1 del D.M.). Riguardo alle attività e agli insegnamenti di istruzione generale, sono stati perseguiti i seguenti obiettivi in termini di competenze:

- 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;
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
- 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;
- 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;
- utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
- 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;
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento;
- 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;
- comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;
- 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;
- utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

4.2 Metodologie e strategie didattiche

Nel predisporre le opportune misure per mettere in atto i propri piani di lavoro, i docenti sono stati concordi sull'importanza di:

- alternare lezioni frontali a lezioni con altre modalità (cooperative learning, lavori e ricerche individuali e di gruppo, uso di LIM e strumenti multimediali, etc.) per favorire i diversi stili di apprendimento;
- sostenere gli studenti nell'individuare le metodologie più adeguate alle singole intelligenze e ai conseguenti appropriati approcci allo studio (prendere note, fare scalette/schemi/mappe concettuali, etc.);
- operare in modo da favorire l'elaborazione e/o il consolidamento di un metodo di studio individualizzato;
- assegnare con regolarità il lavoro domestico in misura adeguata nelle varie discipline e controllarne lo svolgimento;
- cooperare con le famiglie per risolvere eventuali problemi nell'operato corretto dei loro figli (provvedendo in particolare a monitorare l'assiduità della presenza e a ridurre il più possibile le assenze mirate a sottrarsi alle prove di verifica);
- incoraggiare gli studenti ad esprimere le proprie opinioni, ad auto-valutarsi e ad utilizzare l'errore come momento di apprendimento, ad avere fiducia nelle proprie possibilità ma anche nei docenti, vedendo in questi una guida nell'intero percorso didattico- educativo.

4.3 CLIL: attività e modalità di insegnamento

In assenza di docenti di DNL (Discipline Non Linguistiche) in possesso delle necessarie competenze linguistiche e metodologiche all'interno dell'organico dell'Istituzione scolastica, il C.d.c. ha ritenuto opportuno non sviluppare alcun progetto interdisciplinare.

4.4 Attività di formazione scuola-lavoro nel triennio

(ex PCTO: Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento, ex Alternanza Scuola Lavoro)

A decorrere dall'anno scolastico 2025/2026, i Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO) sono rinominati in Formazione Scuola-Lavoro (FSL). Questa modifica è stata introdotta dal Decreto-Legge 9 settembre 2025, n. 127, art. 1, comma 6.

La nuova denominazione non modifica gli obblighi formativi, i contenuti o le finalità, infatti, i

percorsi mantengono le stesse caratteristiche pedagogiche e formative dei precedenti PCTO, con l'obiettivo di favorire l'integrazione tra scuola e mondo del lavoro e l'orientamento degli studenti verso scelte consapevoli.

Le attività di formazione scuola-lavoro rappresentano una modalità didattica innovativa che, attraverso l'esperienza pratica presso organizzazioni terze, aiuta a consolidare le conoscenze acquisite a scuola e testare sul campo le attitudini di studentesse e studenti, ad arricchirne la formazione e a orientarne il percorso di studio e di lavoro, grazie a progetti in linea con il loro piano di studi.

I percorsi di Formazione Scuola-Lavoro servono a:

- Avvicinare gli studenti al mondo del lavoro e delle imprese, attraverso esperienze organizzate in contesti reali o simulati.
- Sviluppare competenze trasversali e chiave come autonomia, problem solving, comunicazione, lavoro di gruppo, organizzazione e responsabilità.
- Favorire l'orientamento personale e professionale per aiutare gli studenti a comprendere i propri interessi e talenti e a fare scelte post-diploma più consapevoli.
- Rafforzare il collegamento tra apprendimento scolastico e competenze spendibili nel mondo del lavoro.

La durata minima dei percorsi FSL è stabilita in base all'ordine di studi e resta identica a quella dei PCTO: per gli Istituti professionali bisogna svolgere almeno 210 ore durante gli ultimi tre anni della scuola secondaria di II grado.

La legge 107 del 2015 ha introdotto nel sistema scolastico italiano l'obbligatorietà dell'Alternanza Scuola-Lavoro in tutte le scuole del secondo ciclo, per tutte le studentesse e gli studenti degli ultimi tre anni; è stata una delle innovazioni più significative della legge 107 del 2015 (La Buona Scuola), in linea con il principio della scuola aperta, quale metodologia didattica finalizzata a incrementare le opportunità di inserimento nel mondo del lavoro e a sviluppare le capacità di orientamento degli studenti.

Il Miur, con il D.lgs 62 del 2017 e con nota n. 3380 dell'8 febbraio 2019, ha in parte modificato alcuni aspetti: in primo luogo, ne ha cambiato la denominazione, infatti, a partire dall'anno scolastico 2018/2019, l'Alternanza Scuola-Lavoro ha assunto la denominazione di Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO), rafforzando il proprio ruolo nel favorire una maggiore consapevolezza delle attitudini e delle vocazioni personali degli studenti, in vista delle future scelte universitarie e professionali.

Con il decreto-legge n. 127 del 9 settembre 2025, a decorrere dall'anno scolastico 2025/2026, i PCTO hanno assunto la nuova denominazione di "Formazione Scuola-Lavoro", con l'obiettivo di valorizzare ulteriormente il legame tra il mondo della scuola e quello del lavoro. Dal punto di vista normativo, restano invariati obblighi, contenuti e finalità dei percorsi.

La Formazione Scuola-Lavoro prevede i seguenti monte ore complessivi:

- Licei: 90 ore, da svolgere nel secondo biennio e nel quinto anno;
- Istituti Tecnici – indirizzo Economico Turismo: 150 ore;
- IPSEOA: 210 ore.

La frequenza delle attività di Formazione Scuola-Lavoro (ex PCTO) permane (come già stabilito con il decreto ministeriale n. 226/2024 per l'ammissione all'esame di Stato) requisito obbligatorio per l'ammissione all'esame di Maturità, trattandosi di un potente strumento di orientamento e di acquisizione di competenze trasversali; inoltre, diventa parte integrante del colloquio orale, che è stato ridefinito e reso obbligatorio dal Decreto n. 13 del 29 gennaio 2026.

Dall'a.s. 2025/2026, l'orale consiste in un colloquio su quattro materie, di cui due comunicate dal MIM a gennaio e affidate a due commissari esterni (italiano e inglese per l'indirizzo di studi della classe VAA IPSEOA) e due affidate a due commissari interni, che sono stati designati durante le operazioni dello scrutinio intermedio in data 05/02/2026, tra i docenti delle discipline di indirizzo che saranno oggetto della seconda prova scritta a carattere interdisciplinare, elaborata a cura della Commissione d'Esame (laboratorio di sala e vendita e scienze e culture dell'alimentazione) caratterizzanti di quel determinato corso di studi, sulla base di domande poste dalla commissione. In effetti, in tutti i professionali del vigente ordinamento, la scelta dei commissari interni è effettuata in relazione allo specifico percorso formativo attivato nella classe, in modo da assicurare la presenza dei docenti titolari degli insegnamenti di area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della seconda prova, cui sarà affidata la stesura delle proposte di traccia; il colloquio avrà perciò a oggetto anche i due insegnamenti scelti dall'istituzione scolastica, assegnati ai predetti commissari interni.

In seguito, l'alunno deve esporre una relazione riguardante il proprio percorso scolastico e la propria esperienza nell'ambito delle FSL (formazioni scuola-lavoro).

Gli studenti della classe V AA hanno svolto nel triennio diverse attività riguardanti i percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento, rispondenti alle personali inclinazioni e alle opportunità offerte dal territorio, purtroppo non molto variegata vista la realtà isolana, ma che nel corso degli anni si sono ampliate, grazie alle diverse convenzioni stipulate dall'istituzione scolastica anche con realtà lavorative fuori dall'isola stessa.

Ecco un elenco delle attività proposte agli studenti nel corso del triennio:

ATTIVITÀ DI FORMAZIONE SCUOLA-LAVORO (FSL)

Classe III AA– Anno scolastico 2023/2024

Ente/impresa	Progetto	Alunni coinvolti	Attività	Ore
<p>Finanziato dal comune di Lampedusa e Linosa nell'ambito del progetto FAMI (Fondo Asilo Migrazione e Integrazione) "Lampedusa città simbolo d'Europa".</p>	<p>PROGETTO AMBASCIATORI DI PACE</p>	<p align="center">2</p>	<p>Si chiamano "Ambasciatori di Pace", sono studenti di alcune scuole Secondarie di II grado e, grazie ai loro dirigenti e ai docenti, hanno la possibilità di fare un percorso formativo che li investe ogni anno di questa responsabilità.</p> <p>"Essere un Ambasciatore di Pace – significa avere la possibilità di mettersi in gioco, aiutando gli altri e cercando di dare il massimo, ma anche espandere la propria conoscenza, cercando di imparare il più possibile da tutte le culture e i Paesi, creando occasioni di aiuto con piccoli gesti".</p> <p>La formazione ha portato gli studenti a prendere coscienza delle potenzialità della realtà territoriale lampedusana per quanto riguarda le macro tematiche relative a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Giustizia Sociale, - Giustizia Ambientale - Giustizia Ecologica: <p>precondizioni per uno Sviluppo di Pace.</p> <p>Le dinamiche sociologiche dell'isola, se ben analizzate, rappresentano un potente esempio da presentare al mondo esterno per sviluppare un senso critico e una capacità di immaginare un futuro di pace per i popoli del Mediterraneo.</p> <p>Differenti sono state le metodologie di lavoro utilizzate</p>	<p align="center">48</p>

			<p>dal formatore, tra le quali ricordiamo le testimonianze dirette di persone attive a Lampedusa nel campo della Pace e della tutela dei Diritti Umani e Ambientali.</p> <p>Sono stati svolti workshop di 5 ore ciascuno per classi parallele e ulteriori 15 ore di formazione per un gruppo di circa 40 alunni della Scuola Sec. di II grado particolarmente interessati alle tematiche affrontate che hanno realizzato materiale di narrazione della realtà territoriale che, successivamente, nel mese di novembre 2023, hanno presentato, in qualità di ambasciatori di pace, a coetanei di altre scuole italiane.</p> <p>Gli obiettivi che sono stati raggiunti dai discenti riguardano:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● l'acquisizione di maggiore senso critico; ● la capacità di analisi delle dinamiche del proprio territorio e messa in risalto dei pro e dei contro della società; ● il rafforzamento della conoscenza del fenomeno migratorio e del dialogo interculturale, delle tematiche di solidarietà, accoglienza ed integrazione; ● il superamento di varie forme di timidezza; crescita culturale e umana attraverso l'incontro con alunni di altre scuole. 	
--	--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

<p>Istituto Omnicomprendivo L. Pirandello</p>	<p>“Progetto Hotel a Catania”</p>	<p>2</p>	<p>Progetto che offre agli studenti l’opportunità di applicare le conoscenze acquisite in classe in situazioni reali, ovvero implementare conoscenze e competenze acquisite in ambito scolastico attraverso la realtà delle tecniche utilizzate in campo settoriale.</p> <p>Attraverso attività strutturate e mirate, gli studenti hanno avuto modo di acquisire conoscenze pratiche e operative in un contesto alberghiero internazionale, favorendo così la loro crescita personale e l’inserimento nel mondo del lavoro.</p>	<p>48</p>
-------------------------------------------------------	-------------------------------------------	----------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------

<p>Finanziato dalla National Geographic Society, in collaborazione con l'Università degli Studi di Camerino e coordinato da Martina Capriotti, ricercatrice della Scuola di Bioscienze e Medicina Veterinaria nonché National Geographic Explorer.</p>	<p>PROGETTO RESPIRE (Research Education and Storytelling Project in Italian Remote Ecosystems) NATIONAL GEOGRAPHIC-ALIMENTAZIONE</p>	<p>Tutti</p>	<p>Lampedusa e Pantelleria, ricche di risorse naturali ma con un accesso limitato a opportunità professionali ed educative, sono la perfetta cornice del progetto RESPIRE, durato due anni e che ha visto protagonisti le studentesse e gli studenti delle due isole, aprendo loro nuovi orizzonti e conducendoli verso l'affascinante mondo della ricerca scientifica. L'intero progetto ha avuto un approccio molto pratico, paragonabile alla citizen science, perché sono stati proprio i ragazzi a raccogliere i dati in natura dopo aver imparato dagli Explorers come farlo in modo scientificamente corretto.</p> <p>I campioni raccolti sono stati inviati per lo studio alle università presso le quali lavorano gli Explorers.</p> <p>Oltre all'approccio di scienza partecipata è stata aggiunta la componente dello storytelling: gli studenti hanno imparato a fotografare il lavoro di ricerca in natura, i loro compagni mentre 'facevano gli scienziati', e a raccontare l'esperienza unita al loro punto di vista.</p> <p>Uno degli aspetti ha riguardato la dieta degli isolani e le pratiche di produzione del cibo locale, un altro ancora la biologia della posidonia oceanica, una pianta acquatica che vive solo nel Mediterraneo e forma splendide praterie sottomarine.</p>	<p>18</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------

<p>Società Cooperativa Sociale Agricola di Comunità, Contrada Imbriacola, s.n.c., Lampedusa</p>	<p>PROGETTO AGRICOLA MPIDUSA</p>	<p>tutti</p>	<p>Il percorso proposto ha inteso accompagnare gli studenti e le studentesse alla scoperta della Lampedusa agricola attraverso approfondimenti e pratiche sui temi della cucina sostenibile e del turismo responsabile, approfondendo i temi della filiera del cibo (dalla coltivazione alla trasformazione di prodotti agricoli a km0) dell'agrogeologia e dell'agricoltura sociale, fornendo strumenti e nozioni utili alla creazione di una maggiore sensibilità verso tali tematiche.</p>	<p>34</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------	--------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------

Classe IV AA – Anno scolastico 2024/2025

Ente/impresa	Progetto	Alunni	Attività	Ore
Comitato 3 ottobre	“A Europe of Rights”	4	<p>L’obiettivo è stato quello di promuovere nelle giovani generazioni italiane ed europee occasioni di apprendimento, nella prospettiva dell’educazione interculturale.</p> <p>Il progetto ha contribuito a sviluppare una cultura di solidarietà, accoglienza e dialogo, fondata sul pieno e consapevole rispetto dei diritti umani.</p> <p>Gli alunni sono stati impegnati in sessioni di workshop, in un momento di raccoglimento presso la porta d’Europa e nella deposizione della corona di fiori in mare per commemorare le vittime del naufragio del 3 Ottobre 2013.</p>	19
Atlas Language school.	PON FSE PCTO all’estero “Work abroad!” - Dublino, Irlanda, 26/09/2024 - 09/10/2024.	3	<p>Il progetto ha offerto alle studentesse che hanno preso parte alle attività programmate, la possibilità di seguire lezioni in lingua inglese e vivere un’esperienza altamente formativa mirata a favorire lo sviluppo di competenze linguistiche e lavorative.</p>	60

RAM Film Festival, il Comune di Lampedusa e Linosa e l'ATS Pelagies.	Progetto "All festival Film Contest, Talk, Performance: Paesaggi, Visioni e Popoli in Cammino" dal 17 al 19 dicembre 2024.	6	<p>Il festival propone un viaggio attraverso il cinema documentario, le arti visive e i dibattiti, esplorando temi attuali come le migrazioni, i paesaggi culturali e le connessioni tra i popoli in movimento.</p> <p>Gli studenti si sono occupati dell'accoglienza e della preparazione degli aperitivi durante il festival.</p> <p>Iniziativa promossa dalla Soprintendenza ai Beni Culturali di Agrigento e dal Parco Archeologico "Valle dei Templi" di Agrigento nell'ambito delle iniziative per "Agrigento Capitale Italiana della Cultura 2025".</p>	5
PON/FSE Fondi Strutturali Europei	PROGETTO PON FSE Vamos a trabajar in Spagna a Lloret de Mar dal 12 al 25 marzo 2025 presso Evenia Olympic Resort.	1	Attraverso attività strutturate e mirate (servizio buffet mise en place della sala, sprecchiare, relazionarsi con gli ospiti dell'hotel) la studentessa che vi ha partecipato, ha avuto modo di potenziare le sue competenze linguistiche e professionali, acquisire conoscenze pratiche e operative in un contesto internazionale, favorendo la propria crescita personale e l'inserimento nel mondo del lavoro.	60
Arcidiocesi di Agrigento, in collaborazione con Federazione Italiana Cuochi - FIC	Giovanifesta il 2 e il 3 maggio 2025	2	"Giovanifesta", evento di spicco per la provincia di Agrigento, offre da sempre ai giovani un'opportunità privilegiata di incontro e di autentica relazione. Le passate edizioni hanno lasciato un segno tangibile nelle comunità ospitanti, promuovendo nei partecipanti una maggiore consapevolezza delle questioni giovanili, un forte senso civico, un accresciuto spirito di aggregazione e di appartenenza sociale ed ecclesiale, e un rinnovato desiderio di progettualità a lungo termine, alimentando la fiducia nel futuro. Nel 2025, per la prima volta,	11

			Lampedusa è stata il cuore pulsante della manifestazione, arricchita dalla celebrazione del Giubileo insieme alla Chiesa universale. Il Giovanifesta si configura così come il Giubileo diocesano dei giovani, unendosi al prestigioso contesto di Agrigento Capitale Italiana della Cultura, che vede anche Lampedusa come protagonista.	
Finanziato dalla National Geographic Society, per tramite della ricercatrice sambenedettese Martina Capriotti, in servizio presso l'Unità di Ricerca e Didattica Unicam di San Benedetto del Tronto	RESPRE (Research Education and Storytelling Project in Italian Remote Ecosystem) evento finale	1	Alcuni studenti di Pantelleria e Lampedusa si sono recati all'università di San Benedetto del Tronto per condividere le loro idee e le loro prospettive su come i cambiamenti climatici, l'inquinamento e il turismo influenzano la loro terra e le loro comunità, in particolare lo studente di Lampedusa ha illustrato i risultati della ricerca sulle microplastiche.	13

Classe V AA – Anno scolastico 2025/2026

Ente/impresa	Progetto	Alunni	Attività	Ore
Comitato 3 ottobre	“Memorie Attive”	4	<p>Il progetto “Memorie attive”, realizzato in collaborazione con il Comitato 3 Ottobre, nasce con l’obiettivo di promuovere tra gli studenti una profonda riflessione sui temi della memoria, della cittadinanza attiva e dei diritti umani, valorizzando il ruolo della scuola come spazio di consapevolezza civile e di formazione etica. Attraverso un percorso educativo strutturato, il progetto intende trasformare la memoria in uno strumento vivo e partecipato, capace di coinvolgere gli studenti in un’esperienza significativa di apprendimento e responsabilità sociale. L’iniziativa si inserisce nel contesto territoriale di Lampedusa, luogo simbolo di accoglienza e di frontiera, rendendo la riflessione ancora più autentica e attuale.</p> <p>Finalità educative: il progetto si propone di sviluppare nei giovani la consapevolezza storica e civile; promuovere i valori della solidarietà, del rispetto e dell’inclusione; favorire la costruzione di una cittadinanza responsabile e partecipata; stimolare l’empatia e il pensiero critico attraverso il confronto con esperienze reali.</p> <p>Attività:</p> <p>gli studenti partecipano a incontri-testimonianza con operatori, volontari e testimoni diretti; laboratori di riflessione su migrazioni, diritti fondamentali e dignità della persona; momenti di dialogo</p>	19

			<p>guidato e discussione critica; attività simboliche e partecipazione a iniziative pubbliche legate alla Giornata della Memoria del 3 ottobre.</p> <p>“Memorie attive” contribuisce in modo significativo allo sviluppo delle competenze di cittadinanza, favorendo negli studenti una maggiore consapevolezza dei fenomeni sociali contemporanei; la capacità di leggere la realtà in modo critico e responsabile; il rispetto delle diversità culturali; l’impegno attivo nella costruzione di una società più giusta e solidale.</p> <p>Il progetto rafforza inoltre il legame tra scuola e territorio, valorizzando la collaborazione con enti e associazioni che operano quotidianamente nel campo dei diritti umani e dell’educazione alla legalità.</p>	
--	--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

<p>Società Cooperativa Sociale Agricola di Comunità, Contrada Imbriacola, s.n.c., Lampedusa</p>	<p>“Agricola Mpidusa”</p>	<p>6</p>	<p>Il percorso proposto intende accompagnare gli studenti e le studentesse alla scoperta della Lampedusa agricola attraverso approfondimenti e pratiche sui temi della cucina sostenibile e del turismo responsabile.</p> <p>Durante il percorso sono stati approfonditi i temi della filiera del cibo (dalla coltivazione alla trasformazione di prodotti agricoli a km zero), dell’agrogeologia e dell’agricoltura sociale fornendo strumenti e nozioni utili alla creazione di una maggiore sensibilità ecologica volta ad un’agricoltura ecosostenibile.</p>	<p>18</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------	----------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------

<p>Ristorante Christiania Plan Checrouit 13, 11013, Courmayeur, Italia.</p>	<p>Stage a Courmayeur dal 06 al 20 Febbraio 2026</p>	<p>3</p>	<p>Si è trattato di un'esperienza formativa altamente qualificante nel settore della ristorazione professionale in collaborazione con il ristorante Cristiania di Courmayeur (Valle d'Aosta).</p> <p>Gli studenti hanno avuto l'opportunità di confrontarsi con un contesto lavorativo di eccellenza, caratterizzato da alti standard qualitativi e da una forte attenzione alla professionalità, all'organizzazione del lavoro e alla qualità del servizio.</p> <p>Le finalità del progetto mirano a:</p> <p>favorire l'acquisizione di competenze professionali nei settori della cucina e della sala; sviluppare competenze trasversali quali responsabilità, autonomia, spirito di iniziativa e capacità di lavorare in team; sostenere l'orientamento post-diploma, offrendo agli studenti un contatto diretto con il mondo del lavoro; promuovere la cultura della qualità e dell'eccellenza nella ristorazione.</p> <p>Nel corso dell'esperienza a Courmayeur, gli studenti hanno partecipato ad attività operative in cucina e in sala, affiancati da professionisti del settore; momenti di osservazione delle dinamiche organizzative di una struttura ristorativa di alto livello; esperienze dirette di relazione con la clientela; attività di riflessione guidata sulle competenze acquisite e sulle prospettive professionali future.</p> <p>Il progetto "Courmayeur" ha rappresentato un'importante occasione di crescita personale e</p>	<p>96</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------	----------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------

			<p>professionale, in quanto ha consentito agli studenti di:</p> <p>mettere in pratica le competenze apprese a scuola in un contesto reale;</p> <p>sviluppare un forte senso di responsabilità e professionalità;</p> <p>acquisire maggiore consapevolezza delle proprie attitudini;</p> <p>confrontarsi con realtà lavorative di livello nazionale, ampliando le proprie prospettive occupazionali.</p>	
			<p>L'iniziativa contribuisce in modo significativo alla missione educativa dell'Istituto, rafforzando il legame tra formazione scolastica e mondo del lavoro e promuovendo una didattica orientata all'esperienza, alla qualità e alla valorizzazione dei talenti degli studenti.</p> <p>Due alunne hanno svolto il tirocinio in sala, occupandosi di preparare la mise en place della sala per gli aperitivi e il pranzo, effettuare il servizio all'italiana, e sparecchiare i tavoli, pulire la sala, mentre un alunno lo ha effettuato in cucina, occupandosi di preparare gli ingredienti prima della cottura, sbucciare, tagliare, lavare le verdure, preparare le carni e i pesci e misurare gli ingredienti.</p>	
Findomestic	Find Future: competenze e opportunità nel mondo bancario	4	<p>Corso di formazione Scuola-Lavoro online.</p> <p>Un percorso di educazione finanziaria</p>	30

			dedicato all'ecosistema-banca, per entrare in contatto con la sua struttura e le sue professioni.	
Amnesty International	Un mare di diritti	2	Corso di formazione in presenza presso il Comune di Lampedusa. Progetto volto alla sensibilizzazione e consapevolezza dei diritti inviolabili dell'uomo e alla conoscenza di professioni legate alla creazione di eventi; Amnesty propone la creazione della seconda edizione del festival "Un mare di diritti" per la diffusione dei temi sociali trattati nel percorso.	30
Greenthesis Group in collaborazione con WonderWhat,	Wonder what? Orientarsi nel futuro A scuola di economia circolare: i rifiuti da scarto a risorsa	3	Corso di formazione Scuola-Lavoro online. Un viaggio nell'economia circolare, alla scoperta delle frontiere dell'innovazione tecnologica al servizio della sostenibilità ambientale.	40
Ente CONAI - Online	Green Future? Green Jobs!	6	Le attività di formazione online mirano ad approfondire le competenze green e restituire una mappatura dei green jobs, i lavori del futuro, collegandoli alle rispettive aree di attività e individuando i trend dei prossimi anni.	40

4.5 Ambienti di apprendimento: Strumenti – Mezzi – Spazi

A sostegno della pluralità di metodologie che rispondano in pieno alle esigenze didattiche dei singoli docenti e delle discipline da loro insegnate, è stata messa in atto una gamma diversificata di strumenti. Oltre alle prove scritte, orali e pratiche, si è fatto ricorso all'uso di strumenti e strumentazioni a disposizione della scuola, laboratori (di informatica), palestra, biblioteca, sussidi audiovisivi (Youtube, archivio Rai Education, risorse digitali dei manuali in modalità e- book), LIM, utilizzo delle applicazioni del pacchetto G-Suite for education (Moduli, Drive, Calendar ecc..).

4.6 Struttura della prova d'Esame di Maturità

Gli esami conclusivi del secondo ciclo di istruzione sono stati denominati “esami di maturità” per ben 74 anni dal 1923, termine introdotto con la riforma di Giovanni Gentile, fino al 1997.

Il termine maturità era sostenuto dall'idea che l'esame non dovesse solo verificare le nozioni, ma accertare la “maturità” intellettuale e umana dello studente.

Dal 1997 con la Riforma Berlinguer, la denominazione è stata “Esame di Stato conclusivo dei corsi di studio di istruzione secondaria superiore” perché “maturità” è un concetto psicologico e soggettivo, “esame di Stato” identifica un atto formale che certifica il raggiungimento di standard di apprendimento nazionali.

Con l'anno scolastico in corso, 2025-2026, il Ministro Valditara ha cambiato la denominazione all'esame di Stato con Esame di maturità perché in questo modo si vuole sottolineare che la scuola non deve solo “certificare competenze” ma formare l'uomo e il cittadino e l'esame non è solo un atto burocratico dello Stato, ma un rito di passaggio.

Il termine “maturità” sottolinea il fatto che lo studente è diventato “adulto”, consapevole dei propri talenti e delle proprie potenzialità.

Il linguaggio burocratico “Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione” sembra freddo e distante dagli studenti, dalle famiglie e dal sentire comune degli italiani.

Alla luce di quanto previsto dall'articolo 22 dell'OM n. 54 del 26/03/2026 che disciplina lo svolgimento dell'esame di maturità per l'anno scolastico 2025/2026, il colloquio è disciplinato dall'articolo 17, comma 9, del d.lgs. 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). A tal fine la commissione d'esame tiene conto anche delle informazioni contenute nel Curriculum della studentessa e dello studente di cui all'articolo 1, comma 30, della legge 13 luglio 2015, n. 107.

Il colloquio si svolge sulle quattro discipline individuate ai sensi dell'articolo 1, comma 1, lettera b), del d.m. 13/2026, al fine di verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri di ciascuna disciplina, la capacità di utilizzare e racciordare le conoscenze acquisite e di argomentare in modo critico e personale, nonché il grado di responsabilità e maturità raggiunto. Esso concorre alla valutazione delle conoscenze, delle abilità e delle competenze del candidato, nonché del grado di maturazione personale, di autonomia e di responsabilità raggiunto al termine del percorso di studio, anche tenuto conto dell'impegno dimostrato nell'ambito scolastico e in altre attività coerenti con il percorso di studio, nonché del grado di responsabilità o dell'impegno evidenziati in azioni particolarmente meritevoli – documentate nel Curriculum della studentessa e dello studente - in una prospettiva di sviluppo integrale della persona.

Il colloquio ha inizio con una breve riflessione del candidato sul proprio percorso scolastico e

personale, anche alla luce delle informazioni contenute nel Curriculum della studentessa e dello studente. Il colloquio prosegue con la proposta di domande e approfondimenti sulle quattro discipline di cui all'art.1, co.1, lettera b), del d.m. 13/2026, al fine di evidenziare il grado di responsabilità e maturità raggiunto dal candidato in ordine all'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline e alla capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite per argomentare in maniera critica e personale.

Nel corso del colloquio il candidato analizza criticamente e correla al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito delle attività di formazione scuola-lavoro o dell'apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato.

Per i candidati esterni la relazione o il lavoro multimediale hanno ad oggetto l'attività di cui all'articolo 14, comma 3, ultimo periodo, del d.lgs 62/2017. Inoltre, il colloquio verifica le competenze di educazione civica, di cui alla legge 20 agosto 2019, n. 92, e alle linee guida di cui al decreto ministeriale 7 settembre 2024, n. 183, come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe.

Infine, nell'ambito del colloquio, viene effettuata la discussione degli elaborati relativi alle prove scritte. La commissione cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline, valorizzandone soprattutto i nuclei tematici fondamentali e la dimensione pluridisciplinare e interdisciplinare. Nella conduzione del colloquio, la commissione tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali per i licei e delle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali.

Il candidato deve dimostrare, nel corso del colloquio:

di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline oggetto d'esame, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;

di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito della Formazione Scuola Lavoro (ex PCTO/ attività assimilabili o dell'apprendistato di primo livello) con riferimento al complesso del percorso effettuato;

di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe.

Le principali novità del colloquio 2026

Il cambiamento più significativo rispetto agli anni precedenti è proprio l'eliminazione del documento

iniziale (testo, immagine o problema) scelto dalla Commissione per avviare il colloquio, quindi scompare il materiale per dare avvio al colloquio. Questa scelta mira a ridurre l'imprevedibilità e l'ansia dei collegamenti forzati, puntando su un approccio più organico e legato al percorso dello studente.

Il nuovo colloquio orale verterà sui contenuti delle quattro discipline specifiche previste per l'esame orale e individuate dal Ministero dell'Istruzione e del Merito: italiano e inglese (affidate a commissari esterni), sala e vendita e scienza e cultura dell'alimentazione (affidate a commissari interni). Inoltre ci sarà un Presidente esterno; quindi il colloquio orale non si farà più partire da un documento da cui fare i collegamenti interdisciplinari tra tutte le materie.

L'obiettivo didattico è passare da un sapere "enciclopedico" e talvolta superficiale a un'esposizione più approfondita e argomentata su nuclei fondanti selezionati.

Oltre ai contenuti delle quattro materie del colloquio, lo studente parlerà anche delle competenze acquisite nel percorso quinquennale di educazione civica, del suo percorso FSL (Formazione Scuola Lavoro), delle competenze digitali, che verranno anch'esse accertate, e discutere degli elementi significativi presenti nel proprio Curriculum dello studente.

Il bonus aggiuntivo per lo studente che raggiungeva certi parametri e che prima era di 5 punti, adesso diventa un bonus di 3 punti e viene aggiunto a quegli studenti che raggiungono tra le due prove scritte e la prova orale almeno 90 su 100.

Un altro cambiamento riguarda il credito scolastico, che prevedeva già un massimo di 40 punti di partenza, che si matura nell'ultimo triennio (12 punti per la classe terza, 13 punti per il quarto anno, e 15 punti per il quinto anno), che da quest'anno può essere attribuito in base al voto di comportamento che diventa di fondamentale importanza per il raggiungimento del credito massimo e verrà attribuito solo se lo studente avrà almeno 9 in condotta.

Le attività di formazione scuola-lavoro concorrono alla valutazione delle discipline alle quali tali attività afferiscono e a quella del comportamento, e contribuiscono alla definizione del credito scolastico.

Infine, il nuovo esame introduce una clausola di obbligatorietà del colloquio: se un candidato si presenta ma si rifiuta di sostenere l'orale, non potrà ottenere il diploma.

Al fine di preparare gli studenti alle modalità e ai contenuti dell'esame finale, il C.d.C. ha previsto lo svolgimento di simulazioni della prima e della seconda prova d'esame che si svolgeranno entro la fine di maggio.

5 ATTIVITÀ E PROGETTI

5.1 Attività di recupero e potenziamento

Le attività di sostegno e recupero sono state parte integrante dell'ordinario percorso curricolare in classe e sono state potenziate tramite una didattica di permanente attenzione al raggiungimento degli obiettivi per tutti gli studenti. Sono state organizzate forme differenziate (come previsto dal PTOF) di intervento per il recupero delle carenze formative e di sostegno allo studio per garantire a ogni singolo alunno il recupero delle lacune didattiche e favorire l'apprendimento dei contenuti disciplinari.

5.2 Obiettivi specifici di apprendimento di “EDUCAZIONE CIVICA”

La legge 92 del 20 agosto 2019 “Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica” ha introdotto dall'anno scolastico 2020-2021 l'insegnamento trasversale dell'educazione civica. Il 7 settembre 2024 sono state pubblicate le nuove linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica (D.M.183/24) con cui le istituzioni scolastiche sono state chiamate ad aggiornare i curricoli di istituto e l'attività di progettazione didattica nel primo e nel secondo ciclo di istruzione, al fine di sviluppare la conoscenza e la comprensione delle strutture e dei profili sociali, economici, giuridici, civici e ambientali della società. Il tema dell'educazione civica e la sua declinazione in modo trasversale nelle discipline scolastiche rappresenta una scelta fondante del sistema educativo, contribuendo a “formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri”. Le Linee Guida per l'insegnamento dell'Educazione Civica, adottate in applicazione della legge 20 agosto 2019, n. 92 e emanate con decreto del Ministro dell'istruzione 22 giugno 2020, n. 35, promuovono la corretta attuazione dell'innovazione normativa la quale implica, ai sensi dell'articolo 3, una revisione dei curricoli di istituto per adeguarli alle nuove disposizioni. La norma prevede, all'interno del curriculum di istituto, l'insegnamento trasversale dell'educazione civica, per un orario complessivo annuale che non può essere inferiore alle 33 ore, da individuare all'interno del monte orario obbligatorio previsto dagli ordinamenti vigenti; tali ore sono da affidare ai docenti del Consiglio di classe o comunque dell'organico dell'autonomia. In particolare, alcuni obiettivi risultano qualificanti dal punto di vista formativo e coerenti con l'elaborazione di un curriculum di istituto di Educazione Civica:

Temi collegati alla Costituzione: sono i temi relativi alla conoscenza dell'ordinamento dello Stato, delle Regioni, degli Enti territoriali, delle Autonomie Locali e delle Organizzazioni internazionali e

sovrnazionali, la tutela dei diritti umani, dei diritti politici e della donna, i diritti di libertà economica e di iniziativa d'impresa. Anche i concetti di legalità, di rispetto delle leggi e delle regole.

Sviluppo sostenibile: i temi riguardanti il turismo sostenibile, l'educazione alla salute, la tutela dell'ambiente, il significato di Economia Circolare, Green Economy e lo sviluppo del Turismo responsabile.

Cittadinanza digitale: deve intendersi la capacità di un individuo di avvalersi consapevolmente e responsabilmente dei mezzi di comunicazione virtuali, contrasto al cyberbullismo.

FINALITA' GENERALI: Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale e internazionale.

METODOLOGIE: Brain Storming, lezione frontale partecipata, circle time, didattica laboratoriale, cooperative learning.

STRUMENTI: Dispense dei docenti, ricerche in rete, video su youtube, dispositivi elettronici (smartphone, tablet, pc), manuali didattici.

SPAZI: Piattaforma G-SUITE for education, laboratorio di informatica, aula.

NUCLEO	DISCIPLINA	MODULO	COMPETENZE
COSTITUZIONE	<p>Storia: storia della Costituzione, principi fondamentali, ordinamento della Repubblica U.E., NATO.</p> <p>Economia: Costituzione e fonti del diritto comunitario e internazionale</p> <p>Italiano: la Costituzione secondo Piero Calamandrei</p> <p>Tecniche della comunicazione: documenti che nella storia hanno contribuito alla Costituzione della Magna Charta alla Costituzione odierna.</p> <p>Sala: visione del film "I nostri ragazzi"</p>	L'ordinamento dello Stato e le istituzioni europee.	<p>Comprendere le specificità della nostra Costituzione.</p> <p>Comprendere e diffondere l'importanza della conoscenza dei propri diritti e doveri.</p> <p>Sviluppare la cittadinanza attiva.</p>

<p>SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITÀ</p>	<p>Sc. degli alimenti e tutela degli ecosistemi marini</p> <p>Lab. Cucina riutilizzare, riciclare, ridurre</p> <p>Economia turismo sostenibile ed ecosolidale; effetti sull'economia</p> <p>Inglese Quality Education (Goal 4 of Agenda 2030) for SIR (a non-profit organization)</p> <p>Francese consommation et production responsables (odd. 12 agenda 2030)</p>	<p>Educazione alla cura e tutela dell'ambiente.</p> <p>Rispetto e valorizzazione del patrimonio culturale, naturale e paesaggistico locale.</p> <p>Educare al consumo e alla produzione responsabile</p>	<p>Collegare la sostenibilità alla salvaguardia dell'ambiente e delle risorse naturali.</p> <p>Promuovere e diffondere la cultura del rispetto e della valorizzazione del patrimonio culturale.</p> <p>Sviluppare la cittadinanza attiva.</p> <p>Attivare atteggiamenti di partecipazione alla vita sociale e civica.</p> <p>Ideare un menu ecoresponsabile zero sprechi: "menu zéro gaspillage"</p>
<p>CITTADINANZA DIGITALE</p>	<p>Religione le nuove dipendenze: Internet e i suoi limiti</p> <p>Francese les dangers d'Internet</p> <p>Tec. della comunicazione i rischi dell'IA e la legislazione attuale</p> <p>Matematica i sei cappelli dell'IA</p>	<p>La rivoluzione di Internet e i pericoli degli ambienti digitali.</p>	<p>Comprendere il concetto di cittadinanza digitale e i suoi servizi principali.</p> <p>Sviluppare il pensiero critico e la valutazione delle fonti.</p> <p>Agevolare la sicurezza e il benessere digitale.</p>

--	--	--	--

5.3 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa

Nel corso del triennio gli studenti hanno partecipato alle seguenti attività (progetti PTOF):

Al quinto anno:

- L'Isola, i Giovani e il Futuro: "il Futuro è adesso", progetto promosso dal Comune di Lampedusa e Linosa, svoltosi durante le giornate del 25, 26 e 27 settembre 2025.
- Incontro con Itineranza Francescana sulla gestione delle emozioni, l'empatia e la sensibilizzazione contro il bullismo (il 24 febbraio 2026 dalle ore 11:00 alle ore 12:00).
- Incontro informativo presentazione dei Percorsi di Specializzazione Tecnica Post Diploma ITS Academy (il 05 marzo 2026 dalle ore 08:00 alle ore 09:30).
- Progetto formativo IRVO- Cultura dell'Olio Evo (il 12 marzo 2026 dalle ore 09:00 alle ore 11:00).
- Incontri di riflessione culturale e spirituale in preparazione alle festività pasquali – "Voglio svegliare l'aurora" presso la Chiesa San Gerlando di Lampedusa, il 27/03/2026 dalle ore 11:00 alle ore 13:30.
- Corso di formazione giornalistica 8- 9-10 aprile 2026. Associazione Occhiblu ETS.

Al quarto anno:

- Progetto Lettori si diventa - Attività in collaborazione con l'associazione Iby Italia. Incontro con l'autrice Roberta Gatani. Svoltosi il 28 e 29 ottobre 2024 presso l'aula magna della Scuola Secondaria di II grado, un incontro con Roberta Gatani, autrice del libro "Cinquantesette giorni" e nipote del giudice Paolo Borsellino (4 ore).
- Uscita didattica al centro di smistamento rifiuti (durante l'a.s. 2024-2025, 2 ore).
- Giornata dello sport 6 giugno 2025 (4 ore).
- Al terzo anno:
- Corso aggiornamento professionale "Campari Academy", Premium Spirits e bar mixology (6 ore in presenza a scuola).

- Progetto Festival dei diritti- Amnesty International (alunni coinvolti in ambasciatori di pace) svolto nella giornata dell'8 febbraio 2024.
- Progetto Educazione alla pace – Itineranza missionaria francescana. Incontri formativi dal 6 all'8 marzo 2024, in cui l'istituto ha ospitato la missione francescana, per un momento di animazione e riflessione sui valori della pace e della fratellanza.

5.4 Attività specifiche di orientamento

Dall'anno scolastico 2023/2024, le scuole secondarie di secondo grado sono chiamate a progettare moduli di orientamento formativo degli allievi di almeno 30 ore, in tutte le classi. Tali moduli vanno visti, secondo le Linee guida, come “uno strumento essenziale per aiutare gli studenti a fare sintesi unitaria, riflessiva e interdisciplinare della loro esperienza scolastica e formativa, in vista della costruzione in itinere del personale progetto di vita culturale e professionale”. Le “Linee Guida per l'orientamento” delineate dal Decreto Ministeriale n. 328 del 22-12-2022 vogliono, dunque, dirigere l'attenzione di tutti i professionisti della formazione e dell'educazione sugli aspetti che riguardano l'orizzonte di vita e di senso dei nostri giovani. A tal fine, l'orientamento diventa un paradigma attraverso il quale costruire un curriculum e unire la scuola nei suoi diversi ordini e gradi, aiutando quindi i nostri giovani a capire che cosa si possa diventare attraverso una proposta formativa ricca, stimolante, educativa, capace di emozionare e di accendere le intelligenze. Le scuole secondarie di secondo grado attivano a partire dall'anno scolastico 2023-2024:

- moduli di orientamento formativo degli studenti, di almeno 30 ore, anche extra curricolari, per anno scolastico, nelle classi prime e seconde;
- moduli curricolari di orientamento formativo degli studenti, di almeno 30 ore per anno scolastico, nelle classi terze, quarte e quinte.

Nello specifico, per la suddetta classe, le attività con le rispettive competenze vengono indicate nei seguenti moduli di orientamento:

MODULO ORIENTAMENTO CLASSE III AA IPSEOA – A.S. 2023/2024 Chi sono io?			
Ore	Area di intervento	Attività	Competenze orientative
15	PCTO	Attività inerenti al percorso PCTO	Competenze relative al PCTO scelte
	ORIENTAMENTO IN USCITA	<ul style="list-style-type: none"> - Laboratori sulla conoscenza di sé, sul metodo di studio e sull'autovalutazione: - Le mie relazioni: il mio livello di responsabilità e autonomia -I miei modelli - Di che cosa vorrei occuparmi? - Chi vorrei essere? <p>Incontri con figure professionali del mondo del lavoro e delle università:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Progetto Europeo Ianos (2h) -Progetto Mediterranean hope (6 h) -Incontro con i Francescani (1h) -Allenarsi per il Futuro - Orientamento - Bosch e Randstad - 2024 (2 ore) - Progetto “Memoria, migrazioni ed accoglienza a Lampedusa” - Viaggio di istruzione – gemellaggio in Grecia (10 ore) - Partecipazione progetto Ambasciatori di pace (10 ore) - Incontri missionari (1 ora) - Incontri francescani (2 ore) - Partecipazione progetto L'Italia chiamò” - Il coraggio di essere scelti - (6 ore) 	<p>Riconoscere e valutare le proprie potenzialità e le aree di miglioramento.</p> <p>Gestire le informazioni finalizzandole a un obiettivo definito.</p> <p>Organizzare le proprie idee.</p> <p>Sviluppo sostenibile e transizione energetica</p> <p>Educazione alla pace, alla solidarietà e alla mondialità</p> <p>Conoscere tecniche e procedure relative al disegnare, dipingere e realizzare prodotti artigianali come strumento di indagine e conoscenza di sé.</p>

		- Laboratorio di artigianato (10 ore) - Laboratorio di pittura (10 ore)	
12	SICUREZZA	Formazione sulla sicurezza	Acquisire consapevolezza dei potenziali rischi nel mondo di lavoro.

MODULO ORIENTAMENTO CLASSE IVAA IPSEOA – A.S. 2024/2025			
Il nostro futuro			
Ore	Area di intervento	Attività	Competenze orientative
15	FLS (ex PCTO)	Attività inerenti al percorso FLS (ex PCTO)	Competenze relative alla FLS (exl PCTO) Scelte
	ORIENTAMENTO IN USCITA	<ul style="list-style-type: none"> - Uscita didattica centro smistamento rifiuti (2 ore) - Progetto RESPIRE Partecipazione evento finale San Benedetto del Tronto - Incontro con Roberta Gatani, autrice del libro "Cinquantasette giorni" e nipote del giudice Paolo Borsellino (2 h) - Partecipazione "ALL Festival Film Contest, Talk, Performance: Paesaggi, Visioni e Popoli in Visioni e Popoli in Cammino" (4 ore) - Partecipazione evento "Giovanifesta" a Lampedusa (7 ore) - Giornata dello sport 6 giugno 2025 (4 ore) 	<p>Ottenere informazioni sui percorsi professionali, le attività quotidiane e le competenze richieste in vari settori.</p> <p>Informarsi sulle diverse opportunità di studio, formazione, lavoro e sulle dinamiche del mercato del lavoro</p> <p>Educazione alla pace e all'accoglienza</p> <p>Approfondire la conoscenza di temi di rilevanza internazionale.</p> <p>Suscitare interesse per ambiti come le relazioni internazionali, la cooperazione, i diritti umani.</p> <p>Scambiare idee, fare nuove conoscenze e confrontarsi con coetanei.</p>

MODULO DI ORIENTAMENTO CLASSE V AA a.s 2025-2026
Il nostro futuro

Ore	Area di intervento	Attività	Competenze
15	PCTO	Attività inerenti al percorso PCTO	Competenze relative al PCTO scelte
	ORIENTAMENTO IN USCITA	<p>Progetto “ Un mare di diritti” in collaborazione con Amnesty International Italia</p> <p>Progetto, “I giovani, l’isola e il futuro”.</p> <p>Visita dell’Itineranza Missionaria Francescana</p> <p>Percorsi di Specializzazione Tecnica Post Diploma</p> <p>Incontri di riflessione culturale “Voglio svegliare L’aurora</p> <p>Corso di formazione giornalistica-Associazione Occhiblu ETS</p> <p>Incontri con Fiammetta Borsellino</p> <p>Lo Sport LIBERA. A Lampedusa</p>	<p>Promuovere la consapevolezza del ruolo dell’arte in favore dei diritti umani attraverso approfondimenti storici e contemporanei.</p> <p>Promuovere il valore e l’importanza dello sport</p> <p>Offrire agli studenti un’occasione di confronto sui valori del rispetto della vita in tutte le sue forme.</p> <p>Acquisire consapevolezza dei diversi corsi di laurea, delle specializzazioni e delle opportunità offerte dall’università.</p> <p>Educazione alla pace e all’accoglienza</p> <p>Approfondire la conoscenza di temi come fare news, linguaggio web e linguaggio del giornalismo.</p> <p>Approfondire i temi della cittadinanza attiva, della memoria delle vittime innocenti delle mafie e dell’impegno civile.</p> <p>Sensibilizzare gli studenti sui temi della legalità e cittadinanza</p>

		torna LIBERA la natura”	attiva
--	--	-------------------------	--------

6 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

6.1 Criteri di valutazione

La verifica degli apprendimenti è un processo continuo, posto in atto dai docenti per monitorare l'incidenza della loro azione didattico-educativa e – in merito agli studenti – l'apprendimento di conoscenze e l'acquisizione di abilità al fine del raggiungimento di competenze, i docenti sono stati chiamati a predisporre prove, scritte e/o orali, di tipo tradizionale e strutturato, coerenti con il lavoro svolto e intese a misurare il livello raggiunto da ciascuno degli studenti in relazione agli obiettivi di apprendimento. Data la scansione temporale dell'anno scolastico in quadrimestre, deliberata dal Collegio dei Docenti, il Consiglio ha stabilito un congruo numero di verifiche come concordato nei singoli Dipartimenti disciplinari. I tempi di attuazione delle verifiche scritte sono state, per quanto possibile, aderenti a quelli indicati dal Collegio dei Docenti. Ogni docente ha assegnato alle prove somministrate una valutazione espressa da un voto numerico nella scala da uno a dieci. Compito dei docenti è stato quello di chiarire le modalità di valutazione delle singole verifiche e i loro esiti. La tempestività della comunicazione degli esiti è stata utile all'individuazione di interventi mirati a sostenere gli studenti in difficoltà, in attesa o coniugati a quelli che la scuola ha predisposto con le attività di potenziamento. La misurazione degli esiti delle prove ha permesso di individuare una 'votazione' intesa a veicolare livelli di conoscenze, abilità e competenze che il Consiglio ha ritenuto di concordare adottando le griglie generali di valutazione riportate nelle pagine seguenti, nelle quali sono definiti gli obiettivi minimi da raggiungere nei nuclei fondanti delle discipline.

La valutazione, in generale, ha tenuto conto dei seguenti elementi:

- Livello di conoscenze possedute
- Abilità di osservazione, di analisi, intuitiva, di sintesi, di rielaborazione personale
- Impegno profuso
- Produzione orale e scritta
- Assiduità della frequenza
- Progressi effettuati rispetto ai livelli di partenza

- Competenze acquisite e/o potenziate
- Sviluppo della personalità della formazione umana
- Sviluppo del senso di responsabilità
- Partecipazione al dialogo educativo
- Capacità: logiche, logico-deduttive, logico-linguistiche, operative, organizzative, critiche, di argomentazione, di rielaborazione, espositive, di analisi, di sintesi
- Contributo personale alle attività curricolari e/o extracurricolari.

6.2 Criteri di attribuzione del credito scolastico e formativo

Il credito scolastico tiene conto del profitto strettamente scolastico dello studente; il credito formativo considera le esperienze maturate al di fuori dell'ambiente scolastico, in coerenza con l'indirizzo di studi e debitamente documentate.

L'art. 11 dell' O. M. n. 54 dello 26.03.2026 così recita:

Comma 1 “Ai sensi dell’art. 15, co.1, del d. lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo biennio e nell’ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all’attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all’allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo. L’art. 15, co. 2 bis, del d.lgs. 62/2017 prevede che il punteggio più alto Esame di maturità per l’anno scolastico 2025/2026 Il Ministro dell’istruzione e del merito 16 nell’ambito della fascia di attribuzione del credito scolastico spettante sulla base della media dei voti riportata nello scrutinio finale possa essere attribuito se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi. Tale disposizione trova applicazione anche ai fini del calcolo del credito degli studenti frequentanti, nel corrente anno scolastico, il terzultimo e penultimo anno”.

Comma 2: “I docenti di religione cattolica partecipano a pieno titolo alle deliberazioni del consiglio di classe concernenti l’attribuzione del credito scolastico, nell’ambito della fascia, agli studenti che si avvalgono di tale insegnamento. Analogamente, i docenti delle attività didattiche e formative alternative all’insegnamento della religione cattolica partecipano a pieno titolo alle deliberazioni del consiglio di classe concernenti l’attribuzione del credito scolastico, nell’ambito della fascia, agli studenti che si avvalgono di tale insegnamento”.

Comma 6: “Le attività di formazione scuola-lavoro concorrono alla valutazione delle discipline alle quali tali attività afferiscono e a quella del comportamento, e contribuiscono alla definizione del credito scolastico”.

Allegato A

Media dei voti	Credito		
	3° anno	4° anno	5° 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

INTEGRAZIONE CREDITO FORMATIVO

La partecipazione alle attività complementari ed integrative organizzate dalla scuola (la cui durata non deve essere inferiore alle 15 ore complessive) viene attestata su apposito modulo dal docente interno o dal personale esperto esterno che ha seguito tale attività; il riconoscimento di ciascuna attività è subordinato ad una frequenza pari almeno ai 2/3 della durata complessiva. Il credito scolastico può anche tener conto del credito formativo, cioè di esperienze qualificate e documentate, ma da cui derivino competenze coerenti con l'indirizzo di studi.

Al fine dell'assegnazione del credito formativo, il Collegio docenti individua i seguenti criteri di attribuzione:

1. superamento di esami di lingua rilasciati da enti certificatori riconosciuti dal MIM;
2. svolgimento di un'attività sportiva agonistica presso associazioni, enti e società sportive aderenti alle diverse federazioni riconosciute dal CONI;
3. attività certificate in campo artistico e culturale;
4. conseguimento di riconoscimenti, premi o risultati significativi in concorsi qualificanti;
5. prolungata e ricorrente attività di volontariato (e cooperazione presso Enti ed Istituzioni ONLUS);
6. partecipazione a mobilità e progetti nazionali e transnazionali;

Il riconoscimento di ciascuna attività è subordinato ad una frequenza pari almeno ai 2/3 della durata complessiva (purché la frequenza non sia inferiore a 15 ore). L'attestato, compilato su carta intestata, deve riportare:

- una sintetica descrizione dell'esperienza;
- la durata dell'esperienza ed il luogo ove essa è stata realizzata;

È ammessa l'autocertificazione nei casi di attività svolte presso pubbliche amministrazioni; essa deve contenere gli stessi elementi richiesti con l'attestato. La documentazione relativa ai crediti formativi deve pervenire all'istituto sede di esame entro il 15 maggio.

Si precisa che non è possibile attribuire ad un alunno un punteggio complessivo superiore alla fascia di appartenenza della media dei voti. L'alunno deve partecipare all'esperienza con un ruolo attivo e non di

semplice uditore.

ALLEGATO 1: RELAZIONI FINALI E PROGRAMMI SVOLTI

Relazione finale: Italiano

Insegnante: Valentina Surico

Ore settimanali di lezione: 4

Ore di lezione effettivamente svolte al 15 maggio 2026: 101

Testi in adozione: “Lo specchio e la porta”, Garzanti Scuola

Autori: Claudio Giunta

Presentazione della classe

La classe è composta da pochi alunni che non frequentano con assiduità. Hanno un generale disinteresse verso le materie umanistiche che considerano prive di effettiva utilità e spendibilità. Presentano difficoltà, chi più elevate chi meno, nella lettura e comprensione di testi complessi e nell'utilizzo di strumenti di analisi critica, così come nella scrittura e nell'argomentazione. L'impegno non è stato, in generale, assiduo e costante ma c'è stato comunque un lavoro da parte di tutti che ha portato allo sviluppo della riflessione e della conoscenza di certe tematiche relative alla cultura del Novecento italiano.

Questi risultati sono stati raggiunti per lo più attraverso la metodologia dell'apprendimento cooperativo e dell'inclusione. Nel tempo si sono sicuramente notati una maggiore partecipazione e cooperazione, con esito quindi più che soddisfacente.

Obiettivi conseguiti in termine di conoscenze, abilità e competenze

In riferimento alla programmazione iniziale gli obiettivi fissati si sono dimostrati parzialmente raggiunti ed effettivamente verificabili ai fini della valutazione rispetto a:

Competenze: usare al meglio gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti; leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo; produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi; saper relazionare e relazionarsi; produrre testi multimediali con le sue specifiche caratteristiche.

Abilità: comprendere il messaggio contenuto in un testo orale; esporre in modo chiaro, logico e coerente esperienze vissute o testi ascoltati; affrontare molteplici situazioni comunicative scambiando informazioni, idee per esprimere anche il proprio punto di vista; ricercare, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche in funzione della produzione di testi scritti di vario tipo; rielaborare in forma chiara le informazioni; produrre testi corretti e coerenti adeguati alle diverse situazioni comunicative.

Conoscenze: *Lingua* - tendenze evolutive della lingua italiana; ampliamento del vocabolario di base; tecniche compositive per diverse tipologie scritte e orali; tecniche del testo argomentativo; *Letteratura:* principali movimenti culturali, autori e testi significativi della tradizione letteraria italiana ed europea dell'epoca moderna e contemporanea; metodi di analisi e interpretazione dei testi letterari; *Testi non letterari:* collegamenti, confronti con testi giornalistici, saggi, arti visive, musica.

Metodologie

- Lezioni frontali, dialogate, lezioni-dibattito;
- Metodo induttivo, metodo deduttivo;
- Brainstorming, learning by doing;
- E-learning, peer education;
- Studio autonomo, lavori di gruppo e individuali, ricerche guidate.

Tipologie di prove di verifica

La valutazione finale tiene conto dell'attività didattica effettivamente svolta sulla base dei criteri e delle modalità deliberate dal collegio dei docenti: abilità raggiunte, livelli di competenza, livelli di partenza, acquisizione dei contenuti e delle tecniche, impegno e interesse dimostrato, costanza nella realizzazione dei lavori, perseveranza nel conseguimento degli obiettivi, partecipazione alle attività.

La verifica degli apprendimenti in presenza è stata effettuata attraverso:

- interrogazioni orali: non meno di due a quadrimestre; massimo sette
- prove scritte: tre a quadrimestre

Valutazione

-Valutazione effettuata sia allo scritto che all'orale seguendo le griglie di valutazione inserite nel PTOF

d'Istituto e approvate dal Collegio dei docenti;

-Valutazione trasparente e condivisa, sia nei fini che nelle procedure;

-Valutazione come sistematica verifica dell'efficacia della programmazione per eventuali aggiustamenti di impostazione;

-Valutazione come impulso al massimo sviluppo della personalità (valutazione formativa);

-Valutazione come confronto tra risultati ottenuti e risultati attesi, tenendo conto della situazione di partenza (valutazione sommativa);

-Valutazione/misurazione dell'eventuale distanza degli apprendimenti degli alunni dallo standard di riferimento (valutazione comparativa);

-Valutazione come incentivo alla costruzione di un realistico concetto di sé in funzione delle future scelte (valutazione orientativa).

Mezzi e strumenti di lavoro

➤ Libro di testo;

➤ materiale extra in formato Word e PDF (schemi, mappe, riassunti);

➤ Video e file audio;

➤ Google Classroom, Google Documents;

➤ Strumenti didattici multimediali;

➤ Attività di consolidamento e interventi individualizzati;

➤ Studio autonomo, lavori individuali, ricerche guidate.

Il programma svolto e i tempi per la realizzazione

U.D.1 – Classici siciliani e del primo Novecento: “G. Verga e L. Pirandello”

laboratori di lettura e analisi di brani scelti dalle opere dei due grandi autori “I Malavoglia”, “Il treno ha fischiato”; trame di “Il fu Mattia Pascal”, “Uno nessuno centomila”; temi ricorrenti.

TEMPI DI REALIZZAZIONE: 17h (ottobre - novembre)

U.D.2 – Racconto di un uomo in poesia: “G. Ungaretti”

laboratori di lettura e analisi di poesie tratte dall’antologia: “San Martino del Carso”, “C’era una volta”, “Mattina”, “Soldati”.

TEMPI DI REALIZZAZIONE: 8h (dicembre)

U.D.3 – L’antieroe del Novecento: “L’inetto di I. Svevo”

laboratori di lettura e analisi di brani scelti da “La Coscienza di Zeno”.

TEMPI DI REALIZZAZIONE: 10h (gennaio)

U.D.4 – Racconti di guerra: P. Levi, E. Vittorini

laboratori di lettura e analisi di brani tratti da “Se questo è un uomo”, “Uomini e no”

TEMPI DI REALIZZAZIONE: 10h (febbraio).

U.D.5 - Educazione civica: la Costituzione italiana

storia della Costituzione; i principi fondamentali, Piero Calamandrei e il discorso ai giovani universitari del 26 gennaio 1955.

TEMPI DI REALIZZAZIONE: 9h (marzo)

U.D.6 – Il consumismo e il boom economico del secondo dopoguerra: P.P. Pasolini e I. Calvino

laboratori di lettura e analisi di brani non letterari tratti da “Scritti corsari” (“Il vuoto di potere in Italia” e da “La speculazione edilizia”).

TEMPI DI REALIZZAZIONE: 7h (aprile)

U.D. 6 – U.D.A. “L’arte di servire”

laboratori di lettura con compito di realtà ispirato al libro “Il pranzo di Mosè” di Simonetta Agnello Hornby e dai video della trasmissione televisiva omonima “Il pranzo di Mosè” di Real Time e Canale 33.

TEMPI DI REALIZZAZIONE: 5h (maggio)

La docente

Valentina Surico

Relazione finale: Storia

Insegnante: Valentina Surico

Ore settimanali di lezione: 2

Ore di lezione effettivamente svolte al 15 maggio 2026: 58

Testi in adozione: “Popoli tecniche economie”, La Scuola SEI

Autori: Luigi Ronga, Gianni Gentile, Anna Rossi, Giulia Digo

Presentazione della classe

La storia del Novecento e i temi di attualità non sono stati di particolare interesse per la classe. Si è registrata una certa difficoltà, seppure con differenti livelli di apprendimento e riflessione, nel seguire e cercare di interpretare la concatenazione di cause remote e prossime; i modelli culturali, politici e ideologici dell'età contemporanea. L'approccio metodologico è stato quello dell'apprendimento cooperativo e dell'inclusione. Il manuale in uso è risultato complesso e si è preferito procedere attraverso la costruzione individuale di mappe o sintesi semplici e brevi sugli eventi presentati.

I risultati raggiunti non sono omogenei e per alcuni alunni non del tutto soddisfacenti.

Obiettivi conseguiti in termine di conoscenze, abilità e competenze

Competenze: essere consapevoli della complessità degli intrecci sociali, politici, territoriali, storici e pronti per una prospettiva flessibile ai cambiamenti; ricercare i diversi punti di vista, l'argomentazione, la comprensione, la conoscenza.

Abilità: analizzare problematiche significative del periodo considerato; cogliere elementi di continuità o discontinuità nel corso della storia e in confronto con l'attualità; riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici.

Conoscenze: principali processi di trasformazione del secolo XIX in Italia, in Europa e nel mondo; modelli culturali a confronto; innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto su condizioni socio-economiche e assetti politico-istituzionali; categorie, lessico, strumenti e metodi della ricerca storica.

Metodologie

Cooperative learning; lezioni frontali con ausilio costante di fonti e strumenti di analisi e ricerca (materiale fotografico, mappe, materiali video); discussione, riflessione e analisi di avvenimento e

concetti proposti, inclusione.

Tipologie di prove di verifica

Verifiche scritte: non sono state effettuate

Verifiche orali: tre/quattro interrogazioni a quadrimestre con possibilità di recupero orale; colloqui di classe costanti sugli argomenti svolti e correzione dei compiti affidati.

Valutazione: la valutazione è personalizzata e vista in prospettiva del percorso individuale di ogni singolo alunno. Le griglie di valutazione in uso sono pubblicate nel Documento di Valutazione sul sito dell'Istituto.

Mezzi e strumenti di lavoro

- Libro di testo;
- materiale extra in formato Word e PDF (schemi, mappe, riassunti);
- Video e file audio;
- Google Classroom, Google Documents;
- Strumenti didattici multimediali;
- Attività di consolidamento e interventi individualizzati;
- Studio autonomo, lavori individuali, ricerche guidate.

Il programma svolto e i tempi per la realizzazione

U.D. 1 - IMPERIALISMO E COLONIALISMO: LA PRIMA GUERRA MONDIALE

(8 h)

Belle epoques; il nazionalismo dell'Europa; cause prossime della guerra; in Italia neutralismo e interventismo; guerra di trincea; la conclusione del conflitto; la conferenza di Versailles e i suoi errori.

U.D. 2 - LE DITTATURE DEL '900 (12 h)

Caratteristiche comuni delle dittature; fascismo, stalinismo e nazismo: eventi chiave, ideologie, simboli, forme di repressione, strumenti di potere e politiche delle dittature.

U.D. 3 – LA SECONDA GUERRA MONDIALE (10 h)

Le fasi della guerra; le alleanze; l'armistizio dell'Italia; la Resistenza; bomba atomica; Olocausto; conseguenze più dirette della guerra.

U.D. 4 - L'ITALIA REPUBBLICANA (8h)

I problemi della ripartenza; il piano Marshall; le elezioni e referendum del 1946; il miracolo economico; gli anni di piombo.

U.D. 4 - GUERRA FREDDA (4 h)

Capitalismo contro Comunismo: la divisione in due sfere di influenza; il muro di Berlino; i principali conflitti nel mondo.

La docente

Valentina Surico

Relazione finale: Religione

Insegnante: Domenica Giuseppa De Giorgi

Ore settimanali di lezione: 1

Ore di lezione effettivamente svolte al 15 maggio 2026: 21

Testi in adozione: La strada con l'altro Edizione verde

Autori: T. Cera, A. Famà

Casa Editrice: Marietti Scuola.

Presentazione della classe

La classe VAA, composta da 9 studenti tutti avvalentisi dell'IRC, ha mostrato una discreta disponibilità all'impegno nelle attività didattiche proposte. Il livello generale della classe può essere definito complessivamente adeguato.

L'atteggiamento degli alunni è stato in linea generale corretto, consentendo un regolare svolgimento delle lezioni; tuttavia, alcuni studenti non sempre hanno mantenuto un comportamento pienamente consono al contesto scolastico, mostrando talvolta scarsa partecipazione e un atteggiamento poco motivato.

Il clima relazionale all'interno del gruppo si è mantenuto nel complesso sereno e il confronto sui temi affrontati è risultato in diversi momenti vivace, soprattutto in riferimento a questioni etiche, sociali e culturali di attualità.

La classe si presenta eterogenea per interesse e partecipazione: un gruppo di studenti ha dimostrato un coinvolgimento attivo e costante, accompagnato da un buon interesse culturale e da adeguate capacità di analisi del fatto religioso, sia sotto il profilo storico-biblico sia in prospettiva antropologica, arrivando in alcuni casi a elaborare riflessioni personali e critiche. Accanto a questi, è presente un piccolo gruppo meno partecipe, che ha seguito le attività in modo più discontinuo, mostrando minore motivazione e impegno.

Nel complesso, tutti gli studenti, seppur con diversi livelli di partecipazione, hanno contribuito al percorso didattico, raggiungendo risultati globalmente apprezzabili.

Obiettivi conseguiti in termine di conoscenze, abilità e competenze

Competenze:

Gli alunni pervenendo ad un esito globalmente buono dimostrano di:

- Saper scegliere una concezione del vivere caratterizzata da valori etici.
- Saper formulare i valori che sono a fondamento della prospettiva cristiana sull'essere e sull'agire

dell'uomo.

- Saper argomentare scelte esistenziali di rispetto della vita e dell'essere umano.
- Stimare valori umani e cristiani, quali: l'amore, la solidarietà, il rispetto di sé e degli altri, la pace, la giustizia, la convivialità delle differenze, la corresponsabilità, il bene comune, la mondialità e la promozione umana.
- Valutare l'importanza del dialogo tra tradizioni culturali e religiose differenti, nella prospettiva della condivisione e dell'arricchimento reciproco.

Abilità:

Gli alunni riescono in maniera adeguata a:

- Sapersi confrontare con la dimensione della multiculturalità.
- Motivare le scelte etiche dei cattolici nelle relazioni affettive, nella famiglia, nei tempi della vita.
- Riconoscere le linee di fondo della dottrina sociale della Chiesa e gli impegni per la pace, la giustizia e la salvaguardia del creato.
- Saper confrontare la novità della proposta cristiana con scelte personali e sociali presenti nel tempo.
- Saper individuare il rapporto fra coscienza, verità e libertà nelle scelte morali.
- Confrontare i valori etici del cristianesimo con quelli proposti dalle altre religioni.

Conoscenze:

Alla fine del corso di studi la classe dimostra:

- buone conoscenze nel riconoscere la problematicità delle questioni etiche oggi più rilevanti e le ragioni delle posizioni della fede cattolica a riguardo.
- di aver maturato consapevolezza relativamente alla connessione tra l'elaborazione dei principi e l'agire etico.
- adeguate conoscenze sul rapporto della Chiesa con il mondo contemporaneo, i nuovi scenari religiosi, la globalizzazione e la migrazione dei popoli, le nuove forme di comunicazione; la scienza e le tecnologie, i problemi politici, economici, ambientali, le linee di fondo della dottrina sociale della Chiesa.
- adeguate conoscenze degli elementi caratterizzanti le grandi religioni.

Metodologie

La metodologia utilizzata si è mostrata efficace per una più immediata comprensione dei contenuti e per il coinvolgimento dei ragazzi nelle attività proposte.

Le linee o indirizzi metodologici che si sono privilegiati in questo percorso didattico sono state:

- la linea antropologico – esistenziale, che parte dalle domande, dalle aspirazioni, dai desideri di fondo e dalle attese dell'uomo e del giovane per suscitare la ricerca e l'approfondimento delle tematiche esistenziali e religiose;
- la linea storica, che tramite l'analisi dei fatti, fornisce delle indicazioni di metodo;
- la linea teologico - biblica, che attraverso la proposta dei testi biblici, motiva i contenuti didattici, aiuta ad acquisire la capacità di accostarsi in modo corretto al testo biblico e ne fa emergere il valore teologico e antropologico.

La tipologia delle lezioni è stata varia e articolata e si è scelto, di volta in volta, il modo didatticamente più efficace per presentare i contenuti. Sempre ponendo attenzione alle caratteristiche cognitive, affettive e relazionali di ciascun alunno, gli argomenti trattati hanno generalmente previsto queste strategie:

- introduzione con lezione frontale dialogata sul tema da sviluppare.
- la lettura e la rielaborazione di testi biblici.
- l'analisi di materiale iconografico.
- la schematizzazione dei contenuti attraverso mappe concettuali.
- flessibilità di metodi atti a valorizzare le risorse di ciascuno.
- impiego di diversi approcci multisensoriali per soddisfare i diversi stili cognitivi degli studenti (per es. visione ed analisi di film e documentari, presentazioni in PPT, ecc.)
- attività di brainstorming guidate.
- sviluppo dell'atteggiamento di cooperazione tra pari, attraverso il lavoro a piccoli gruppi o a coppie.
- funzione tutoriale nelle attività di ricerca a gruppi e nelle esercitazioni in classe .
- funzione di verifica in itinere.
- autovalutazione da parte degli studenti e osservazione da parte dell'insegnante, di ogni singolo alunno o di un gruppetto alla volta, come base di riflessione sistematica e ripianificazione del lavoro didattico in base ai progressi degli alunni.
- utilizzo delle app della G-suite for education (presentazioni, testi, moduli);
- creazione di una classe virtuale con Google classroom per la condivisione di avvisi, materiale e consegne di elaborati.

Tipologie di prove di verifica

Verifiche scritte

Prove strutturate e semi-strutturate (quesiti aperti, vero/falso/scelta multipla; completamento; abbinamento; produzione testi).

Lavori di gruppo.

Verifiche orali

- l'ascolto attento e collaborativo;
- il dialogo e la partecipazione con il contributo individuale all'interno del gruppo classe;
- discussione e interventi elaborati ed esposti alla classe con analisi personalizzata.

Valutazione

La valutazione è stata:

Sistematica: per verificare l'efficacia degli interventi facilitanti l'apprendimento attraverso strumenti predisposti.

Formativa: per guidare l'allievo alla consapevolezza delle proprie risorse, carenze e responsabilità.

Trasparente e condivisa.

Sommativa: considerando le misurazioni effettuate al termine di ogni verifica, tenendo conto della situazione cognitiva e socio-affettiva di partenza, della situazione familiare e delle osservazioni sistematiche riferite agli obiettivi trasversali e ai criteri di valutazione.

La valutazione si è basata soprattutto sui seguenti criteri:

- la partecipazione, l'interesse e la disponibilità al dialogo;
- l'impegno profuso;
- la conoscenza dei contenuti;
- la capacità di riconoscere e di apprezzare i valori religiosi;
- la comprensione e l'uso del linguaggio specifico;
- la capacità di rielaborazione;
- la capacità di riferimento corretto alle fonti bibliche e ai documenti.
- I giudizi sono stati espressi con i seguenti indicatori:
- Ottimo (O): partecipazione, ascolto, ricerca e contributo critico eccellenti e personalizzati.
- Distinto (D): partecipazione, ascolto, ricerca e contributo critico precisi e puntuali.
- Buono (B): partecipazione, ascolto, ricerca e contributo critico soddisfacenti.
- Discreto (Di): partecipazione, ascolto, ricerca e contributo critico adeguato.
- Sufficiente (S): partecipazione, ascolto, ricerca e contributo critico discontinui.
- Insufficiente (I): partecipazione discontinua, ascolto, ricerca e contributo critico inadeguati.

Mezzi e strumenti di lavoro

- Libro di testo.
- Testi di consultazione: La Bibbia - Documenti della Chiesa.
- Brani tratti da studi, pubblicazioni varie, riviste specializzate, con un taglio antropologico, storico, culturale e teologico.

- Articoli di quotidiani o riviste di cultura generale (anche riguardanti fatti recenti).
- Testi letterari e poetici, testi di canzoni, brani musicali.
- Documenti iconografici: opere d'arte, immagini, foto, raffigurazioni.
- Proiezione audiovisivi (film – documentari).
- Mappe concettuali e presentazioni in PPT. Utilizzo della LIM.
- Siti Internet specifici per l'IRC.
- Appunti offerti dall'insegnante ad integrazione degli argomenti proposti.
- App G-Suite: Google Classroom (Classe virtuale), Applicazioni di Google (Documenti, Presentazioni).

Il programma svolto e i tempi per la realizzazione

U.D. 1 La strada verso casa - Attività di accoglienza (6 ore)

Il diritto all'identità e alle origini

Il fenomeno dei bambini scomparsi e dello sfruttamento minorile in India

Il ruolo delle ONG e delle associazioni che si occupano di infanzia abbandonata

Le adozioni internazionali: aspetti legali, etici e psicologici

Il senso della famiglia, della compassione, della speranza

U.D. 2 - Donne e pari opportunità (2 ore)

Il 25 novembre: giornata contro la violenza sulle donne.

La violenza fisica – psicologica – digitale – economica.

Codice Rosso: la Legge contro la violenza sulle donne.

U.D. 3 Le Religioni (8 ore)

L'Islam.

Il Buddhismo.

L'Induismo.

U.D. 4 Il senso della vita (4 ore)

Il rapporto uomo–animale

Emozioni e crescita personale

La cura degli animali. Il fenomeno del randagismo.

U.D. 5 Problemi etici contemporanei (6 ore)

Che cos'è la bioetica

Manipolazioni genetiche.

L'inizio e la fine della vita: aborto e la Legge 194;

Fecondazione assistita. Le cellule staminali.

Clonazione. OGM.

Eutanasia. Testamento biologico.

Donazione degli organi.

Il programma da svolgere (dopo il 15 maggio)

U.D. 6: Costruire il futuro (3 ore)

L'intelligenza artificiale: una sfida inedita.

La difficile conquista della pace.

Il lavoro – lavorare con gli altri.

La docente

Domenica Giuseppa De Giorgi

Relazione finale: Diritto e tecniche delle strutture ricettive

Insegnante: Vincenzo Patti

Ore settimanali di lezione: 4

Ore settimanali di lezione effettivamente svolte al 15 Maggio 2026 : 90

Testi in adozione: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELL'IMPRESA RICETTIVA E TURISTICA, VOL. 3

Autore: CATERINA DE LUCA

Casa editrice: LIVIANA

Presentazione della classe

Analisi della situazione finale

La classe composta da 9 discenti, si è mostrata, in generale, collaborativa durante il corso di tutto l'anno, presentando una spontanea apertura al dialogo e buone capacità comunicative.

Gli studenti, in generale, hanno mostrato attenzione, impegno, disciplina e senso di responsabilità; un gruppo in particolare ha partecipato attivamente alle lezioni denotando interesse e desiderio di comprendere pienamente le dinamiche alla base dei vari fenomeni economici; una minoranza ha conseguito conoscenze più superficiali e meno mature in quanto a contenuti ed espressività critica delle varie tematiche trattate. Le competenze, relative alla rielaborazione personale, non sono state raggiunte dagli studenti in modo uniforme, per cui i contenuti trattati non hanno costituito per tutti un particolare momento di riflessione sul piano individuale. In generale, le abilità espressive sono discrete, solamente pochi studenti non sono sempre corretti e del tutto pertinenti nell'esposizione. La classe, anche se in misura differenziata, ha mostrato puntualità in fase di verifica, e, in larga maggioranza, si è impegnata.

Obiettivi conseguiti in termine di conoscenze, abilità e competenze

Competenze

- Identificare e applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti;
- Riconoscere e interpretare le tendenze dei mercati locali, nazionali e globali;
- Identificare e applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti;
- Riconoscere e interpretare le tendenze dei mercati locali nazionali e globali anche per coglierne le ripercussioni nel contesto turistico;
- Contribuire a realizzare i piani di marketing con riferimento a specifiche tipologie di imprese o prodotti turistici.

Abilità

- Pianificazione strategica e programmazione: gli obiettivi strategici dell'impresa;
- Individuare lo scopo e caratteristiche della pianificazione strategica;
- Individuare le caratteristiche della programmazione operativa;
- Individuare le caratteristiche e funzioni del controllo di gestione.

Conoscenze

- Conoscere la contabilità dei costi: la contabilità analitica;
- Conoscere la differenza tra costi fissi, variabili e semi-variabili;
- Conoscere il concetto di centro di costo, i costi diretti e indiretti;
- Conoscere i metodi del direct costing, full costing e revenue management;
- Conoscere le configurazioni di costo nelle imprese turistiche; la determinazione del prezzo nelle imprese turistiche;
- Conoscere il Break even point;

- Conoscere il Budget: funzione ed elaborazione del budget; budget degli investimenti e dei finanziamenti; il budget economico generale;
- Conoscere il Business Plan: lo sviluppo della business idea; lo studio di fattibilità e il business plan; gli elementi del business plan;
- Conoscere la Programmazione di Viaggi ed Eventi: la normativa sui viaggi organizzati; la programmazione di un viaggio ed il marketing mix;
- Conoscere il catalogo come strumento di promozione; viaggi incentive ed i viaggi education;
- Conoscere la pianificazione di un evento

Il profitto medio della classe, tenendo conto dei livelli di partenza e delle difficoltà oggettive iniziali, è stato: soddisfacente. I fattori che hanno prevalentemente favorito l'apprendimento e il regolare svolgimento dei programmi sono stati: l'applicazione, l'interesse per la materia, i rapporti interpersonali, il metodo di studio, il livello di preparazione e maturità della classe, la frequenza, ecc...

Metodologie

Lezioni frontali per l'introduzione di contenuti nuovi; lezioni di stimolo basata sulla tecnica della "scoperta guidata"; lezione dialogata allo scopo di richiamare i concetti e i contenuti; ricerca e lettura guidata al fine di consolidare il processo di apprendimento; attività di laboratorio di economia per lo sviluppo di progetti contabili; organizzazione del lavoro con Drive, Calendar e Gmail; creare corsi, assegnare compiti tramite Google Classroom.

Tipologie di prove di verifica

Verifiche scritte

Due-Tre prove scritte per quadrimestre di tipo strutturato e semi-strutturato.

Verifiche orali

Due prove orali nel primo quadrimestre e due nel secondo, tese ad accertare la quantità e qualità delle informazioni possedute, la capacità di selezionare e sintetizzare le informazioni in rapporto alle richieste, il livello di comprensione, di approfondimento, di rielaborazione personale dei contenuti, la capacità di esprimersi in modo chiaro, organico e corretto, con linguaggio adeguato e specifico, l'organizzazione del lavoro, la capacità di argomentare il proprio punto di vista e di rielaborare in modo autonomo i contenuti acquisiti creando collegamenti interdisciplinari.

Valutazione

La valutazione finale tiene conto dell'attività didattica effettivamente svolta sulla base dei criteri e delle modalità deliberate dal collegio dei docenti (abilità raggiunte, livelli di competenza, livelli di partenza, acquisizione dei contenuti e delle tecniche, impegno e interesse dimostrato, costanza nella realizzazione dei lavori, perseveranza nel conseguimento degli obiettivi, partecipazione alle attività, ecc).

Mezzi e strumenti di lavoro

Mezzi utilizzati

	Lezioni frontali		Brainstorming
	Gruppi di lavoro		Problem solving
	Simulazione di casi		Elaborazione di mappe concettuali
	Discussione guidata		Autoapprendimento in rete e/o con strumenti multimediali
	Attività di recupero – sostegno – potenziamento		
	Attività di laboratorio		

Strumenti utilizzati

	Libro di testo		Attrezzature multimediali
	Riviste specifiche		Google Classroom
	Testi da consultazione		Sussidi audiovisivi
	Dispense/ Fotocopie		
	Appunti		
	Classi virtuali		

Il programma svolto e tempi per la realizzazione

(in riferimento alle abilità da raggiungere nell'anno scolastico e alle sequenze di apprendimento)

In relazione all'**organizzazione** complessiva, i fattori che hanno prevalentemente favorito l'apprendimento e il regolare svolgimento del programma sono stati: presenze del docente, risorse strutturali della scuola, continuità didattica, formulazione dell'orario, corsi di aggiornamento seguiti dal docente, attività di gruppo, attività di compresenza, ecc

In particolare, in relazione alla **disciplina** e alle **scelte didattiche**, i fattori che hanno in modo prevalente favorito l'apprendimento e il regolare svolgimento dei programmi sono stati: le caratteristiche proprie della disciplina, il tempo disponibile, la programmazione di contenuti in relazione alla realtà della classe, la pianificazione dei tempi, i viaggi di istruzione effettuati, l'uso di sussidi audiovisivi, l'uso del laboratorio, gli stimoli culturali estemporanei e/o legati a progetti trasversali, ecc ...

U.D. 1 IL FENOMENO TURISTICO (3h)

**U.D.2 LE FONTI DEL DIRITTO
COMUNITARIO INTERNAZIONALE (8H)**

U.D. 3 LE NORME OBBLIGATORIE PER L'IMPRESA (10 H)
U.D. 4 LE NORME PER LA SICUREZZA ALIMENTARE (7 H)
U.D. 5 LA DISCIPLINA DEI CONTRATTI DI SETTORE (6 H)
U.D. 6 LE NORME VOLONTARIE (5 H)
U.D.7 IL MARKETING: CONCETTI GENERALI (3H)
U.D.8 LE TECNICHE DEL MARKETING (5H)
U.D. 9 LA PROGRAMMAZIONE DI UNA NUOVA INIZIATIVA IMPRENDITORIALE: IL BUSINESS PLAN (3H)
U. D. 10 PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE (6H)
U.D. 11. LA MIA AZIENDA (PROGETTO 10H)

1. Unità di apprendimento interdisciplinare

(Tra discipline dello stesso asse o di assi diversi)

<u>TITOLO</u>	
LE LEGGI ITALIANE IN MATERIA. I MINORI STRANIERI IN ITALIA. LA COSTITUZIONE	COSTITUZIONE E LE FONTI DEL DIRITTO COMUNITARIO INTERNAZIONALE
LO STATO ITALIANO E LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE. LO SVILUPPO SOSTENIBILE	TURISMO SOSTENIBILE RESPONSABILE: GLI EFFETTI SULL'ECONOMIA; TURISMO ECO SOLIDALE

Il docente
Patti Vincenzo

Relazione finale: Tecnica della comunicazione

Insegnante: Tornamè Annarita

Ore settimanali di lezione: 1

Ore di lezione effettivamente svolte al 15 maggio 2026: 34

Testi in adozione: Tecniche di comunicazione per l'accoglienza turistica Autori: Porto

Ivonne-Castoldi Giorgio

Casa Editrice: Hoepli

Presentazione della classe

La classe è composta da 9 alunni: 4 femmine e 5 maschi. È presente un alunno seguito dall'insegnante di sostegno. Nel corso dell'anno scolastico la classe si è mostrata interessata alla disciplina e ha partecipato in modo adeguato al dialogo educativo arrivando a raggiungere un profitto che oscilla tra il sufficiente e il buono.

Obiettivi conseguiti in termine di conoscenze, abilità e competenze

Gli obiettivi fissati all'inizio dell'A.S sono stati raggiunti dalla classe.

Competenze:

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;
- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio.

Abilità: le abilità raggiunte sono:

- Saper valutare l'impatto dell'immagine di un'azienda sul mercato.
- Utilizzare nel modo migliore le relazioni pubbliche.
- Saper individuare gli elementi da valorizzare in relazione ai target: Essere in grado di costruire un prodotto destinazione
- Saper individuare gli elementi da valorizzare in relazione al target: Essere in grado di individuare gli opportuni elementi di attrazione.
- Essere in grado di valutare il servizio offerto da un'azienda sul mercato.
- Saper individuare gli elementi da valorizzare.
- Essere in grado di riconoscere atteggiamenti, motivazioni, bisogni ed emozioni e di comprendere come agiscono sul comportamento proprio ed altrui.
- Saper adattare il proprio comportamento alla situazione ed alla tipologia di interlocutore.

Conoscenze:

Le conoscenze che la classe ha acquisito nel corso dell'anno scolastico interessavano come aspetti dalla mission all'immagine fino alla relazione con l'interlocutore.

Metodologie

Le metodologie utilizzate per veicolare tali conoscenze sono state le seguenti:

Lezione frontale, lezione dialogata e guidata, Lezione guidata, Brainstorming, Problem solving.

Tipologie di prove di verifica

Verifiche orali:

Interrogazione individuale (almeno 2 per quadrimestre) tese ad accertare la conoscenza dei contenuti disciplinari, la chiarezza e la correttezza espositiva dei contenuti appresi e, infine, le capacità di sintesi, di analisi e di rielaborazione personale dei contenuti, anche tramite collegamenti interdisciplinari.

Valutazione

- Valutazione trasparente e condivisa, sia nei fini che nelle procedure;

- Valutazione come sistematica verifica dell'efficacia della programmazione per eventuali aggiustamenti di impostazione;
- Valutazione come impulso al massimo sviluppo della personalità (valutazione formativa);
- Valutazione come incentivo alla costruzione di un realistico concetto di sé in funzione delle future scelte (valutazione orientativa).

Il programma svolto e i tempi per la realizzazione

U. D. 1 le comunicazioni aziendali (2 h)

- Gli strumenti della comunicazione interna e della comunicazione esterna. L'immagine aziendale e il concetto di mission.

U. D. 2 il prodotto ricettività (4 h)

- Gli alberghi
- Classificazione
- L'offerta extralberghiera
- Il marketing ricettivo
- L'analisi del mercato (macro)
- L'analisi del mercato (micro)
- La concorrenza
- La comunicazione con il pubblico

U.D. 3 : il prodotto pacchetto turistico (4 h)

- Che cos'è un pacchetto turistico
- Gli organizzatori dei pacchetti
- Il marketing del pacchetto turistico
- La mission
- La comunicazione

U.D.4 la relazione con se stessi e con gli altri (4 h)

- Atteggiamenti, motivazioni e bisogni
- La gerarchia dei bisogni di Maslow
- L'autostima
- L'autoefficacia
- Il comportamento assertivo
- Gli stili di relazione
- Le tecniche della comunicazione assertiva

U.D. 5 la relazione con l'interlocutore (4 h)

- La sintonia con l'interlocutore
- La Programmazione Neuro Linguistica (PNL).

Relazione finale: Francese

Insegnante: Giovanna D'Asta

Ore settimanali di lezione: 3

Ore di lezione effettivamente svolte al 15 maggio 2026: 68

Testi in adozione: Saveurs & Service

Autori: M. Olivieri, P. Beaupart

Casa Editrice: Rizzoli Education

Presentazione della classe

Analisi della situazione finale

La classe V AA è composta da 9 alunni, tutti frequentanti, di cui 4 femmine e 5 maschi. La classe è abbastanza omogenea, sia per provenienza sociale che per formazione culturale. Dal punto di vista disciplinare, sono solo alcuni gli alunni più vivaci, che tendono ad essere polemici e a non adeguarsi alle scelte dell'insegnante e in tal senso, si segnala la presenza di qualche elemento che necessita talvolta di specifici richiami all'ordine e alla disciplina. Dal punto di vista didattico, alcuni alunni mostrano una discreta preparazione di base e sono puntuali nelle consegne; altri alunni mostrano una modesta preparazione e non sempre sono puntuali nelle consegne, altri ancora mostrano gravi lacune e hanno bisogno di continui stimoli e solleciti alla partecipazione e all'impegno. Proprio la partecipazione e l'impegno, nella suddetta classe, non sono stati costanti. La frequenza scolastica è stata complessivamente regolare per quasi tutti gli studenti tranne che per un'alunna.

Il percorso didattico è stato molto impegnativo, tale difficoltà risiede proprio nella presa d'atto di alcune lacune pregresse che hanno rallentato l'apprendimento dei nuovi argomenti da trattare. Il programma è stato svolto seguendo la programmazione presentata ad inizio anno scolastico. In sintesi, la classe V AA ha dimostrato una buona omogeneità dal punto di vista sociale e culturale, con una partecipazione scolastica generalmente regolare. Tuttavia, sono emerse alcune difficoltà disciplinari e didattiche che hanno richiesto interventi specifici per garantire un ambiente di apprendimento efficace. Nonostante le sfide, il programma è stato svolto secondo la pianificazione iniziale, e gli alunni hanno mostrato progressi in alcune aree di competenza.

Obiettivi conseguiti in termine di conoscenze, abilità e competenze

In riferimento alla programmazione iniziale gli obiettivi fissati si sono dimostrati parzialmente raggiunti ed effettivamente verificabili ai fini della valutazione rispetto a:

Competenze:

Comprendere e parlare in francese in modo autonomo ed efficace nelle principali situazioni professionali del servizio di sala.

Gestire scambi comunicativi professionali con la clientela e con i colleghi/e utilizzando un linguaggio adeguato, chiaro e funzionale al contesto lavorativo.

Migliorare la capacità di parlare e relazionarsi in francese per offrire un servizio di qualità e lavorare bene in gruppo.

Presentare l'offerta enogastronomica e i servizi del ristorante in lingua francese con chiarezza, correttezza e sicurezza comunicativa.

Utilizzare la lingua francese come strumento di lavoro per comunicare informazioni operative, organizzative e relazionali. Scrivere semplici testi professionali in francese (menu, avvisi..).

Abilità:

Comunicare in modo chiaro ed efficace su argomenti di attualità, scolastici e professionali, anche con interlocutori madrelingua.

Comprendere testi orali e scritti in lingua francese relativi a situazioni note o al contesto enogastronomico, individuando le informazioni essenziali.

Produrre testi scritti corretti e coerenti, legati ad esperienze scolastiche, lavorative o a situazioni professionali.

Utilizzare in modo appropriato il lessico tecnico del settore enogastronomico, compresi i termini internazionali più comuni.

Tradurre brevi testi in lingua francese o italiana, relativi all'ambito di studio o a contesti professionali.

Conoscenze:

Lessico specifico e settoriale del servizio di sala, della ristorazione e del turismo.

Aspetti socio-linguistici e paralinguistici della comunicazione, in relazione ai contesti di studio e di lavoro tipici del settore dei servizi enogastronomici. Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro, anche formali.

Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso, in particolare professionali.

Strategie di comprensione di testi relativamente complessi riguardanti argomenti socio-culturali, riferiti in particolare al settore di indirizzo.

Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e/o orali, continui e non continui, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete.

Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro; varietà di registro e di

contesto.

Funzioni comunicative per descrivere, spiegare e proporre piatti, bevande, menu e servizi.

Elementi culturali e socio-professionali dei Paesi francofoni legati alle abitudini alimentari, al turismo e all'accoglienza.

Tipologie di testi professionali del settore (menu, email, messaggi informativi, semplici reclami o richieste).

Metodologie

Lezioni frontali, dialogate, lezioni-dibattito;

Metodo induttivo, metodo deduttivo;

Brainstorming, learning by doing;

E-learning, peer education; writing and reading; cooperative learning.

Studio autonomo, lavori individuali, ricerche guidate.

Tipologie di prove di verifica

Verifiche scritte

Almeno 2 prove scritte per quadrimestre di tipo strutturato, test a scelta multipla, comprensione scritta, domande vero/falso e domande aperte.

Verifiche orali

Due verifiche orali per ogni quadrimestre, mirate a valutare la quantità e la qualità delle informazioni possedute dagli studenti, la capacità di selezionare, sintetizzare e comprendere le informazioni, l'organizzazione del lavoro, la capacità di argomentare e di rielaborare autonomamente i contenuti appresi.

Valutazione

La valutazione finale tiene conto dell'attività didattica effettivamente svolta sulla base dei criteri e delle modalità deliberate dal collegio dei docenti: abilità raggiunte, livelli di competenza, livelli di partenza, acquisizione dei contenuti e delle tecniche, impegno e interesse dimostrato, costanza nella realizzazione dei lavori, perseveranza nel conseguimento degli obiettivi, partecipazione alle attività.

Valutazione effettuata sia allo scritto che all'orale seguendo le griglie di valutazione inserite nel PTOF d'Istituto e approvate dal Collegio dei docenti;

Valutazione trasparente e condivisa, sia nei fini che nelle procedure;

Valutazione come sistematica verifica dell'efficacia della programmazione per eventuali aggiustamenti di impostazione;

Valutazione come impulso al massimo sviluppo della personalità (valutazione formativa);

Valutazione come confronto tra risultati ottenuti e risultati attesi, tenendo conto della situazione di partenza (valutazione sommativa);

Valutazione/misurazione dell'eventuale distanza degli apprendimenti degli alunni dallo standard di riferimento (valutazione comparativa);

Valutazione come incentivo alla costruzione di un realistico concetto di sé in funzione delle future scelte (valutazione orientativa).

Mezzi e strumenti di lavoro

Mezzi utilizzati

	Lezioni frontali		
	Gruppi di lavoro		
	Elaborazione di mappe concettuali		
	Discussione guidata		
	Attività di recupero – sostegno – potenziamento		Attività di consolidamento e interventi individualizzati
	Studio autonomo, lavori individuali, ricerche guidate.		

Strumenti utilizzati

	Libro di testo		Sussidi audiovisivi
	Dispense/ Fotocopie		
	Attrezzature multimediali		Google Classroom, Google Drive, presentazioni multimediali, video e file audio
	Appunti		

Il programma svolto e i tempi per la realizzazione

Nel primo periodo è stato svolto un ampio ripasso delle principali strutture grammaticali e sintattiche con particolare attenzione ai tempi verbali, alla coniugazione e all'uso corretto delle forme di base della lingua, al fine di rafforzare le competenze linguistiche di base.

Le principali regole di fonetica di base.

- Le passé composé ● L'accord du participe passé ● La phonétique ● Les accents ● Les formules de politesse ● Les adjectifs interrogatifs
- I verbi Boire e Manger al presente
- L'articolo partitivo. ● Gli avverbi di frequenza ● La pronuncia dei dittonghi e tritonghi
- Gli aggettivi dimostrativi ● L'imparfait
- Gli avverbi di quantità ● Gli avverbi di frequenza

(15 settembre 2025- 15 novembre 2025):

UDA 3: L'alimentation au coeur de la santé

- La pyramide alimentaire
- Les groupes alimentaires
- Les régimes alimentaires: Le régime méditerranéen, Le régime végétarien et le régime végétalien
- Argumenter sur le choix de l'alimentation
- Dresser une table pour un banquet
- Les produits du terroir: le foie gras; la poutargue de Sardaigne
- Une alimentation saine

(15 novembre 2025- 15 gennaio 2026):

Uda 4: Le Monde de la Restauration

- Lo sviluppo della ristorazione
- "Street food: l'art de la gastronomie bon marché".
- Il lessico dei negozi alimentari
- I pasti della giornata (les repas)
- Les viandes blanches et rouges
- Les types de cuisson
- La bûche de Noël
- La Gastronomie dans l'histoire
- La restauration collective

(15 gennaio 2026- 15 marzo 2026):

UDA 6: Objectif emploi

- Candidarsi ad un'offerta di lavoro: postuler à une offre d'emploi
- Scrivere il proprio CV modello Europass
- La lettre de motivation
- Les compétences douces et les compétences techniques (soft and hard skills)
- Les 8 compétences clés européennes.

(27 aprile 2026- 15 maggio 2026):

UDA 5: Hygiène et sécurité

- Le système HACCP
- Les contrôles qualitatif et quantitatif
- L'hygiène et la sécurité du personnel, des équipements et des locaux
- Les labels de qualité et d'origine
- Les OGM et les produits biologiques
- La réglementation alimentaire dans l'Union Européenne
- La traçabilité
- Les techniques de conservation
- L'étiquetage

La docente

Giovanna D'Asta

Relazione finale: Scienze Motorie e Sportive

Insegnante: Antonino Caramanno

Ore settimanali di lezione: 2

Ore di lezione effettivamente svolte al 15 maggio 2026: 22

Testi in adozione: “Energia Pura”

Titolo: Energia Pura”

Autori: A.Rampa - M.C Salvetti

Casa Editrice: Juvenilia scuola

Presentazione della classe

La classe è composta da 9 studenti, di cui 4 femmine e 5 maschi. Di cui uno seguito per 18 ore dalla docente di sostegno specializzata e per 15 ore dall’assistente alla comunicazione. Nella classe vi sono anche due alunni con PDP.

Sin dai primi incontri è emersa una classe con livelli di preparazione eterogenei, sia per quanto riguarda le abilità motorie di base, sia per quanto riguarda l’atteggiamento nei confronti della disciplina. Solo un piccolo gruppo ha mostrato una buona padronanza dei prerequisiti richiesti, mentre il resto della classe ha evidenziato lacune riconducibili a una partecipazione parziale o a un approccio poco consapevole nelle esperienze pregresse. Questo ha reso necessario un intervento didattico mirato, volto al consolidamento delle competenze motorie fondamentali, alla promozione di corretti stili di vita e alla valorizzazione del movimento come strumento di benessere psicofisico.

Il percorso è stato sviluppato privilegiando metodologie attive e inclusive, capaci di stimolare la partecipazione e il coinvolgimento del gruppo.

Nel corso dell’anno scolastico si è instaurato un clima sereno e collaborativo.

Nonostante la presenza di alcuni studenti meno motivati e con difficoltà legate alla continuità nell’impegno, la maggior parte della classe ha mostrato progressi significativi sia in termini di partecipazione che di consapevolezza del proprio corpo e delle proprie potenzialità.

Nel complesso, gli obiettivi programmati sono stati raggiunti in misura soddisfacente, grazie a un lavoro costante e a un clima educativo favorevole allo sviluppo delle competenze trasversali e disciplinari.

Obiettivi conseguiti in termine di conoscenze, abilità e competenze

Competenze:

- Acquisire e sviluppare le capacità motorie di base: forza, velocità, resistenza, coordinazione ed equilibrio.
- Migliorare la consapevolezza e il controllo del proprio corpo in movimento.
- Saper eseguire correttamente gesti tecnici di base in attività individuali e di squadra.
- Saper adattare e trasferire abilità motorie in contesti variabili.
- Rispettare i tempi, i ritmi e gli spazi dell'attività motoria.
- Conoscere i principi fondamentali dell'educazione fisica, della fisiologia e dell'anatomia applicata al movimento.
- Comprendere l'importanza dell'attività fisica per la salute e il benessere psicofisico.
- Partecipare attivamente e in modo collaborativo ad attività di gruppo e di squadra.
- Rispettare le regole del gioco e le decisioni dell'arbitro o dell'insegnante.
- Sostenere e incoraggiare i compagni, riconoscendo il valore del fair play.
- Adottare uno stile di vita attivo e consapevole.
- Promuovere comportamenti corretti in termini di prevenzione, sicurezza e igiene.
- Valorizzare il corpo come mezzo di espressione, comunicazione e relazione.
- Utilizzare le conoscenze acquisite per migliorare la qualità della vita quotidiana.
- Riconoscere l'importanza dello sport come strumento di inclusione sociale e di crescita personale.

Abilità:

- Rielaborare in autonomia e con senso critico percorsi motori e sportivi.
- Riconoscere e utilizzare consapevolmente gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea.
- Praticare attività sportiva in modo autonomo, adottando strategie personali e rispettando i principi del fair play.
- Scegliere e adottare uno stile di vita attivo, applicando i principi della prevenzione e della sicurezza per migliorare il proprio benessere psico-fisico.
- Conoscere e applicare i principali metodi di allenamento per potenziare le capacità condizionali e coordinative.
- Essere consapevole delle proprie attitudini e capacità motorie, riconoscendo i propri punti di forza e i margini di miglioramento.
- Mettere in atto comportamenti responsabili, rispettando le regole e promuovendo il rispetto degli spazi e dei materiali comuni.

- Utilizzare strumenti tecnologici e multimediali per monitorare l'allenamento, autovalutarsi e rielaborare i risultati ottenuti.

Conoscenze:

- Riconoscere le caratteristiche individuali in ambito motorio e sportivo, comprendendo le differenze legate a capacità fisiche, attitudini e stili di apprendimento motorio.
- Comprendere gli effetti benefici dei programmi di preparazione fisica specifica sul corpo umano, con la capacità di leggere, interpretare e utilizzare tabelle e schede di allenamento.
- Conoscere le interconnessioni tra l'espressività corporea e altri linguaggi artistici e culturali, come quello letterario, musicale e visivo, valorizzando il corpo come mezzo di comunicazione.
- Conoscere e comprendere i protocolli di sicurezza e di primo soccorso relativi agli infortuni più comuni in ambito motorio, con attenzione particolare alla prevenzione e alla gestione dell'emergenza.
- Approfondire gli effetti positivi derivanti da uno stile di vita attivo e regolare, riconoscendone l'impatto sul benessere fisico, psicologico e relazionale della persona.

Metodologie

Nel corso dell'anno scolastico, l'attività didattica si è concentrata principalmente su lezioni pratiche frontali svolte in palestra, affiancate da proposte motorie individualizzate e da attività organizzate sia per gruppi omogenei che eterogenei.

Sono state inoltre introdotte dinamiche ludiche per favorire l'apprendimento attraverso il gioco e stimolare la partecipazione attiva degli studenti.

Per quanto riguarda la componente teorica, sono stati svolti momenti di lezione frontale o brevi interventi esplicativi, mirati a favorire la riflessione, il confronto e il dialogo tra gli alunni, con l'obiettivo di integrare conoscenze e competenze in un'ottica interdisciplinare.

Tipologie di prove di verifica

La valutazione è stata effettuata, attraverso osservazioni sistematiche, prove pratiche, all'interno ed al termine dei vari temi trattati, non necessariamente per tutti gli allievi contemporaneamente, ma solo quando questi dimostrano di aver acquisito le competenze minime per poter affrontare una serena valutazione.

Per la valutazione delle competenze teoriche sono state effettuate verifiche orali.

Valutazione

Valutazione effettuata sia allo scritto che all'orale seguendo le griglie di valutazione inserite nel PTOF d'Istituto e approvate dal Collegio dei docenti;

-Valutazione trasparente e condivisa, sia nei fini che nelle procedure;

-Valutazione come sistematica verifica dell'efficacia della programmazione per eventuali aggiustamenti di impostazione;

-Valutazione come impulso al massimo sviluppo della personalità (valutazione formativa);

-Valutazione come confronto tra risultati ottenuti e risultati attesi, tenendo conto della situazione di partenza (valutazione sommativa);

-Valutazione/misurazione dell'eventuale distanza degli apprendimenti degli alunni dallo standard di riferimento (valutazione comparativa);

-Valutazione come incentivo alla costruzione di un realistico concetto di sé in funzione delle future scelte (valutazione orientativa).

Mezzi e strumenti di lavoro

Testo adottato

Materiale didattico selezionato da più fonti, tra cui libri di testo ed informazioni estratte dal web

Lim

Per lo svolgimento dell'attività didattiche, pratiche e teoriche sono stati utilizzati gli spazi esterni dell'Istituto, piccoli e grandi attrezzi, compatibilmente con la disponibilità.

Il programma svolto e i tempi per la realizzazione

U.D. 1 – Sport di squadra ed individuali: basket, pallavolo e calcio (8 ore)

La pallavolo:

- i punteggi;
- l'area di gioco;
- posizioni in campo;
- i cambi;
- i fondamentali individuali (battuta, il bagher, il palleggio, la schiacciata, il muro);
- ruoli e specializzazioni dei giocatori (alzatore , schiacciatore – ricevitore, schiacciatore-centrale, schiacciatore- centrale, libero);
- arbitri e ufficiali di campo.
- fondamentali individuali di difesa, gli scivolamenti, il tagliafuori, il rimbalzo difensivo, il cambio

difensivo, il raddoppio di marcamento;

- fondamentali di squadra di difesa, difesa a zona, difesa individuale, difesa mista;
- fondamentali di squadra di attacco, dai e vai, dai e cambia, dai e segui;
- ruoli e specializzazioni dei giocatori, playmaker, guardia, ala piccola, ala grande, ivot;
- arbitri e ufficiali di campo.

Il gioco del calcio

- i punteggi;
- il campo da gioco;
- i partecipanti;
- i tempi di gioco;
- le regole, il fuori gioco, la rimessa laterale, la rimessa dal fondo, il calcio d'angolo, il calcio di punizione, il calcio di rigore;
- i fondamentali individuali, lo stop, il passaggio, il tiro, il palleggio, il controllo della palla, la parata, il dribbling;
- i fondamentali di squadra, difesa, centrocampio e attacco;
- specializzazioni dei giocatori, portiere, terzino, difensore centrale, libero, mediano, ala, mezz'ala, centravanti;
- arbitri, guardalinee e ufficiali di campo.

U.D. 2 – Apparato scheletrico e traumatologia (8 h)

Il corpo umano:

- Le ossa del cranio, della faccia, del tronco, degli arti superiori, della mano, degli arti inferiori, del piede;
- L'apparato muscolare, i muscoli superficiali più importanti;
- Traumatologia: frattura, contusioni, strappi e stiramenti muscolari, lussazione, distorsione, crampo.

U.D. 3– Educazione alla salute e alla prevenzione (2h)

La tutela della salute

- La sicurezza alimentare;
- Le malattie del benessere.

U.D. 4– Le Olimpiadi (4 h)

- La nascita delle olimpiadi;
- La cerimonia di apertura e chiusura;
- La fiamma olimpica

Il docente
Antonino Caramanno

Relazione finale: Scienza e cultura dell'alimentazione

Insegnante: Veronica Bugia

Ore settimanali di lezione: 3

Ore di lezione effettivamente svolte al 15 maggio 2026: 75

Testi in adozione: Scienza e cultura dell'alimentazione

Autori: A. Machado

Casa Editrice: Poseidonia Scuola

Presentazione della classe

La classe V AA è composta da 9 alunni, 4 femmine e 5 maschi. La frequenza risulta nel complesso regolare, fatta eccezione per una studentessa che ha partecipato alle attività didattiche in modo discontinuo. Il gruppo classe si presenta eterogeneo per livelli di preparazione, interesse e impegno.

Nel corso dell'anno scolastico, il comportamento degli studenti è stato generalmente corretto, anche se si sono evidenziate frequenti difficoltà nel mantenere l'attenzione e la concentrazione durante le lezioni. In diversi casi, la partecipazione alle attività didattiche è risultata discontinua e non sempre accompagnata da un adeguato impegno personale.

Dal punto di vista relazionale, la classe ha mantenuto un clima sostanzialmente tranquillo, senza particolari criticità, anche se non sempre caratterizzato da una partecipazione attiva e costruttiva da parte di tutti gli alunni.

Per quanto riguarda il profitto, si rilevano livelli differenziati: alcuni studenti presentano lacune e non raggiungono pienamente gli obiettivi prefissati, principalmente a causa di uno studio poco costante; altri conseguono risultati sufficienti, seppur con difficoltà; un ristretto gruppo, invece, evidenzia una preparazione più adeguata e una maggiore capacità di rielaborazione dei contenuti.

Al fine di favorire una maggiore partecipazione e facilitare l'apprendimento, si è fatto ricorso a una semplificazione dei contenuti e all'utilizzo delle tecnologie digitali, che hanno contribuito a rendere le attività più accessibili e a sostenere, almeno in parte, la motivazione degli studenti.

Nel complesso, pur in presenza di alcune criticità, la classe ha seguito il percorso didattico raggiungendo risultati complessivamente sufficienti.

Obiettivi conseguiti in termine di conoscenze, abilità e competenze

In riferimento alla programmazione iniziale gli obiettivi fissati si sono dimostrati parzialmente raggiunti ed effettivamente verificabili ai fini della valutazione rispetto a:

Competenze:

Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci.

Abilità:

Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica. Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato e sostenibile. Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.

Conoscenze:

Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi. Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura. Concetti di sostenibilità e certificazioni. Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.

Metodologie

Lezioni frontali, dialogate, lezioni-dibattito;

Metodo induttivo, metodo deduttivo;

Brainstorming, learning by doing;

E-learning, peer education;

Studio autonomo, lavori individuali, ricerche guidate.

Tipologie di prove di verifica

Verifiche orali: tre o più verifiche a quadrimestre; tese ad accertare la quantità e qualità delle informazioni possedute, la capacità di selezionare e sintetizzare le informazioni in rapporto alle richieste, il livello di comprensione, di approfondimento, di rielaborazione personale dei contenuti, la capacità di esprimersi in modo chiaro, organico e corretto, con linguaggio adeguato e specifico, l'organizzazione del lavoro, la capacità di argomentare il proprio punto di vista e di rielaborare in modo autonomo i contenuti acquisiti creando collegamenti interdisciplinari.

Valutazione

- Valutazione effettuata all'orale seguendo le griglie di valutazione inserite nel PTOF d'Istituto e approvate dal Collegio dei docenti;
- Valutazione trasparente e condivisa, sia nei fini che nelle procedure;
- Valutazione come sistematica verifica dell'efficacia della programmazione per eventuali aggiustamenti di impostazione;
- Valutazione come impulso al massimo sviluppo della personalità (valutazione formativa);
- Valutazione come confronto tra risultati ottenuti e risultati attesi, tenendo conto della situazione di partenza (valutazione sommativa);
- Valutazione come incentivo alla costruzione di un realistico concetto di sé in funzione delle future scelte (valutazione orientativa).

Mezzi e strumenti di lavoro

Libro di testo;

materiale extra in formato Word e PDF (schemi, mappe, riassunti);

Google Classroom, Google Documents;

Strumenti didattici multimediali;

Attività di consolidamento e interventi individualizzati;

Studio autonomo, lavori individuali, ricerche guidate.

Il programma svolto e i tempi per la realizzazione

UDA - Sicurezza alimentare a tutela dei consumatori: (20 ore)

- la filiera agroalimentare
- pacchetto igiene
- sistema HACCP
- contaminazione fisico-chimica degli alimenti
- contaminazione biologica degli alimenti

UDA - La trasformazione degli alimenti: (15 ore)

- tecniche di base di conservazione degli alimenti.
- modificazioni nutrizionali e organolettiche che si verificano durante la cottura

UDA – Alimentazione in situazioni fisiologiche (10 ore)

alimentazione nelle diverse fasi di vita:

dieta del neonato, dieta del bambino, dieta dell'adolescente, dieta adulto, dieta in gravidanza e allattamento, dieta nella terza età, diete e stili alimentari, la dieta mediterranea, la dieta sostenibile, la dieta vegetariana e semivegetariana, la dieta nello sport.

Il programma da svolgere:

Alimentazione in situazioni patologiche:

il diabete mellito

l'obesità

allergie e intolleranze

La docente

Veronica Bugia

Relazione finale: Laboratorio di enogastronomia - Settore cucina

Insegnante: Mariagrazia Paternò

Ore settimanali di lezione: 4

Ore di lezione effettivamente svolte al 15 maggio 2026: [Prof. Piparo R. ore 77] + [Prof.ssa Paternò Mariagrazia ore 19]: 96

Testi in adozione: PROFESSIONISTI IN CUCINA

Titolo: PROFESSIONISTI IN CUCINA - secondo biennio e quinto anno

Autore: Giovanni Salviani

Casa Editrice: HOEPLI

Presentazione della classe

La classe è composta da 9 alunni, di cui 4 studentesse e 5 studenti. L'impegno e l'interesse da parte della classe è basso e deve essere sempre stimolato per la maggior parte degli studenti, tranne per qualche studentessa. Quasi tutta la classe possiede conoscenze di base quasi sufficienti. Molte volte bisogna richiamare la loro attenzione distogliendoli da varie distrazioni all'interno della classe.

Il comportamento per la maggior parte degli alunni è stato quasi consono e responsabile al contesto scolastico sia nelle ore svolte in presenza sia nelle varie attività in cui sono stati coinvolti.

Obiettivi conseguiti in termine di conoscenze, abilità e competenze

Competenze	Abilità	Conoscenze
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	Unità 1:-Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. -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.	Unità 1: -Gli alimenti e la loro classificazione -Le etichette alimentari - La produzione biologica -Gli OGM -Le scelte alimentari -Le qualità alimentari -I marchi di tutela e qualità. - Tracciabilità e sicurezza alimentare -La degustazione e

<p>alimentari ed enogastronomiche</p> <p>-</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>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</p> <p>-</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.</p> <p>-</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>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. 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>-Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. Unità 2:Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.</p> <p>-Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.</p> <p>-</p> <p>Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti.</p> <p>-Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi.</p> <p>-Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menu in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.</p> <p>-</p> <p>Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità.</p> <p>Unità 3:Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>-</p> <p>Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili.</p> <p>-Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del</p>	<p>l'analisi sensoriale -Gli abbinamenti</p> <p>Unità 2: Tecniche di realizzazione, lavorazione ed erogazione del prodotto/servizio (cucina regionale italiana).</p> <p>- Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.</p> <p>-Elementi di enogastronomia regionale e nazionale.</p> <p>-Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, ecosostenibilità).</p> <p>- Enogastronomia e turismo Made in Italy.</p> <p>Unità 3:Storia e gastronomia.</p> <p>-Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.</p> <p>-</p> <p>L'offerta gastronomica.</p> <p>-</p> <p>Elementi di enogastronomia.</p> <p>-</p> <p>Principi di eco turismo.</p> <p>-</p> <p>Concetti di sostenibilità e certificazione.</p> <p>-Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari anche in funzione delle religioni.</p> <p>-Tecniche per ridurre lo spreco.</p> <p>Unità 4:Il buffet e il self-service. Le prime colazioni.</p> <p>Unità 5: Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico.</p> <p>-Strategie di comunicazione del prodotto.</p> <p>-Strumenti di pubblicità e comunicazione.</p> <p>-Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo di veicoli</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>cliente straniero e della sua cultura. Unità 4:Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici.</p> <p>-Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento.</p>	<p>comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.).</p> <p>-Principi di fidelizzazione del cliente.</p> <p>-Tecniche di rilevazione di nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. -Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Unità 6:Tecniche di</p>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>Unità 5: Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. - Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura. - Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente. - Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. - Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari, del target di clientela. <p>Unità 6: Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi</p> <ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. - Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio. 	<p>approvvigionamento e gestione delle merci.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. -Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi - Tecniche di programmazione e controllo dei costi. -La sicurezza sul lavoro. - Fattori di rischio professionale e ambientale. -Il primo soccorso. -Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione. - Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità <p>Unità 7: Tecniche di base e complesse di produzione dolciaria e di panificazione.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Principi di scienze e tecnologie alimentari applicate ai prodotti dolciari e di panificazione. - Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale. - Tecniche di presentazione e decorazione di prodotti. - Tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti dolciari.
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<ul style="list-style-type: none"> - 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 -Garantire la tutela e sicurezza del cliente (in particolare, 	
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

	<p>bambini, anziani, diversamente abili).</p> <p>Unità 7: Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione. -</p> <p>Predisporre preparazioni dolciarie e di arte bianca scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale, bilanciandole in funzione del prodotto finito.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 originali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali, in funzione dell'evoluzione del gusto, o delle esigenze della clientela con particolari esigenze alimentari. - Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato. 	
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Metodologie

- Lezioni frontali, dialogate, lezioni-dibattito;
- Metodo induttivo, metodo deduttivo;
- Brainstorming, learning by doing;
- E-learning, peer education;
- Studio autonomo, lavori individuali, ricerche guidate.

Tipologie di prove di verifica

Verifiche orali

Interrogazione individuale (almeno 2 per quadrimestre) tese ad accertare la conoscenza dei contenuti disciplinari, la chiarezza e la correttezza espositiva dei contenuti appresi e, infine, le capacità di sintesi, di analisi e di rielaborazione personale dei contenuti, anche tramite collegamenti interdisciplinari.

Valutazione

Valutazione effettuata sia allo scritto che all'orale seguendo le griglie di valutazione inserite nel PTOF d'Istituto e approvate dal Collegio dei docenti;

Valutazione trasparente e condivisa, sia nei fini che nelle procedure;

Valutazione come sistematica verifica dell'efficacia della programmazione per eventuali aggiustamenti di impostazione;

Valutazione come impulso al massimo sviluppo della personalità (valutazione formativa);

Valutazione come confronto tra risultati ottenuti e risultati attesi, tenendo conto della situazione di partenza (valutazione sommativa);

Valutazione/misurazione dell'eventuale distanza degli apprendimenti degli alunni dallo standard di riferimento (valutazione comparativa);

Valutazione come incentivo alla costruzione di un realistico concetto di sé in funzione delle future scelte (valutazione orientativa).

Mezzi e strumenti di lavoro

Libro di testo;
materiale extra in formato Word e PDF (schemi, mappe, riassunti);
Video e file audio;
Google Classroom, Google Documents;
Strumenti didattici multimediali;
Attività di consolidamento e interventi individualizzati;
Studio autonomo, lavori individuali, ricerche guidate.

Il programma svolto e i tempi per la realizzazione

U.D.1 – Attività Pratica in Laboratorio Enogastronomico di cucina (28h)

U.D. 2 – Il Food Cost (2h)

-Food Cost

U.D. 3 – I Tipi di Ristorazione (4h)

- Le Forme di ristorazione nel tempo
- La Ristorazione Commerciale e Industriale
- Catering

U.D. 4 – Gli Alimenti (4h)

- Definizione di Alimento
- La Classificazione degli Alimenti

U.D. 5 – La Qualità Alimentare (6h)

- Le Scelte Alimentari
- La scelta degli Alimenti: Le Diverse Qualità
- L'etichetta alimentare
- I Marchi di Tutela
- I Marchi di Tutela dei Vini
- La tracciabilità alimentare di Filiera
- La sicurezza alimentare
- Il Sistema HACCP

Il programma da svolgere:

U.D. 4 - Il Menù

- Le origini del menù
- Le caratteristiche del menù
- Le principali tipologie di menù
- I menù per diete specifiche

La docente
Mariagrazia Paternò

Relazione finale: Lingua inglese

Insegnante: Claudia Cantamessa

Ore settimanali di lezione: 2

Ore di lezione effettivamente svolte al 15 maggio 2026: 78

Testi utilizzati: DRINK & THINK - Skills, Duties and Culture in the Restaurant and Bar

Autori: Eliana Caminada, Maria Giroto, Nicholas Hogg, Antonietta Meo, Paola Peretto

Casa Editrice: Hoepli

TRAINING FOR SUCCESSFUL INVALSI

Autrice: Silvia Minardi

Casa Editrice: Lang/SANOMA

Presentazione della classe

La classe VA dell' IPSEOA, indirizzo Sala e Vendita, è formata da 9 alunni/e, 4 femmine e 5 maschi. Nel gruppo classe sono presenti 2 discenti con PDP e 1 alunno H con PEI, che segue una programmazione differenziata.

L'ambiente socio-culturale di provenienza è piuttosto povero di stimoli intellettuali, gli ambienti familiari sono semplici e culturalmente modesti, la partecipazione dei genitori alla vita scolastica è per alcuni scarsa (in questa classe non ci sono i rappresentanti dei genitori).

Dal punto di vista didattico solo due alunni mostrano una discreta preparazione di base, in quanto usano l'inglese nel contesto lavorativo, in pochissimi una tendenza a partecipare alle lezioni; la restante parte tende anzi a polemizzare ed a mostrare insofferenza, mostrando uno scarso interesse durante le lezioni - uno è solitamente apatico - ed impegnandosi pochissimo, se non affatto, nel lavoro a casa (tre di loro sono arrivati in quinta senza avere il libro di testo, da quest'anno su sollecitazione della sottoscritta si sono registrati per poter accedere almeno alla versione digitale del libro).

Si sottolinea che la classe è stata presa in carico dalla sottoscritta solo in questo quinto anno e che lo scorso anno si sono avvicinati addirittura tre docenti diversi. Gli allievi infatti non hanno avuto mai continuità didattica, cosa che li ha danneggiati molto dal punto di vista didattico, per il raggiungimento delle abilità, competenze e conoscenze, ma anche da un punto di vista motivazionale.

A tutto ciò va aggiunto che per tutto il triennio sono state previste solo due ore settimanali per l'insegnamento della lingua inglese, senza contare lezioni saltate per attività e progetti, oltre che per assenze reiterate nel corso dell'anno un po' da quasi tutte/i; circa un mese (febbraio), è stato dedicato alla "preparazione" per la prova INVALSI (livello richiesto B1 e B2) dei primi di marzo.

Il recupero è avvenuto spontaneamente e regolarmente per tutta la classe, sempre durante le lezioni e cioè il ritmo didattico ha cercato di adattarsi, per tempi e contenuti, alle situazioni pregresse dei singoli discenti.

Obiettivi conseguiti in termine di conoscenze, abilità e competenze

In riferimento alle problematiche sopra citate, gli obiettivi fissati all'inizio dell'anno scolastico sono

stati solo parzialmente raggiunti, con riferimento a:

Competenze:

- Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.
- Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio.

Abilità:

- Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, ma anche linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato.
- Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi audio e filmati divulgativi riguardanti argomenti relativi al settore d'indirizzo.
- Utilizzare le tipologie testuali tecnico-professionali di settore, rispettando le costanti che le caratterizzano.
- Utilizzare lessico e fraseologia di settore.
- Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti in inglese relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa.
- Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale

Conoscenze:

- Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro tipici del settore
- Organizzazione del discorso nelle tipologie testuali di tipo tecnico-professionale.
- Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso.
- Modalità di produzione di testi comunicativi scritti e orali, anche con l'ausilio di strumenti multimediali.
- Strategie di comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, in particolare riguardanti il settore d'indirizzo.
- Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro.
- Aspetti socio-culturali dei Paesi anglofoni, riferiti in particolare al settore d'indirizzo.

Metodologie

Lezione frontale e dialogata; metodo deduttivo e induttivo, ricerca individuale, pair working, brainstorming, writing and reading, listening comprehension, video watching.

Tipologie di prove di verifica

Verifiche scritte

Due prove scritte per quadrimestre di tipo strutturato, esercizi a scelta multipla, di completamento, traduzione, matching

Verifiche orali

Almeno due per quadrimestre volte ad accertare le nozioni apprese, la capacità di sintesi e la pertinenza delle risposte in relazione alle richieste fatte; class presentation su Canva/PPT.

Valutazione

La valutazione finale tiene conto dell'attività didattica effettivamente svolta sulla base dei criteri e delle modalità deliberate dal collegio dei docenti: abilità raggiunte, livelli di competenza, livelli di partenza, acquisizione dei contenuti e delle tecniche, impegno e interesse dimostrato, costanza nella realizzazione dei lavori, perseveranza nel conseguimento degli obiettivi, partecipazione alle attività.

Mezzi e strumenti di lavoro

Mezzi:

- lezioni frontali
- elaborazione di mappe concettuali

Strumenti:

- libro di testo
- testi - anche audio - relativi agli argomenti trattati
- appunti
- LIM - VERSIONE DIGITALE DEL LIBRO DI TESTO

Il programma svolto e i tempi per la realizzazione

Ottobre - Novembre

Module 1 – APPLYING FOR A JOB

Applying for a job abroad - A letter of application - Curriculum Vitae - Advertisements from the Net - Heavy Equipment - Personal hygiene and appearance - The restaurant staff

Vocabulary: The waiter's uniform

Grammar structures: Nouns used as adjectives

Job competencies & Real life tasks: Let's go to the bar

Dicembre - Gennaio - Febbraio

Module 2 – IN THE RESTAURANT

Working in the restaurant - Restaurant areas and sections - The back of house or service areas - Service methods - Types of restaurants

Vocabulary: Basic tableware; Buffet serving utensils; Wine glasses

Grammar structures: Present Perfect Tense

Job competencies & Real life tasks: Arranging the restaurant for the service; Welcoming the guests

THINKING PATHS: Food and Health - Lifestyle diets: The Mediterranean Diet and the Mediterranean Diet Food Pyramid

Getting ready for INVALSI: Readings and Listenings of B1 and B2 levels, focus on vocabulary

PCTO on "Mpidusa" organic farm: workshops of creative recycling and cooking

Marzo - Aprile

Module 4 – FOOD AND WINE

Drinking wine - Choosing wine - Wine around the world - Food and wine - Serving wine - During the meal -

Vocabulary: Tasting wine; The four steps in testing; Tasting terms

Grammar structures: Simple Past (interrogative and negative form)

Job competences & Real life tasks: (da completare dopo il 15 maggio) Taking drink orders; Carrying out orders; Complaining and apologising; Attending to the bill and guests' departure

THINKING PATHS - The World of Spirits: Spirits - Scotch whisky - Irish whiskey - Bourbon whiskey - Grappa - Liqueurs

Maggio

THINKING PATHS – Food and Health: Food intolerances and Eating disorders

UDA interdisciplinare “L’arte del servire”: communicative functions during the service + vocabulary of one’s dish/meal

- WELCOMING THE GUESTS
- MAKING FOOD SUGGESTIONS AND DESCRIBING DISHES
- TAKING DRINK ORDERS
- CARRYING OUT ORDERS
- COMPLAINING AND APOLOGIZING
- ATTENDING TO THE BILL AND GUESTS’ DEPARTURE

CITIZENSHIP: AGENDA 2030 and SDG 4 (Quality Education) in the experience of

Still I Rise non-profit org

La docente

Claudia Cantamessa

Relazione finale: Matematica

Insegnante: Marianna Attanà

Ore settimanali di lezione in presenza: 3

Ore di lezione effettivamente svolte al 15 maggio: 80 di Matematica + 5 di Educazione Civica

Testo in adozione: Colori della matematica- edizione bianca

Autori: L. Sasso, I. Fragni

Casa Editrice: Petrini

Presentazione della classe

La classe è un gruppo numericamente esiguo, composto da soli **9 studenti** (5 maschi e 4 femmine). Questa dimensione ridotta rappresenta il principale punto di forza operativo, poiché permette un rapporto diretto, quasi tutoriale, tra docente e discente. Il gruppo mantiene una dinamica relazionale estremamente equilibrata, priva di tensioni interne o sottogruppi conflittuali. Sul profilo cognitivo-specifico della matematica si riscontrano alcune criticità. Per alcuni alunni si attesta su un livello di mediocrità con difficoltà nell'astrazione logica e nel passaggio dal concetto teorico alla sua applicazione pratica. Gli studenti tendono a prediligere un approccio mnemonico: imparano la procedura ma faticano a comprendere il "perché" dietro un calcolo. Con sole 3 ore settimanali, il recupero delle basi pregresse risulta complesso. Il tempo a disposizione viene quasi interamente assorbito dalla programmazione di quinta, lasciando poco spazio per colmare i vuoti degli anni precedenti. In un contesto alberghiero, la matematica viene percepita come un ostacolo se presentata in forma pura, mentre l'interesse aumenta quando viene declinata in ambiti pratici.

Ci troviamo di fronte a un gruppo di "buoni cittadini" che affrontano la matematica con fatica ma con grande dignità. L'obiettivo minimo della sufficienza è raggiungibile per quasi tutti i componenti, purché la materia venga presentata come uno strumento utile alla loro futura professione piuttosto che come uno scoglio teorico insormontabile.

Obiettivi conseguiti in termine di conoscenze, abilità e competenze

Competenze:

Utilizzare le disequazioni per determinare il dominio di funzioni radice o logaritmiche e per individuare gli intervalli di positività/negatività in contesti economici.

Analizzare la convenienza economica di un servizio ristorativo o alberghiero; determinare il prezzo di vendita ottimale per massimizzare il profitto.

Applicare il concetto di derivata per trovare il "Costo Marginale" e identificare i punti di massima produttività o minimo spreco in un processo produttivo.

Gestire l'organizzazione degli spazi (sala, cucina) e comprendere la volumetria per lo stoccaggio delle merci e il packaging alimentare.

Utilizzare l'integrale per calcolare il valore totale di una grandezza soggetta a variazioni continue (es. surplus del consumatore o del produttore) e interpretare il significato di accumulo di una risorsa nel tempo.

Abilità:

Risolvere l'equazione associata; determinare l'intervallo delle soluzioni (valori interni/esterni); rappresentare le soluzioni sulla retta reale.

Rappresentare graficamente le funzioni di costo e ricavo; rappresentazione di domanda ed offerta.

Calcolare derivate di funzioni polinomiali semplici; individuare punti di massimo e minimo di una funzione attraverso lo studio del segno della derivata prima.

Calcolare superfici e volumi di contenitori o spazi fisici; risolvere problemi di equivalenza tra figure.

Calcolare integrali di funzioni elementari; determinare l'area sottesa a una curva in un intervallo chiuso.

Conoscenze:

Definizione di disequazione di secondo grado; interpretazione grafica della parabola; segno del trinomio di secondo grado.

Concetto di domanda, offerta, costo (fisso e variabile), ricavo e profitto; concetto di domanda e offerta economica.

Definizione di derivata come tasso di variazione; regole di derivazione fondamentale.

Proprietà delle figure piane e dei solidi (prismi, cilindri, coni, sfera); il principio di Cavalieri.

Concetto di primitiva di una funzione; definizione di integrale indefinito; teorema fondamentale del calcolo integrale (integrale definito).

Metodologie

Le attività didattiche sono state sviluppate privilegiando un rapporto dialogico tra docente e studenti. Nel corso dell'anno non sono mancate le pause didattiche, allo scopo di colmare lacune presenti e cercare di consolidare la preparazione di base. Per lo svolgimento delle attività sono stati utilizzati i libri di testo, sono stati forniti appunti e fotocopie per integrare ed approfondire alcuni contenuti, sono stati usati anche software come supporto alle spiegazioni.

Tipologie di prove di verifica

Verifiche orali

Interrogazione individuale tese ad accertare la conoscenza dei contenuti disciplinari, la chiarezza e la correttezza espositiva dei contenuti appresi e, infine, le capacità di sintesi, di analisi e di rielaborazione personale dei contenuti, anche tramite collegamenti interdisciplinari.

Verifiche scritte tese ad accertare la conoscenza dei contenuti disciplinari, la chiarezza e la correttezza dei contenuti appresi.

Valutazione

- Valutazione trasparente e condivisa, sia nei fini che nelle procedure;
- Valutazione come sistematica verifica dell'efficacia della programmazione per eventuali aggiustamenti di impostazione;
- Valutazione come impulso al massimo sviluppo della personalità (valutazione formativa);
- Valutazione come incentivo alla costruzione di un realistico concetto di sé in funzione delle future scelte (valutazione orientativa).

Mezzi e strumenti di lavoro

- Libro di testo;
- materiale extra in formato Word e PDF (schemi, mappe, riassunti);
- Video e file audio;
- Google Classroom, Google Documents;
- Strumenti didattici multimediali;
- Attività di consolidamento e interventi individualizzati;
- Studio autonomo, lavori individuali, ricerche guidate

Il programma svolto e i tempi per la realizzazione

Modulo 1: Strumenti di Base e Disequazioni (12 ore).

- **Ripasso rapido:** Equazioni di 2° grado e scomposizioni (6 ore).
- **Disequazioni di 2° grado:** Metodo grafico (parabola) e studio del segno (6 ore).

Modulo 2: Geometria Euclidea e Ottimizzazione (10 ore)

- **Geometria piana e solida:** Figure solide, aree e volumi (4 ore).
- **Problemi di ottimizzazione:** Come minimizzare la superficie di un contenitore a parità di volume (4 ore).
- **Laboratorio:** Studio del Principio di Cavalieri (2 ore).

Modulo 3: Funzioni ed Economia Aziendale (18 ore)

- **Le Funzioni Economiche:** Domanda, Offerta, Costi totali, Ricavi e Profitti (6 ore).
- **Domanda e Offerta di mercato:** Calcoli e grafici (6 ore)
- **Casi Studio:** Analisi di un menu e calcolo della convenienza economica (6 ore).

Modulo 4: Derivate - L'Analisi Marginale (18 ore)

- **Calcolo delle Derivate:** Regole base (potenze, somme) e significato geometrico (10 ore).
- **Analisi Marginale:** Costo marginale e ricavo marginale (4 ore).
- **Massimi e Minimi:** Ricerca del punto di massimo profitto tramite la derivata prima (4 ore).

Modulo 5: Integrali - Accumulo e Surplus (12 ore)

- **Integrali Indefiniti:** Ricerca delle primitive elementari (6 ore).
- **Integrale Definito:** Calcolo delle aree sotto una curva (6 ore).

La docente

Marianna Attanà

Relazione finale: Laboratori dei Servizi Enogastronomici settore Sala e Vendita

Insegnante: Salvatore Di Caudo

Ore settimanali di lezione: 3 + 2 in compresenza con enogastronomia di cucina

Ore di lezione effettivamente svolte al 15 maggio 2026: 98 ORE

Testi in adozione: Professionisti in Sala & Bar

Autori: Oscar Galeazzi

Casa Editrice: HOEPLI

Presentazione della classe

La classe V AA è composta da 9 allievi suddivisi in 5 discenti maschi e 4 femmine. Vi è la presenza di 1 alunno H seguito per 18 ore dalla docente di sostegno e 15 ore dall'assistente ASACOM e 2 alunni DSA. L' alunno H segue una programmazione differenziata con la quale parteciperà con un percorso differenziato e con il quale riceverà un attestato di competenze acquisite; inoltre, in classe ci sono due PDP, i quali seguono regolarmente i programmi della classe.

Il gruppo classe dall'inizio dell'anno si presenta compatto, attento e interessato alla materia.

Il programma che si è svolto durante l'anno scolastico riguarda il laboratorio dei servizi di Enogastronomia di Sala, bar e vendita, suddiviso in moduli e unità didattiche. Il programma prevedeva la conoscenza, da parte degli alunni, delle basi del servizio di sala, le tecniche di vendita, la comunicazione interna ed esterna, le diverse tipologia di clientela, la costruzione della carta delle vivande e del beverage, il mondo enologico, l'abbinamento cibo-vino, il mondo del bar, le attrezzature da bar e miscelazione.

Tutti i moduli stabiliti ad inizio anno sono stati svolti, tutto è stato verificato con verifiche orali ed esercitazioni pratiche di laboratorio.

Tutta la classe presentava interesse per la materia teorica, tutti i discenti sono stati dediti all'ascolto e alla consegna dei lavori assegnati.

I criteri didattici adottati durante l'anno scolastico sono stati lezioni interattive attraverso la Lim, materiale condivisione su Classroom e laboratorio didattico; la meta educativa raggiunta è stata di sufficiente livello. Gli alunni hanno avuto un comportamento corretto nei confronti dell'insegnante e della classe. Il rapporto con le famiglie è stato sereno e regolare.

Obiettivi conseguiti in termine di conoscenze, abilità e competenze

Competenze:

Gestire i momenti di contatto durante le fasi del servizio.

Gestire le relazioni individuali con la tipologia di clientela.

Sapere ascoltare attivamente.

Saper essere al contempo sintetici ed esaustivi.

Essere credibili attraverso l'ordine e la precisione.

Essere etici e corretti.

Redigere carte con una strategia di vendita.

Aumentare le vendite grazie a idonee tecniche di comunicazione scritta.
Elaborare menù adatti alle esigenze del cliente e all'occasione di servizio, considerando anche le esigenze tecniche di produzione.
Proporre prezzi di vendita.
Relazionarsi con la clientela su argomenti attinenti alla produzione del vino.
Valutare la qualità di un vino e comunicarla alla clientela.
Gestire il prodotto birra sia come conoscenza del prodotto sia come servizio.
Agire attivi nella comunicazione, nella vendita di acquaviti e liquori.
Realizzare preparazione di cocktail utilizzando in modo appropriato tutti gli elementi che contribuiscono a determinare la qualità di un drink.

Abilità:

- Comunicare le principali pratiche enologiche.
- Rielaborare le informazioni acquisite dall'etichetta o da altre fonti.
- Analizzare le criticità legate all'elaborazione di carta e menu.
- Proporre carte adatti a occasione, servizio, esigenze del cliente.
- Determinazione di food e beverage cost.
- Applicare le norme di relazione.
- Sapere individuare e circoscrivere i momenti di relazione con la clientela.
- Operare in un contesto di lavoro di gruppo.
- Individuare le caratteristiche della clientela.
- Esporre come si producono le diverse tipologie di vino
- Esprimere giudizi qualitativi sul vino con idonea terminologia.
- Saper svolgere in modo corretto una degustazione.
- Svolgere il servizio delle acquaviti in modo adeguato alla tipologia.
- Svolgere le corrette tecniche di miscelazione nella preparazione dei cocktail.
- Preparare cocktail in base alle ricette mondiali codificate.

Conoscenze:

- Il servizio come prodotto del proprio lavoro.
- Le fasi del servizio.
- Le tipologie di clientela.
- Gestione delle comunicazioni e delle relazioni.
- Conoscere i prodotti nel dettaglio.
- Conoscere come presentare al meglio.
- Conoscere i clienti.
- Conoscere le tecniche della persuasione.
- Tipologie e finalità delle carte.
- Criteri tecnici e gestionali di realizzazione di carta e menu.
- Conoscenze del Food e Beverage Cost e del prezzo di vendita.
- Tecniche di produzione del vino.
- Classificazione delle tipologie.
- Come si legge l'etichetta.
- Le fasi della Degustazione.
- Gli abbinamenti Cibo, vino.
- Come si produce la birra.
- Come si serve la birra. La distillazione.

- Degustazione e abbinamento cibo birra.
- La distillazione.
- Informazioni di base sulle acquaviti più importanti.
- Le attrezzature da bar.
- Tecniche di mescita
- Tecniche di Miscelazione.

Metodologie

- Lezioni frontali, dialogate, lezioni-dibattito;
- Metodo induttivo, metodo deduttivo;
- Brainstorming, learning by doing;
- E-learning, peer education;
- Studio autonomo, lavori individuali, ricerche guidate.

Tipologie di prove di verifica

Teoriche e pratiche

Valutazione

- Valutazione trasparente e condivisa, sia nei fini che nelle procedure;
- Valutazione come sistematica verifica dell'efficacia della programmazione per eventuali aggiustamenti di impostazione;
- Valutazione come impulso al massimo sviluppo della personalità (valutazione formativa);
- Valutazione come incentivo alla costruzione di un realistico concetto di sé in funzione delle future scelte (valutazione orientativa).

Mezzi e strumenti di lavoro

Libro di testo;
 materiale extra in formato Word e PDF (schemi, mappe, riassunti);
 Video e file audio;
 Google Classroom, Google Documents;
 Strumenti didattici multimediali;
 Attività di consolidamento e interventi individualizzati;
 Studio autonomo, lavori individuali, ricerche guidate.

Il programma svolto e i tempi per la realizzazione **UDA 1 (8 ore)**

Ripasso generale degli anni precedenti.

Gli stili di servizio

1. Stili di servizio complementare
2. Servizio all'italiana
3. Servizio all'italiana con vassoio
4. Servizio all'inglese
5. Servizio alla francese diretto e indiretto
6. Servizio alla russa o al guéridon

UDA 2 (8 ore)

La birra

1. Il prodotto birra
2. Gli ingredienti
3. Come si produce (Maltaggio e lavorazione)
4. Classificazione legale
5. Stili di birra
6. Birra artigianale
7. Servizio della birra in bottiglia
8. Servizio della birra alla spina
9. Temperatura di servizio
10. Le basi della degustazione
11. La degustazione
12. Abbinamenti. Cibo – birra

UDA 3 – (8 ore)

Vini aromatizzati e vini liquorosi

1. Caratteristiche generali
2. Vermouth
3. Marsala
4. Porto
5. Sherry
6. Madeira

UDA 4 – (12 ore)

Distillazione e distillati

1. Sistemi di distillazione
2. Vodka
3. Gin

4. Rum
5. Whisky
6. Tequila
7. Mezcal
8. Cognac
9. Grappa
10. Armagnac

UDA 5 – (12 ore)

La preparazione dei cocktail

1. Le attrezzature Tecniche di mescita
2. Mescita con JIGGER
3. Mescita. Free pouring
4. Mescita a mano libera

Tecniche di miscelazione

1. Tecnica build
2. Tecnica Stir
3. Tecnica Shake
4. Tecnica throwing
5. Tecnica Blend
6. Tecnica Muddle

UDA 6 – (4 ore)

Come calcolare l'alcool nei drink

1. Calcolare l'alcool nelle bevande
2. Calcolare l'alcool nei cocktail.

UDA 7 – (12 ore)

Enologia (Il mondo del vino):

Vinificazione in bianco, rosso, rosato

I vini spumanti:

Metodo classico - champenoise, metodo Charmat- Martinotti,

I vini dolci (Passiti)

Il programma da svolgere:

Attività di laboratorio con la preparazione di piatti alla lampada, abbinamento cibo-vino.

Il docente
Salvatore Di Caudo

ALLEGATO 2: GRIGLIE DI VALUTAZIONE

ISTITUTO I.P.S.E.O.A. E TECNICO ECONOMICO-TURISTICO

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA – PROVA SCRITTA TRIENNIO

ALUNNA/O _____ CLASSE _____ DATA _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE - TIPOLOGIA A - Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano					
INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed imprecise	del tutto confuse ed imprecise
Coesione e coerenza testuale	complete	Adeguate	parziali	Modeste	scarse/assenti
	10	8	6	4	2
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	Adeguate	poco pertinente e parziale	Modeste	scarse/assenti
	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	modesta (con imprecisioni e molti errori gravi) modesto	scarsa/ assente;
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	Modeste	scarse/assenti
	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	modeste e/o scorrette	scarse/assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10	8	6	4	2
Rispetto dei vincoli posti dalla consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo - se presenti - o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	completo	adeguato	parziale/incompleto	Modesto	scarso/assente
	10	8	6	4	2
Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e Stilistici	completa	adeguata	parziale	modesta	scarsa/assente

	10	8	6	4	2
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	completa	adeguata	parziale	Modesta	scarsa/assente
	10	8	6	4	2
Interpretazione corretta e articolata del testo	presente	nel complesso presente	parziale	Modesta	scarsa/assente
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

NB1: Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

NB2: Sebbene la misurazione degli apprendimenti vada da 1 a 10, il Collegio dei Docenti ha deliberato di attribuire 2 come voto minimo della valutazione.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE - TIPOLOGIA B - Analisi e produzione di un testo argomentativo

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse e imprecise	del tutto confuse e imprecise
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	Modeste	scarse/assenti
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco pertinente e parziale	Modeste	scarse/assenti
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	modeste (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	scarsa/assente
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Presenti	adeguate	parzialmente presenti	Modeste	scarse/assenti

Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente e presenti e/o parzialmente e corrette	modeste e/o scorrette	scarse/assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					

INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10	8	6	4	2
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Presente	nel complesso presente	parzialmente e presente	modesta e/o nel complesso scorretta	scorretta
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando	soddisfacente	adeguata	parziale	Modesta	scarsa/assente

connettivi pertinenti					
	15	12	9	6	3
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	numerosi e ben articolati	Presenti	parzialmente e presenti	Modeste	assenti
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

NB1: Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

NB2: Sebbene la misurazione degli apprendimenti vada da 1 a 10, il Collegio dei Docenti ha deliberato di attribuire 2 come voto minimo della valutazione.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE - TIPOLOGIA C - Riflessione critica di carattere espositivo – argomentativo su tematiche di attualità					
INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse e imprecise	del tutto confuse ed imprecise
	10	8	6	4	2
Coesione e coerenza testuale	Complete	adeguate	Parziali	Modeste	scarse/assenti
	10	8	6	4	2
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco pertinente e parziale	Modeste	scarse/assenti

	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della Punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	modesta (con imprecisioni e molti errori gravi); modesto	scarsa/assente;
	10	8	6	4	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente e presenti	Modeste	scarse/assenti
	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	Modeste e/o scorrette	scarse/assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					

INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10	8	6	4	2
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e/ o dell'eventuale suddivisione in paragrafi	completa	adeguata	Parziale	Modesta	scarsa/ assente
	15	12	9	6	3
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	fluente	nel complesso presente	Parziale	Modesto	scarso /assente
	15	12	9	6	3
Correttezza e delle articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	ampi e pertinenti	nel complesso presenti	parzialmente e presenti	Modeste	scarse / assenti
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

NB1: Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

NB2: Sebbene la misurazione degli apprendimenti vada da 1 a 10, il Collegio dei Docenti ha deliberato di attribuire 2 come voto minimo della valutazione.

STORIA PROVA ORALE**SERVIZI ENOGASTRONOMICI PER L'OSPITALITÀ - INDIRIZZO TECNICO PER IL TURISMO**

VOTO	CONOSCENZA DEI CONTENUTI DISCIPLINARI	CORRETTEZZA FORMALE COERENZA ESPOSITIVA LESSICO SPECIFICO	RIELABORAZIONE/ CAPACITA' DI COLLEGAMENTO / APPROCCIO PLURIDISCIPLINARE
9/10	Conoscenza completa e approfondita di tutti i contenuti disciplinari	Struttura ottima e pienamente ordinata delle informazioni. Esposizione agile e fluida Utilizzo ragionato del lessico specifico	Rielaborazione pienamente originale e critica. Ottime capacità di collegamento Approccio pluridisciplinare disinvolto e ragionato
8	Conoscenza completa dei contenuti disciplinari	Struttura equilibrata e ordinata delle informazioni. Esposizione fluida e appropriata Utilizzo corretto del lessico specifico	Rielaborazione adeguatamente originale e critica. Buone capacità di collegamento. Approccio pluridisciplinare ragionato
7	Conoscenza adeguata dei contenuti disciplinari	Struttura organica e ordinata delle informazioni. Esposizione appropriata. Utilizzo adeguato del lessico specifico.	Rielaborazione organica e sufficientemente critica. Discrete capacità di collegamento. Approccio pluridisciplinare adeguato.
6	Conoscenza sufficiente dei contenuti disciplinari.	Struttura semplice ma ordinata delle informazioni. Esposizione lineare. Utilizzo sufficientemente corretto del lessico specifico.	Rielaborazione adeguata ma semplice. Sufficienti capacità di collegamento. Approccio pluridisciplinare sufficiente.

5	Conoscenza poco adeguata e frammentaria dei contenuti disciplinari	Struttura disorganica e superficiale delle informazioni Esposizione disorganica e/o incompleta Utilizzo inadeguato del lessico specifico	Rielaborazione limitata e comunque inadeguata Insufficienti capacità di collegamento Approccio pluridisciplinare inadeguato.
4	Conoscenza inadeguata e superficiale dei contenuti disciplinari	Struttura priva di coerenza e confusa Esposizione vaga e disorganica Utilizzo scorretto e/o inadeguato del lessico specifico	Rielaborazione estremamente limitata Capacità di collegamento gravemente insufficienti Approccio pluridisciplinare insufficiente

GRIGLIA DI EDUCAZIONE CIVICA

<i>Indicatore</i>	<i>descrizione per livelli</i>	<i>valutazione</i>
conoscenza	Lo studente conosce il significato degli argomenti trattati. Sa comprendere e discutere della loro importanza e apprezzarne il valore riuscendo a individuarli nell'ambito delle azioni di vita quotidiana	avanzato 9-10
	Lo studente conosce il significato dei più importanti argomenti trattati. Se sollecitato ne parla anche con riferimento a situazioni di vita quotidiana	intermedio 7-8
	Lo studente conosce le definizioni letterali dei più importanti argomenti trattati anche se non è in grado di apprezzarne pienamente l'importanza e di riconoscerli nell'ambito del proprio vissuto quotidiano	base 6
impegno e responsabilità	Chiamato a svolgere un compito, lo studente dimostra interesse a risolvere i problemi del gruppo in cui opera, è in grado di riflettere e prendere decisioni per risolvere i conflitti, prova a cercare soluzioni idonee per raggiungere l'obiettivo che gli è stato assegnato	avanzato 9-10
	Chiamato a svolgere un compito, lo studente dimostra interesse a risolvere i problemi del gruppo in cui opera ma non è in grado di adottare decisioni efficaci per risolvere i conflitti e trovare soluzioni.	intermedio 7-8
	Lo studente impegnato nello svolgere un compito lavora nel gruppo ma evita il più delle volte le situazioni di conflitto all'interno dello stesso e si adegua alle soluzioni discusse o proposte dagli altri.	base 6
pensiero critico	Posto di fronte a una situazione nuova l'allievo è in grado di comprendere pienamente le ragioni e le opinioni diverse dalla sua, riuscendo ad adeguare il suo punto di vista senza perdere la coerenza con il pensiero originale.	avanzato 9-10
	In situazioni nuove l'allievo capisce le ragioni degli altri ma è poco disponibile ad adeguare il proprio pensiero a ragionamenti e considerazioni diversi dai propri	intermedio 7-8
	L'allievo tende ad ignorare il punto di vista degli altri e posto in situazioni nuove riesce con difficoltà ad adeguare i propri ragionamenti e a valutare i fatti in modo oggettivo	base 6
partecipazione	L'allievo sa condividere con il gruppo di appartenenza azioni orientate all'interesse comune, è molto attivo nel coinvolgere altri soggetti.	avanzato 9-10
	L'allievo condivide con il gruppo di appartenenza azioni orientate all'interesse comune, si lascia coinvolgere facilmente dagli altri	intermedio 7-8
	L'allievo condivide il lavoro con il gruppo di appartenenza, ma collabora solo se spronato da chi è più motivato.	base 6

DIPARTIMENTO DI RELIGIONE

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

Per quanto riguarda la valutazione, si terrà conto non solo dei risultati ottenuti nelle singole prove, ma anche di un giudizio più globale sul processo evolutivo dell'alunno, considerando:

- ✓ i livelli di partenza,
- ✓ la partecipazione e la collaborazione al dialogo scolastico,
- ✓ **il metodo di lavoro e l'impegno dimostrato.**
- ✓ la capacità di rielaborazione
- ✓ la conoscenza dei contenuti;
- ✓ **le competenze raggiunte (la comprensione e l'uso del linguaggio specifico, la capacità di riconoscere e di apprezzare i valori religiosi, la capacità di riferimento corretto alle fonti bibliche e ai documenti)**

Le prove saranno misurate secondo punteggi in percentuale e faranno riferimento alla seguente scala di valutazione:

Punteggio	Voto	Giudizio
0 ÷ 30	1-2-3	Insufficiente
31 ÷ 40	4	Insufficiente
41 ÷ 59	5	Mediocre
60 ÷ 69	6	Sufficiente
70 ÷ 79	7	Discreto
80 ÷ 89	8	Buono
90 ÷ 95	9	Distinto
95 ÷ 100	10	Ottimo

Alla fine dei due quadrimestri sarà effettuata la valutazione sommativa sintetica che sarà riportata sulla scheda utilizzando le seguenti voci: ottimo, distinto, buono, discreto, sufficiente, non sufficiente.

Griglia di VALUTAZIONE degli apprendimenti

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA STRUTTURATA E/O SEMISTRUTTURATA

Tipologia di quesito	Assegnazione del punteggio
Vero/Falso - Scelta fra due opzioni	1 punto per ogni risposta corretta
Collegamento - Riconoscimento	1 punto per ogni risposta corretta

Individuazione - Scelta multipla - Completamento Correzione autonoma	1 punto per ogni risposta corretta
Classificazione	1 punto per ogni risposta corretta
Risposta con motivazione	Fino a 3 punti per ogni risposta corretta per forma contenuto

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER LE VERIFICHE ORALI

					DESCRITTO RI	PUNTEGGIO	VOTO PARZIALE
L'ALUNNO							
DELLA CLASSE							
POSSIEDE							
CONOSCENZE	dei contenuti e delle tematiche				<i>Approfondite</i>	4	
					<i>complete e corrette</i>	3,5	
					<i>abbastanza complete</i>	3	
					<i>sufficienti</i>	2,5-2	
					<i>parziali</i>	1,5 - 1	
					<i>inadeguate</i>	0,5	
ABILITA'	<i>Linguistiche: correttezza morfo-sintattica; chiarezza ed efficacia; lessico appropriato al contesto.</i>				<i>complete e sicure</i>	3	
					<i>discrete</i>	2,5	
					<i>essenziali</i>	2	
					<i>imprecise e superficiali</i>	1,5	
					<i>molto incerte</i>	1 - 0,5	
COMPETENZE	di rielaborazione personale e critica, di approfondimento, di stabilire relazioni e collegamenti, di padronanza della disciplina nella produzione di testi di vario tipo, di autonomia di giudizio				<i>notevoli e originali</i>	3	
					<i>Adeguate</i>	2,5	
					<i>Accettabili</i>	2	
					<i>semplici</i>	1,5	
					<i>Limitate</i>	1-0,5	
Voto finale							/10

DESCRITTORE	LIVELLI	VALUTAZIONE	VOTO
IMPEGNO INTERESSE E	Partecipa scarsamente al dialogo educativo in classe	Insufficiente	1-4
	Partecipa saltuariamente al dialogo educativo	Mediocre	5
	Dimostra partecipazione al dialogo educativo in classe	Sufficiente	6
	Partecipa in modo adeguato al dialogo educativo, portando in genere il suo contributo	Discreto	7
	Partecipa in modo costante al dialogo educativo, portando il suo contributo	Buono	8
	Partecipa in modo costante, costruttivo e consapevole al dialogo educativo con docenti e compagni.	Distinto	9
	Partecipa con interesse al dialogo educativo in classe e porta contributi di rielaborazione personale.	Ottimo	10
CONOSCENZE Principi, teorie e pratiche, nozioni, nuclei concettuali della disciplina	Nessuna conoscenza o poche/pochissime conoscenze Frammentarie, superficiali e incoerenti	Insufficiente	1-4
	Parziali e superficiali	Mediocre	5
	Essenziali e sintetiche. Capace di approfondire solo se guidato.	Sufficiente	6
	Sostanzialmente complete, coerenti e con qualche approfondimento	Discreto	7
	Complete, approfondite e coordinate	Buono	8
	Complete, approfondite, coordinate e ampliate	Distinto	9
	Complete, approfondite, ottimamente coordinate, ampliate, personalizzate, con alcuni spunti di analisi critica.	Ottimo	10
ABILITÀ Applicazione pratica delle conoscenze abilità cognitive – abilità pratiche	Non sa riconoscere, analizzare e collegare le conoscenze. Non riesce ad applicare le conoscenze e commette gravi errori. Commette errori anche gravi nell'esecuzione.	Insufficiente	1-4
	Riesce ad applicare le conoscenze solo in compiti semplici; commette errori non gravi nell'esecuzione di compiti semplici.	Mediocre	5
	Applica le conoscenze acquisite ed esegue compiti semplici senza fare errori	Sufficiente	6
	Esegue compiti complessi e sa applicare i contenuti e le procedure, pur con qualche errore	Discreto	7
	Riconosce, analizza e confronta le conoscenze in modo consapevole. Esegue compiti complessi e sa applicare i contenuti e le procedure.	Buono	8

	Esegue compiti complessi, applica le conoscenze e le procedure in nuovi contesti, con rigore e precisione, stabilisce relazioni, organizza autonomamente e completamente le conoscenze e le procedure acquisite.	Distinto	9
	Esegue compiti complessi, ampi e articolati, applica le conoscenze e le procedure in nuovi contesti, con rigore e precisione, stabilisce relazioni, in modo originale, critico e creativo, organizza autonomamente e completamente le conoscenze e le procedure acquisite.	Ottimo	10
COMPETENZE Acquisizione consapevole, durevole e trasferibile delle conoscenze e abilità	Non riesce ad effettuare le operazioni basilari della disciplina. Riesce con grande difficoltà ad effettuare le operazioni più elementari.	Insufficiente	1-4
	Effettua con incertezza solo alcune semplici operazioni	Mediocre	5
	È capace di effettuare operazioni complete, ma non approfondite.	Sufficiente	6
	Effettua autonomamente operazioni complete anche se non sempre approfondite	Discreto	7
	Effettua operazioni complesse in modo completo ed approfondito.	Buono	8
	Esegue con ottime capacità operazioni molto complesse, si esprime con padronanza di mezzi che denotano capacità critiche ed espressive complete	Distinto	9
	Esegue operazioni molto complesse con padronanza di mezzi: capacità espressive autonome, complete, critiche, approfondite e personali; linguaggio specifico.	Ottimo	10

GRIGLIE DI VALUTAZIONE DIPARTIMENTO DI LINGUE STRANIERE
GRIGLIE DI VALUTAZIONE LINGUE STRANIERE
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE STRUTTURATE O
SEMISTRUTTURATE GRIGLIE DI VALUTAZIONE DISCIPLINARE PROVE SCRITTE
 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE PROVE STRUTTURATE O SEMISTRUTTURATE

La presente griglia è concepita sulla base degli indicatori provenienti dalla griglia generale dipartimentale delle prove scritte: comprensione/produzione, contenuti, uso della lingua. Detti indicatori sono messi in relazione con gli obiettivi fissati nel singolo test elaborato dal docente. In linea generale, la soglia della sufficienza corrisponderà al 60% del punteggio totalizzato nella prova secondo i criteri di adeguatezza stabiliti dal singolo docente. Il voto è attribuito secondo una scala numerica che va da 0 a 10. Qui di seguito si riporta una griglia di valutazione basata su una prova con punteggio totale di 100 punti. Se il punteggio totale della prova è diverso da 100, la griglia sarà riformulata in proporzione a detto punteggio. Resta inteso che, sulla base della singola prova e del livello della classe, il docente potrà stabilire soglie di sufficienza e tempi di esecuzione diversi, ma sempre su una scala di voto in decimi da 0 a 10.

Ad ogni esercizio viene assegnato un punteggio. Ogni item dell'esercizio può valere uno o più punti a seconda di quanto indicato a margine dell'esercizio stesso. Al termine della verifica viene indicato il numero complessivo di item come indicato nel testo della prova. Il docente può decidere di togliere un punto intero per item o meno (ad esempio 0,25 punti, oppure 0,50 punti) in base alla gravità dell'errore. Nel caso tolga meno di un punto deve dichiararlo in verifica e indicare quanto toglie esattamente.

La presente griglia può essere adattata a diverse tipologie di verifica scritta prendendo in considerazione solo gli indicatori che interessano.

La somma dei vari quesiti delle prove darà un punteggio totale, Pt. Grazie alla proporzione $P:x=Pt:100$ $(Px100/Pt)$, dove P è il punteggio ottenuto dall'alunno , si calcola la percentuale ottenuta e il corrispettivo voto in base alla seguente tabella.	
Scala di corrispondenza diretta tra percentuale e voto	Giudizio corrispondente al voto numerico

%	voto	Comprensione /produzione	Contenuti	Uso della lingua (morfosintassi, lessico, spelling)
Fuori livello	2	Foglio bianco	Foglio bianco	Foglio bianco
0-25	3	Scarsissima comprensione e produzione di messaggi/informazioni	Conoscenza dei contenuti scarsissima	Scarsissima conoscenza delle strutture morfosintattiche, del lessico e spelling, con gravi e diffusi errori.
26-35	3.5			
36-41	4	Gravi difficoltà nella comprensione/produzione di messaggi/informazioni	Scarsa conoscenza dei contenuti	Conoscenza della morfosintassi scarsa, con gravi e diffusi errori; molto inadeguati lessico e spelling
42-44	4+	Frammentaria e molto lacunosa la comprensione/produzione di messaggi/informazioni	Conoscenza dei contenuti decisamente inadeguata	Conoscenza delle strutture morfosintattiche frammentaria, lessico e spelling inadeguati
45-47	4.5			
48-49	5-	Incompleta la comprensione/produzione di messaggi/informazioni	Lacunosa la conoscenza dei contenuti	Uso incerto e non sempre adeguato della morfosintassi e del lessico
50-51	5			
52-54	5+			
55-57	5.5			
58-59	6-	Comprensione/produzione di messaggi/informazioni essenziale e semplice	Conoscenza dei contenuti adeguata, ma non approfondita	Conoscenza adeguata, ma non approfondita della morfosintassi e del lessico. Spelling accettabile
60-61	6			
62-64	6+			
65-67	6.5			

68-69	7-	Abbastanza sicura e	Appropriata	Uso sostanzialmente
70-71	7	pertinente la	la conoscenza	corretto delle strutture
72-74	7+	comprensione/produzion	dei contenuti	morfosintattiche, del
75-77	7.5	e di		lessico e dello spelling
		messaggi/informazioni		
78-79	8-	Completa la	Sicura la	Corretto l'uso della
80-81	8	comprensione/produzion	conoscenza	morfosintassi pur se
82-84	8+	e di	dei contenuti	con qualche errore;
85-87	8.5	messaggi/informazioni		lessico e spelling precisi
88-89	9-	Approfondita e ampia	Conoscenza dei	Accurato l'uso delle
90-91	9	la	contenuti	strutture linguistiche;
92-94	9+	comprensione/produ	approfondita e	precisi lessico e
95-97	9.5	zione di	precisa	spelling; qualche
		messaggi/informazioni		imprecisione
98-99	10-	Spiccata padronanza	Molto approfondita	Uso della morfosintassi e
100	10	nella comprensione e	e	del lessico molto
		produzione molto	sicura la	appropriato; eventuali
		approfondita e	conoscenza dei	imprecisioni irrilevanti
		articolata	contenuti con	
			spunti personali ed	
			originali	

VERIFICHE SCRITTE- LITERARY TEXTUAL ANALYSIS

INDICATORI	DESCRITTORI	GIUDIZIO	PUNTI
COMPREHENSION	Completa nei dettagli	Ottimo/buono	2
	Completa globalmente (coglie punti fondamentali)	Discreto/ Sufficiente	1,5
	Frammentaria	Mediocre	1
	Molto lacunosa	Insufficiente	0,5
GRAMMAR	Uso corretto delle strutture	Ottimo/buono	3
	Qualche errore	Discreto	2,5
	Errori diffusi che rendono il testo poco chiaro ma non ne ostacolano la comprensione globale	Sufficiente/ Mediocre	1,5
	Numerosi e gravi errori ostacolano la comprensione dell'elaborato	Insufficiente	1

TEXTUAL ANALYSIS	Analisi attenta delle figure retoriche e/o del discorso narrativo con il linguaggio proprio della disciplina	Ottimo/buono	2
	Analisi corretta ma non coglie le sfumature semantiche del testo	Discreto/ Sufficiente	1
	Analisi lacunosa e linguaggio poco corretto e confuso	Mediocre/ Insufficiente	0,5
INTERPRETATION	Arricchita con collegamenti interdisciplinari o tra autori	Ottimo	3
	Critica e originale supportata dalla <i>textual evidence</i>	Buono	2,5
	Qualche problema nel legare notazioni formali e significato del testo	Discreto/ Sufficiente	2
	Non riesce a legare gli aspetti formali e il significato del testo	Mediocre	1,5
	Vaga e per nulla supportata dalla <i>textual evidence</i>	Insufficiente	1

Composizione a partire da indicazioni (Lettera, e-mail, blog, articolo, paragraph)

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
Aderenza alla traccia e	Completo	4	

ai contenuti	Buono	3	
	Sufficiente	2,5	
	Parziale	2	
	Insufficiente	1	
Competenza formale (grammaticale, morfosintattica, ortografica e lessicale)	Ottima	4	
	Buona -qualche errore non grave	3	
	Sufficiente -pochi errori	2,5	
	Parziale -diversi errori	2	
	Parziale -vari errori, alcuni gravi	1	
Originalità, coesione e coerenza	Ottima	2	
	Buona	1,5	
	Sufficiente	1	
	Mediocre	0,5	
	Insufficiente	0	

TOTALE PUNTEGGIO/10

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DISCIPLINARE DETTATO

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DETTATO	
Voto massimo: 10/10	
Voto minimo: 2/10	
Punteggio massimo della prova: n° parole del dettato	
Punteggio allievo: punteggio massimo meno punteggi dei singoli errori	
Voto finale: punteggio allievo moltiplicato per 10, diviso il punteggio massimo	
TIPO ERRORE	PUNTEGGIO
Accenti, punteggiatura, maiuscole	1
Errori poco gravi	2
Errori gravi (fonetica spagnola)	3

GRIGLIA VALUTAZIONE ORALE

punteggio totale: ____/25

INDICATORI	DESCRITTORI									
Conoscenza degli argomenti	Ampia, approfondita e rielaborata, con spunti personali e originali. Capacità di collegamenti pertinenti 10	Completa e approfondita. Capacità di rielaborazione 9	Appropriata e precisa 8	Corretta ma non approfondita. 7	Generalmente corretta ma essenziale, senza apporti personali 6	Superficiale e non sempre corretta, esposizione mnemonica 5	Frammentaria e limitata 4	Lacunosa e scorretta 3	Pressoché nulla 2	Non risponde 1

Capacita' comunicativa / Pronuncia	Esposizione molto scorrevole ed accurata; pronuncia corretta. 5	Esposizione sicura; poche esitazioni; pronuncia abbastanza buona. 4	Esposizione lenta con qualche esitazione ma il messaggio risulta comprensibile; pronuncia non sempre corretta. 3	Esposizione lenta e/o poco scorrevole; il messaggio non sempre risulta comprensibile; vari errori di pronuncia. 2	Molto stentata e con numerose esitazioni; numerosi errori di pronuncia/dato non rilevabile 1				
Correttezza sintattica - grammaticale	Ottimo uso delle strutture grammaticali, anche complesse. 5	Uso corretto delle strutture grammaticali semplici 4	Livello accettabile di controllo delle strutture grammaticali semplici. 3	Presenza di errori rilevanti, che compromettono la comprensione 2	Gravi errori, conoscenza scarsa/dato non rilevabile 1				
Correttezza lessicale	5	Lessico adeguato 4	Lessico semplice ed essenziale. 3	Lessico inadeguato. 2	Molto scarsa/dato non rilevabile 1				

PUNTI	Scena muta e/o atteggiamento neghitto so	da 4 a 7	da 8 a 9	da 10 a 11	da 12 a 14	da 15 a 17	da 18 a 20	da 21 a 23	da 24 a 25
VOTO	2	3 3+ 3,5	4- 4 4+ 4,5	5- 5 5+ 5,5	6- 6 6+ 6,5	7- 7 7+ 7,5	8- 8 8+ 8,5	9- 9 9+ 9,5	10- 10

Alunni con BES e DSA o PFP e alunni con PEI.

Resterà invariato per gli alunni con BES e DSA l'utilizzo di strumenti compensativi e misure dispensative previste dai rispettivi piani personalizzati. Per la valutazione si potranno utilizzare le griglie precedenti che sono adatte anche in caso di BES/DSA.

Per gli alunni con PEI la valutazione a distanza avverrà attraverso la seguente griglia:

- griglia di valutazione delle prove a distanza per alunni con PEI differenziato.

Valutazione della condotta

Nella valutazione della condotta va tenuta in considerazione l'intera esperienza scolastica, includendo il comportamento nei PCTO, laddove possibile, e nella didattica a distanza. Si possono usare le seguenti due griglie:

- griglia di valutazione del comportamento.
- griglia di valutazione dei risultati dei PCTO.

DIPARTIMENTO GIURIDICO ECONOMICO turistico alberghiero

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

DIRITTO ED ECONOMIA, DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA, LEGISLAZIONE TURISTICA, ECONOMIA AZIENDALE, DISCIPLINE TURISTICHE AZIENDALI E GEOGRAFIA TURISTICA

PROVA ORALE:

9/10	Obiettivo raggiunto in modo eccellente, abilità stabile relativa a comprendere, applicare e spiegare concetti. Conoscenza approfondita dei contenuti, ricco uso del linguaggio specifico.
8	Obiettivo raggiunto in modo soddisfacente, abilità stabile nell'applicare le conoscenze complete ed abbastanza approfondite nei contenuti. Satisfacente proprietà di linguaggio.
7	Obiettivi raggiunti, abilità acquisita non solo nei contenuti essenziali ma anche di alcuni temi in fase di approfondimento. Satisfacente capacità di sintesi e di critica.
6	Obiettivi raggiunti in modo adeguato, abilità sufficientemente acquisita di comprendere concetti e procedimenti con la guida dell'insegnante,. Chiarezza nell'esposizione.
5	Obiettivi non del tutto raggiunti, incertezza nelle conoscenze e proprietà del linguaggio non sempre soddisfacente.
3 / 4	Obiettivi non raggiunti, carenti le conoscenze essenziali e la proprietà del linguaggio.
2	Assenza di contenuti, gravissime carenze nella proprietà di linguaggio e rifiuto dell'interrogazione.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

ECONOMIA AZIENDALE - DISCIPLINE TURISTICHE E AZIENDALI

- TECNICA AMMINISTRATIVA E PER IMPRESE RICETTIVE.

PROVA SCRITTA STRUTTURATA:

(TAB A) (prova scritta strutturata)

Descrittore	Punteggi o attribuito	esercizio N.1	esercizio N.2	esercizio N.3	esercizio N.4	esercizio N.5	esercizio N.6	VOTO FINAL E +2
Quesito non risolto o completament e errato	$P = 0$							
Impostato correttament o svolto parzialmente con errori	Da $0 < P \leq 0,25$ * P_{max}							
Svolto parzialmente e senza errori gravi	Da $0,26 * P_{max} < P \leq 0,50$ * P_{max}							
Svolto completament e anche se con imperfezioni	Da $0,51 * P_{max} < P \leq 0,75$ * P_{max}							
Completo e corretto	Da $0,76 * P_{max} < P \leq 1$							

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA, ECONOMIA AZIENDALE E DISCIPLINE TURISTICHE AZIENDALI

PROVA SCRITTA NON STRUTTURATA:

(TAB.AA) (prova scritta non strutturata)

VOTI	Conoscenza	Abilità	Competenze
1/2/3	Conoscenze nulle o gravemente lacunose.	Non analizza, commette gravi errori.	Non applica le conoscenze; livello minimo di competenza non raggiunto.
4	Conoscenze frammentarie e lacunose.	Effettua analisi parziali o lacunose.	Applica le conoscenze minime; livello minimo di competenza non raggiunto.
5	Conoscenze superficiali.	Effettua analisi parziali e sintetiche.	Applica meccanicamente le conoscenze minime; mediocre la proprietà del linguaggio.
6	Conoscenze essenziali e semplici.	Effettua analisi essenziali.	Applica le conoscenze minime con esposizione semplice.
7	Conoscenze complete, a volte non precise.	Ha acquisito autonomia nell'analisi e nella sintesi; applica correttamente le conoscenze anche se con qualche incertezza.	Applica le conoscenze con esposizione corretta. Lo studente svolge compiti e risolve problemi abbastanza complessi.
8	Conoscenze complete con qualche approfondimento autonomo.	Compie analisi complete con collegamenti appropriati.	Applica le conoscenze con esposizione corretta.

9	Conoscenze complete ed approfondite.	Compie correlazioni esatte ed analisi approfondite.	Applica in modo autonomo e corretto le conoscenze e risolve compiti e problemi complessi in maniera soddisfacente.
10	Conoscenze complete, approfondite e coordinate.	Sa rielaborare correttamente in modo completo e critico.	Applica le conoscenze con massima disinvoltura ed esegue eventuali procedure scritte risolvendo problemi complessi ottimi risultati.

DIPARTIMENTO LOGICO - MATEMATICO

Istituto Tecnico Turistico

Servizi Per L'enogastronomia E Ospitalità Alberghiera

ALUNNO _____ CLASSE _____ DATA _____

DIPARTIMENTO LOGICO – MATEMATICO

Griglia di valutazione verifica scritta di matematica/fisica/scienze

Descrittore	Punteggio attribuito	es N.1	es N.2	es N.3	es N.4	es N.5	VOTO FINALE
		P _{max}	P _{max}	P _{max}	P _{max}	P _{max}	
		
Quesito non risolto	$P = 2/N$	2/N	2/N	2/N	2/N	2/N	
Svolto parzialmente ma con errori gravi	$0 < P \leq 0,25 * P_{max}$						
Svolto parzialmente e senza errori gravi	$0,26 * P_{max} < P \leq 0,50 * P_{max}$						
Svolto completamente con errori lievi	$0,51 * P_{max} < P \leq 0,75 * P_{max}$						
Completo e corretto	$0,76 * P_{max} < P \leq P_{max}$						Il Docente
	PUNTEGGIO ESERCIZIO						FIRMA

LEGENDA:

N è il numero degli esercizi assegnati deciso dal docente

La somma dei P_{max} attribuiti ai singoli esercizi della prova, all'atto di stesura della stessa, e annotato al posto dei puntini nella griglia, deve fare OTTO.

Il valore 2/N, che corrisponde al punteggio dato a quesito non risolto, deve essere calcolato all'atto della stesura della prova, arrotondato per difetto, e inserito nella prima riga.

Il PUNTEGGIO ESERCIZIO si ottiene sommando, al punteggio attribuito da griglia, il valore di 2/N

Il VOTO FINALE della prova si ottiene come somma dei punteggi attribuiti ai singoli esercizi arrotondato per eccesso.

DIPARTIMENTO LOGICO – MATEMATICO LICEO SCIENTIFICO

GRIGLIA DI VALUTAZIONE ORALE FISICA E SCIENZE

I-II biennio e V anno

GIUDIZIO	VOTO	Conoscenza delle definizioni e della terminologia, delle convenzioni, delle metodologie, dei principi e delle leggi, delle teorie	Comprensione saper decodificare il linguaggio specifico; saper interpretare e giustificare le relazioni, anche rappresentate da grafici, tra grandezze fisiche	Capacità di affrontare questioni concrete e particolari (non necessariamente presentate sotto forma di esercizio) individuando gli opportuni strumenti (principi, leggi, regole, metodi) ed applicandoli correttamente
Del tutto Insufficiente	2	Nessuna	Nessuna	Nessuna
	2,5- 3	Sconnessa e gravemente lacunosa	Non commenta e non giustifica	Non riesce ad impostare la risoluzione dei problemi
Gravemente Insufficiente	3,5-4	Frammentaria e gravemente lacunosa	Commenta e giustifica in modo gravemente errato	Non riesce ad impostare i problemi o commette gravi errori
Insufficiente	4,5-5,5	Frammentaria e lacunosa	Non evidenzia gli aspetti fondamentali	Applica le minime conoscenze con errori
Sufficiente	6	Limitata agli elementi di base	Commenta correttamente le relazioni fondamentali	Sa applicare le conoscenze in situazioni semplici di routine con piccoli errori
Discreto	6,5-7	Completa	Commenta e giustifica in modo esauriente i contenuti disciplinari e le relazioni fondamentali	Applica le conoscenze con padronanza, adatta le conoscenze a domande formulate in maniera diversa, è autonomo nell'impostare l'esposizione
Buono	7,5-8,5	Completa e approfondita	Commenta e giustifica in modo organico le relazioni fondamentali e quelle derivate	Imposta e risolve correttamente i problemi con disinvoltura
Ottimo	9-10	Completa, approfondita e critica	Riesce a comprendere in modo sistemico e articolato anche collegamenti remoti	Affronta e risolve problemi concreti e particolari tratti delle più varie situazioni reali e ipotetiche

DIPARTIMENTO LOGICO – MATEMATICO

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA RELAZIONE DI LABORATORIO DI CHIMICA/SCIENZE

ALLIEVO/I → / → /20 → CLASSE → / → /20 → SEZ. → ESPERIENZA → / → /20 →

INDICATORI	DESCRIPTORI	P.TI
Individuazione dello scopo della prova	Indica lo scopo in modo pertinente e corretto.	1
	Indica lo scopo in modo pertinente ma non del tutto corretto.	0.5
	Non indica lo scopo o esso è del tutto scorretto.	0
Elencazione del materiale occorrente	È elencato in modo completo ed esauriente.	1
	È elencato in modo parziale o impreciso.	0.5
	Non è presente.	0
Esposizione dei cenni teorici	La trattazione teorica è pertinente, rigorosa, approfondita. Utilizza il lessico specifico.	2
	La trattazione teorica è pertinente. Utilizza il lessico specifico.	1.5
	La trattazione teorica è pertinente ma incompleta. Qualche incertezza nell'uso del lessico specifico.	1
	La trattazione teorica è gravemente incompleta. Utilizza un lessico non adeguato.	0.5
	Manca la trattazione teorica.	0
Descrizione del procedimento	È corretta, completa, coerente e formulata con lessico specifico.	2
	È corretta e completa, formulata con qualche imprecisione nel lessico specifico.	1.5
	Presenta alcune incoerenze o non del tutto completa, è formulata con qualche imprecisione nel lessico specifico.	1
	Manca o è incoerente o non comprensibile.	0.5
Raccolta e rielaborazione dei risultati (elencare ed elaborare dati, effettuare calcoli, costruire grafici)	Risultati presentati in modo completo, attendibile, espressi con l'esatto numero di cifre significative e le unità di misura, raccolti in tabelle e/o grafici funzionali alla loro lettura.	1
	Risultati quasi completi ed attendibili, con qualche incertezza nell'uso delle cifre significative e delle unità di misura, riportati in modo leggibile.	0.5
	Risultati incompleti, incoerenti, riportati in modo illeggibile, mancanti.	0
Valutazione critica dei risultati ottenuti	Osservazioni e conclusioni coerenti con l'obiettivo e con i dati sperimentali, rivelano consapevolezza e capacità critica sull'operato.	2
	Coerenti con l'obiettivo e con i dati ma incomplete.	1.5
	Incoerenti.	0.5
Presentazione della relazione	La relazione si presenta ordinata, leggibile.	1
	La relazione si presenta leggibile, ma non del tutto ordinata.	0.5
	La relazione si presenta disordinata, poco leggibile.	0

Voto complessivo → / 10 il Docente →

DIPARTIMENTO LOGICO – MATEMATICO LICEO SCIENTIFICO
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA RELAZIONE MULTIMEDIALE
LABORATORIO DI FISICA E SCIENZE

ALLIEVO/I _____

CLASSE _____ SEZ. _____

ESPERIENZA DI LABORATORIO DEL ____ / ____ / 20__

ELABORATA IL ____ / ____ / 20__

INDICATORI	DESCRITTORI	P.TI
Individuazione dello scopo della prova	Indica lo scopo in modo pertinente e corretto.	1
	Indica lo scopo in modo pertinente ma non del tutto corretto	0.5
	Non indica lo scopo o esso è del tutto scorretto	0
Elencazione del materiale occorrente	È elencato in modo completo ed esauriente.	1
	È elencato in modo parziale o impreciso.	0.5
	Non è presente.	0
Esposizione dei cenni teorici	La trattazione teorica è pertinente, rigorosa, approfondita. Utilizza il lessico specifico.	2
	La trattazione teorica è pertinente. Utilizza il lessico specifico.	1.5
	La trattazione teorica è pertinente ma incompleta. Qualche incertezza nell'uso del lessico specifico.	1
	La trattazione teorica è gravemente incompleta. Utilizza un lessico non adeguato.	0.5
	Manca la trattazione teorica	0
Descrizione del procedimento	È corretta, completa, coerente e formulata con lessico specifico.	2
	È corretta e completa, formulata con qualche imprecisione nel lessico specifico.	1.5
	Presenta alcune incoerenze o non del tutto completa, è formulata con qualche imprecisione nel lessico specifico.	1
	Manca o è incoerente o non comprensibile.	0.5
Valutazione critica dei risultati ottenuti	Osservazioni e conclusioni coerenti con l'obiettivo e con i dati sperimentali, rivelano consapevolezza e capacità critica sull'operato	2
	Coerenti con l'obiettivo e con i dati ma incomplete	1.5
	Incoerenti	0.5
Requisiti tecnici del lavoro multimediale (presentazione/video)	La parte grafica della presentazione è pienamente adeguata al contesto; c'è ottimo equilibrio fra testo e immagini; la schematizzazione dei concetti è efficace, i caratteri sono chiari e di immediata leggibilità. Il video ha un'ottima qualità audio e video e la regia è magistrale nel trasmettere i contenuti	1
	La parte grafica della presentazione è adeguata e c'è discreto equilibrio fra testo e immagini; la schematizzazione è buona. Il video è di buona qualità l'audio è buono, le riprese di buona qualità si nota un buon connubio nell'editing del video	0.5

GRIGLIE DI VALUTAZIONE SCIENZE MOTORIE

Voto	Giudizio	Aspetti educativo-formativi	Livelli di apprendimento	Conoscenze e competenze motorie
2-3	Gravemente insufficiente	Forte disinteresse per la disciplina.	Scarsi apprendimenti.	Inadeguato livello delle competenze motorie e delle conoscenze relative, grosse difficoltà di comprensione delle richieste, realizzazione pratica molto lenta, scoordinata e scorretta.
4-5	Insufficiente	Parziale disinteresse per la disciplina.	L'apprendimento avviene con difficoltà, il livello di sviluppo è rilevabile ma carente.	Conoscenze e competenze motorie sono lacunose o frammentarie.
6	Sufficiente	Raggiunge gli obiettivi minimi impegnandosi e partecipando in modo parziale o settoriale.	L'apprendimento avviene con qualche difficoltà.	Competenze e conoscenze motorie sono nel complesso accettabili.
7	Discreto	Partecipa e si impegna in modo soddisfacente.	L'apprendimento è abbastanza veloce e con rare difficoltà.	Le conoscenze e le competenze motorie appaiono abbastanza sicure ed in evoluzione. Raggiunge sempre un livello accettabile nelle prove proposte.
8	Buono	Positivo il grado di impegno e partecipazione, nonché	L'apprendimento appare veloce e abbastanza sicuro.	Il livello delle competenze motorie è di qualità, sia sul piano coordinativo, sia su quello

		l'interesse per la disciplina.		condizionale, sia su quello tecnico e tattico e della rapidità di risposta motoria.
9	Ottimo	Molto interessato con partecipazione assidua e fortemente motivata.	Velocità di apprendimento, comprensione, elaborazione e risposta motoria.	Elevato livello delle abilità motorie, livello coordinativo raffinato e livello condizionale elevato.
10	Eccellente	Impegno, motivazione, partecipazione, senso di responsabilità e maturità caratterizzano lo studente.	Velocità di risposta, fantasia tattica, grado di rielaborazione e livelli di apprendimento sono ad un livello massimo.	Il livello delle conoscenze, delle competenze e delle prestazioni è sempre eccellente.

DIPARTIMENTO TECNICO-PROFESSIONALE
Settore Enogastronomia, Sala e vendita, Accoglienza Turistica e Tecniche della
Comunicazione.

Disciplina		Laboratori di Servizi e Ricettività Alberghiera		
GRIGLIA DI MISURAZIONE DELLA VALUTAZIONE				
VOTI IN DECIMI	LIVELLO PER COMPETENZE	CONOSCENZE	COMPETENZE LINGUISTICHE	CAPACITA' ELABORATIVE e APPLICATIVE
2	Non raggiunto	Non dimostrabili	Non individuabili	Non rilevabili
3-4	Scarsamente raggiunto	Molto frammentarie e gravemente lacunose	Comunica in modo elementare, commettendo molti errori. Usa un linguaggio generico.	Applica conoscenze lacunose, commettendo diversi errori. Non opera analisi e sintesi. Procede per tentativi senza cogliere i nessi problematici.
5 - 5,5	Parzialmente raggiunto	Superficiali e incomplete rispetto ai contenuti minimi stabiliti	Comunica in modo elementare, commettendo qualche errore. Usa un linguaggio generico.	Applica le conoscenze minime, commettendo qualche errore. Opera analisi e sintesi non sempre adeguate. Coglie solo parzialmente i nessi problematici.
6 - 6,5	Base	Limitate ai contenuti minimi	Comunica in forma semplice, e nel complesso corretta	Applica le conoscenze minime ed elabora processi di analisi e di sintesi, anche se semplici.
7 - 7,5	Intermedio	Corrette e fondamentali	Comunica in modo chiaro e sa utilizzare terminologie specifiche.	Applica in modo corretto le conoscenze fondamentali. Sa elaborare adeguatamente processi di analisi e di sintesi nella decodifica dei testi
8 - 8,5	Ottimo	Complete	Comunica in modo chiaro, puntuale e sa utilizzare terminologie specifiche.	Elabora con padronanza processi di analisi e di sintesi nella decodifica dei testi. Effettua collegamenti all'interno della disciplina e a livello pluridisciplinare
9 - 9,5	Eccellente	Complete e approfondite	Ha un'ottima padronanza linguistica e di tutte le terminologie specifiche	Analizza in modo completo e approfondito e opera ottimi processi di sintesi. Effettua ampi collegamenti all'interno della disciplina e a livello pluridisciplinare. E'' in grado di risolvere problemi. Rielabora in modo autonomo i contenuti di studio.
10	Avanzato	Complete, approfondite e ricche di apporti personali	Ha un'ottima padronanza linguistica e di tutte le terminologie specifiche.	Analizza in modo completo e approfondito, operando ottimi processi di sintesi. Effettua ampi collegamenti all'interno della disciplina e a livello pluridisciplinare. E' in grado di risolvere problemi. Rielabora criticamente apportando personali contributi.

Disciplina Laboratori di Enogastronomia settore Cucina				
GRIGLIA DI MISURAZIONE DELLA VALUTAZIONE				
VOTI IN DECIMI	LIVELLO PER COMPETENZE	CONOSCENZE	COMPETENZE LINGUISTICHE	CAPACITA' ELABORATIVE e APPLICATIVE
2	Non raggiunto	Non dimostrabili	Non individuabili	Non rilevabili
3-4	Scarsamente raggiunto	Molto frammentarie e gravemente lacunose	Comunica in modo elementare, commettendo molti errori. Usa un linguaggio generico.	Applica conoscenze lacunose, commettendo diversi errori. Non opera analisi e sintesi. Procedo per tentativi senza cogliere i nessi problematici.
5 – 5,5	Parzialmente raggiunto	Superficiali e incomplete rispetto ai contenuti minimi stabiliti	Comunica in modo elementare, commettendo qualche errore. Usa un linguaggio generico.	Applica le conoscenze minime, commettendo qualche errore. Opera analisi e sintesi non sempre adeguate. Coglie solo parzialmente i nessi problematici.
6 – 6,5	Base	Limitate ai contenuti minimi	Comunica in forma semplice, e nel complesso corretta	Applica le conoscenze minime ed elabora processi di analisi e di sintesi, anche se semplici.
7 – 7,5	Intermedio	Corrette e fondamentali	Comunica in modo chiaro e sa utilizzare terminologie specifiche.	Applica in modo corretto le conoscenze fondamentali. Sa elaborare adeguatamente processi di analisi e di sintesi nella decodifica dei testi
8 – 8,5	Ottimo	Complete	Comunica in modo chiaro, puntuale e sa utilizzare terminologie specifiche.	Elabora con padronanza processi di analisi e di sintesi nella decodifica dei testi. Effettua collegamenti all'interno della disciplina e a livello pluridisciplinare
9 – 9,5	Eccellente	Complete e approfondite	Ha un'ottima padronanza linguistica e di tutte le terminologie specifiche	Analizza in modo completo e approfondito e opera ottimi processi di sintesi. Effettua ampi collegamenti all'interno della disciplina e a livello pluridisciplinare. E' in grado di risolvere problemi. Rielabora in modo autonomo i contenuti di studio.
10	Avanzato	Complete, approfondite e ricche di apporti personali	Ha un'ottima padronanza linguistica e di tutte le terminologie specifiche.	Analizza in modo completo e approfondito, operando ottimi processi di sintesi. Effettua ampi collegamenti all'interno della disciplina e a livello pluridisciplinare. E' in grado di risolvere problemi. Rielabora criticamente apportando personali contributi.

LABORATORI DI ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA
GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLE PROVE IN PRESENZA

Disciplina <i>Laboratori di Enogastronomia settore Sala e Vendita</i>				
GRIGLIA DI MISURAZIONE DELLA VALUTAZIONE				
VOTI IN DECIMI	LIVELLO PER COMPETENZE	CONOSCENZE	COMPETENZE LINGUISTICHE	CAPACITA' ELABORATIVE e APPLICATIVE
2	Non raggiunto	Non dimostrabili	Non individuabili	Non rilevabili
3-4	Scarsamente raggiunto	Molto frammentarie e gravemente lacunose	Comunica in modo elementare, commettendo molti errori. Usa un linguaggio generico.	Applica conoscenze lacunose, commettendo diversi errori. Non opera analisi e sintesi. Procedo per tentativi senza cogliere i nessi problematici.
5 – 5,5	Parzialmente raggiunto	Superficiali e incomplete rispetto ai contenuti minimi stabiliti	Comunica in modo elementare, commettendo qualche errore. Usa un linguaggio generico.	Applica le conoscenze minime, commettendo qualche errore. Opera analisi e sintesi non sempre adeguate. Coglie solo parzialmente i nessi problematici.
6 – 6,5	Base	Limitate ai contenuti minimi	Comunica in forma semplice, e nel complesso corretta	Applica le conoscenze minime ed elabora processi di analisi e di sintesi, anche se semplici.
7 – 7,5	Intermedio	Corrette e fondamentali	Comunica in modo chiaro e sa utilizzare terminologie specifiche.	Applica in modo corretto le conoscenze fondamentali. Sa elaborare adeguatamente processi di analisi e di sintesi nella decodifica dei testi
8 – 8,5	Ottimo	Complete	Comunica in modo chiaro, puntuale e sa utilizzare terminologie specifiche.	Elabora con padronanza processi di analisi e di sintesi nella decodifica dei testi. Effettua collegamenti all'interno della disciplina e a livello pluridisciplinare
9 – 9,5	Eccellente	Complete e approfondite	Ha un'ottima padronanza linguistica e di tutte le terminologie specifiche	Analizza in modo completo e approfondito e opera ottimi processi di sintesi. Effettua ampi collegamenti all'interno della disciplina e a livello pluridisciplinare. E' in grado di risolvere

				problemi. Rielabora in modo autonomo i contenuti di studio.
10	Avanzato	Complete, approfondite e ricche di apporti personali	Ha un'ottima padronanza linguistica e di tutte le terminologie specifiche.	Analizza in modo completo e approfondito, operando ottimi processi di sintesi. Effettua ampi collegamenti all'interno della disciplina e a livello pluridisciplinare. E' in grado di risolvere problemi. Rielabora criticamente apportando personali contributi.

LABORATORIO SALA E VENDITA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

INDICATORE	DESCRITTORE		PUNTEGGIO ATTRIBUITO
Conoscenza	Non conosce l'argomento		
	Conosce poco e in modo scorretto l'argomento - frammentario		
	Conosce gli aspetti essenziali dell'argomento, anche se con qualche incertezza o inesattezza		
	Conosce l'argomento in tutti i suoi aspetti		
Competenza espositiva	Espone con un linguaggio decisamente scorretto		
	Espone con un linguaggio semplice, il lessico è adeguato		
	Espone con un linguaggio corretto e specifico		
Capacità di analizzare - approfondire	Non è in grado di chiarire		
	Se guidato sa dare chiarimenti e/o spiegazioni		
	È in grado di chiarire e approfondire		

	Non è in grado di sintetizzare		
	Se guidato sa collegare gli aspetti principali dell'argomento		
	Sa collegare in modo autonomo gli aspetti principali dell'argomento		
PUNTEGGIO TOTALE			/10

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA PRATICA DI SOMMELERIE

ARGOMENTO/E:

INDICATORE	DESCRITTORE		PUNTEGGIO ATTRIBUITO
PRESENTAZIONE E CONOSCENZA VINO	Gravi errori, o non ha conoscenze del prodotto		
	Incertezze ed errori, nella conoscenza del prodotto		
	<i>Buona la conoscenza del prodotto</i>		
ANALISI ORGANOLETTICA	Gravi errori, non sa applicare le nozioni e le procedure anche con l'aiuto del docente		
	Applica la tecnica di degustazione in modo approssimativo con vari errori		
	Applica la tecnica di degustazione in modo corretto, ma con alcune incertezze e lievi errori		
	Applica la tecnica di degustazione in modo corretto, preciso e sicuro.		
ABILITÀ DI SERVIZIO	Gravi errori, non sa applicare le nozioni e le procedure anche con l'aiuto del docente		
	Incorre in errori, nell'applicare la tecnica professionale e la svolge in modo approssimativo		
	Tecnica professionale corretta, precisa, sicura ed autonoma		
	Gravi errori, non sa applicare le nozioni e le procedure anche con l'aiuto del docente		

ABBINAMENTO CIBO - VINO	Abbinamento approssimativo e poco corretto		
	Abbinamento fatto con incertezze ma abbastanza corretto		
	Abbinamento corretto, preciso, sicuro		
PUNTEGGIO TOTALE			/10

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA PRATICA

RUOLO ASSEGNATO	Maitre		Sommelier		Chef de Rang		Commis de Rang		Barman	
-----------------	--------	--	-----------	--	--------------	--	----------------	--	--------	--

INDICATORE	DESCRITTORE		PUNTEGGIO ATTRIBUITO
	Si presenta con un aspetto curato nei minimi dettagli e la divisa è completa e ben preservata		
	Si presenta con un aspetto abbastanza curato nei minimi dettagli e la divisa è completa e ben preservata		
	Si presenta con un aspetto poco curato e la divisa è parzialmente incompleta e stropicciata e/o sporca		
	Si presenta con un aspetto non curato e la divisa è incompleta, stropicciata e molto sporca		
Rispetto delle mansioni, ordine, pulizia della postazione di lavoro	Rispetta totalmente le mansioni assegnatogli curando nei minimi particolari i vari aspetti di sua competenza. Inoltre rispetta tutte le norme igieniche e tiene la propria postazione perfettamente in ordine.		
	Rispetta parzialmente le mansioni assegnatogli curando relativamente particolari i vari aspetti di sua competenza. Inoltre rispetta poco le norme igieniche e tiene la propria postazione non sempre in ordine.		
	Non rispetta per nulla le mansioni assegnatogli curando poco i particolari dei vari aspetti di sua competenza. Inoltre non rispetta le norme igieniche e tiene la propria postazione non in ordine.		
Rispetto dei tempi	Rispetta i tempi di consegna e/o svolge le operazioni con velocità e precisione.		
	Non rispetta i tempi di consegna e/o svolge le operazioni con poca precisione. lentamente e		

Precisione nell'esecuzione del servizio e di una preparazione	Esegue precisamente il servizio previsto per la portata o la preparazione a lui richiesta nel settore di competenza		
	Esegue in modo non precisissimo il servizio previsto per la portata o la preparazione a lui richiesta nel settore di competenza		
	Esegue in maniera errata il servizio previsto per la portata o la preparazione a lui richiesta nel settore di competenza		
Linguaggio verbale e non verbale, nei confronti di colleghi e ospiti in Sala/Banquettes	Usa un linguaggio impeccabile verbale e non con i propri compagni e ospiti e risulta aperto al dialogo. Tiene inoltre un comportamento esemplare e collaborativo con gli stessi		
	Usa un discreto linguaggio verbale e non con i propri compagni e ospiti e risulta aperto al dialogo. Tiene inoltre un comportamento corretto e collaborativo con gli stessi		
	Usa un linguaggio verbale e non consono al contesto sia con i propri compagni che con gli ospiti, non è aperto al dialogo. Tiene inoltre un comportamento scorretto e poco collaborativo con i compagni		
PUNTEGGIO TOTALE			/10

VALUTAZIONE ATTIVITA' LABORATORIALE

INDICATORI	4 (LIVELLO AVANZATO)	3 (LIVELLO INTERMEDIO)	2 (LIVELLO BASE)	1 (LIVELLO INIZIALE)
COLLABORAZIONE E PARTECIPAZIONE	Coopera e contribuisce in modo attivo e con capacità al lavoro di gruppo. Partecipa spontaneamente e con alto interesse. Segue le indicazioni e le rielabora in modo creativo	Coopera con i compagni, li ascolta, ma talvolta li prevarica. Partecipa spontaneamente e con interesse alle attività proposte. Segue le indicazioni date.	Coopera al lavoro di gruppo, anche e in modo discontinuo. Partecipa spontaneamente alle attività, ma necessita di richiami per seguire le indicazioni.	Rifiuta il lavoro in gruppo, non contribuisce. Non partecipa spontaneamente alle attività e/o deve essere continuamente sollecitato.
AUTONOMIA DI LAVORO	Procede autonomamente nell'esecuzione del compito e mostra consapevolezza e competenza	È in grado di procedere nell'esecuzione del compito assegnato	Segue con qualche incertezza la metodica fornita, ma non è pienamente autonomo/a.	Non è autonomo nel lavoro e non è in grado di utilizzare correttamente le informazioni ricevute.
RESPONSABILITA'	Si assume le responsabilità richieste, svolge un ruolo di guida per i compagni	Si assume le responsabilità e svolge i compiti assegnati.	Talvolta deve essere sollecitato/a per svolgere il lavoro assegnato.	Non si assume responsabilità, spesso disturba e intralcia il lavoro dei compagni.

RISPETTO DEI TEMPI	L'alunno usa in modo eccellente il tempo assegnato e le informazioni ricevute	È in grado di terminare il lavoro nel tempo assegnato	Necessita di tempo supplementare e di una guida per completare il lavoro assegnato	È incapace di terminare il lavoro assegnato nel tempo previsto perché non utilizza le informazioni ricevute.
PROCESSO DI LAVORO	Organizza il lavoro in sequenza logica e con sicurezza. Rispetta sempre le norme igieniche.	Organizza il lavoro in modo coerente e adeguato, pur con incertezze. In genere rispetta le norme igieniche.	Organizza il lavoro con alcuni errori e inesattezze. Rispetta solo in parte le norme igieniche basilari.	Non sa organizzare il lavoro, la sequenza dei processi è priva di logica. Non rispetta le norme igieniche basilari.
QUALITÀ DEL PRODOTTO REALIZZATO	La qualità del prodotto è più che buona. La realizzazione è accurata e originale	La qualità del prodotto è buona, richiede alcuni miglioramenti	La qualità del prodotto realizzato è accettabile, ma necessita di miglioramenti.	Non svolge il compito assegnato o la realizzazione è inappropriata o incongruente.

DISCIPLINA : TECNICHE DI COMUNICAZIONE

LIVELLI Espressi in voti decimali	CONOSCENZE	COMPETENZE (chiarezza e correttezza espositiva dei concetti appresi)	CAPACITÀ (analisi, sintesi, di rielaborazione)
2	L'alunno non risponde ad alcun quesito		
3	Possiede una conoscenza quasi nulla dei contenuti	L'esposizione è carente nella proprietà lessicale, nella fluidità del discorso	Non effettua alcun collegamento logico, non è in grado di effettuare né analisi né alcuna forma di rielaborazione dei contenuti
4	La conoscenza dei contenuti è in larga misura inesatta e carente	Espone in modo scorretto, frammentario	Analisi e sintesi sono confuse, con collegamenti impropri
5	L'alunno possiede una conoscenza parziale e confusa dei contenuti	Espone in modo scorretto, poco chiaro con un lessico povero e non appropriato	Opera pochi collegamenti se guidato, con scarsa analisi e sintesi quasi inesistente
6	Conosce i contenuti nella loro globalità	Espone i contenuti fondamentali in modo semplice, scolastico	Analisi e sintesi sono elementari senza approfondimenti autonomi né critici

7	Ha una conoscenza sostanzialmente completa dei contenuti	Esponde in modo coerente e corretto, con un lessico quasi del tutto appropriato	È capace di operare collegamenti dimostrando di avere avviato un processo di rielaborazione critica con discrete analisi e sintesi.
8	La conoscenza dei contenuti è buona	Esponde correttamente utilizzando un lessico appropriato	È capace di analizzare, sintetizzare e organizzare in modo logico e autonomo i contenuti
9-10	Conosce e comprende i temi trattati in modo critico, approfondito e personale	Esponde in maniera ricca, elaborata, personale con un lessico sempre appropriato	È capace di rielaborare in modo critico e autonomo i contenuti, effettuando analisi approfondite e sintesi complete ed efficaci.

UDA “L’ARTE DEL SERVIRE”



Denominazione U.d.A.	L’Arte del Servire
Descrizione sintetica	<p>Con il percorso interdisciplinare si intende porre l’attenzione sul concetto di “servizio” inteso come competenza e responsabilità verso gli altri.</p> <p>Servire è l’atto del far bene il proprio lavoro e del dare importanza allo sguardo e all’ascolto in ogni contesto.</p> <p>Servire è tra gli obiettivi di chi ha incarichi più rappresentativi (dirigente, datore di lavoro, lo Stato stesso) e si distingue dal servilismo che è un atto di mera sottomissione che lede la dignità dell’individuo.</p> <p>L’argomento proposto intende dare una summa degli obiettivi formativi dell’intero percorso scolastico e proporre una finalità ai successivi percorsi professionali e personali che intendono intraprendere i nostri alunni.</p>
Destinatari	Classe 5 IPSEOA - Servizi di sala e di vendita
Monte ore complessivo	10 ore
Situazione/ problema/tema di	Si intende simulare una struttura ricettiva che propone un ambiente non altamente formale (b&b, masseria di famiglia ecc.) che punta sull’ospitalità, l’accoglienza, il dialogo e confronto verso i propri clienti.

riferimento dell'UdA	Gli alunni devono simulare il servizio durante un pranzo in questa tipologia di struttura.
Prodotto/i da realizzare	Presentare e servire pietanze della tradizione siciliana e/o familiare davanti ai docenti coinvolti nell'uda. La presentazione dovrà includere la motivazione della scelta del piatto (operata dallo studente stesso) legata alle proprie esperienze personali o familiari.
Competenze "target" - Risultati di apprendimento delle due Aree - Traguardi intermedi dei risultati degli apprendimenti del biennio	Competenze Relazionali e Comunicative (Soft Skills): <ul style="list-style-type: none"> - Padronanza della Lingua Italiana: Capacità di gestire l'interazione comunicativa orale, utilizzando un lessico professionale e specialistico appropriato (terminologia enologica, gastronomica, di vendita). - Competenza Multilinguistica: Utilizzo efficace in lingua straniera (inglese) per accogliere, descrivere prodotti e servizi, e interagire con una clientela internazionale. - Ascolto Attivo ed Empatia: Abilità nel cogliere le esigenze implicite ed esplicite del cliente, comprendendo punti di vista diversi e gestendo le aspettative in tempo reale. - Resilienza e Gestione dello Stress: Mantenimento della calma e dell'efficienza. - Comportamento Etico e Responsabilità: Agire in coerenza con le normative aziendali e i principi di responsabilità sociale. - Gestione della Diversità Culturale: Cura del servizio nel rispetto rigoroso delle diverse culture, prescrizioni religiose e specifiche esigenze dietetiche/allergie del cliente.
Assi culturali	Assi: <ul style="list-style-type: none"> - professionale - linguaggi
Saperi essenziali	ITALIANO: lettura, comprensione, analisi di brani scelti da "Il pranzo di Mosè" di Simonetta Agnello Hornby e video della trasmissione omonima. INGLESE: focus su VOCABULARY e COMMUNICATIVE FUNCTIONS while serving. TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE: comunicazione diretta con il pubblico. SC. ALIMENTI: principi di alimentazione equilibrata, le principali allergie e intolleranze alimentari e la sicurezza alimentare. CUCINA: Progettazione di menù adatti a diverse esigenze del cliente. SALA E VENDITA: tecniche di base del servizio; la comunicazione verbale e non verbale.
Insegnamenti coinvolti	Italiano, Inglese, Tecnica della comunicazione, Scienza e cultura dell'alimentazione, Lab. sala e vendita, Lab. Cucina.

Attività di accompagnamento dei docenti	<p>L'attività di partenza consiste nella visione di stralci di video della trasmissione "I pranzi di Mosè"; successiva lettura di stralci dal libro omonimo di S. A. Hornby.</p> <p>Segue un'attività di confronto su quanto letto e sulle proprie esperienze personali e professionali relative al tema dell'accoglienza.</p> <p>Si individuano i piatti da presentare al gruppo docenti per il compito di realtà.</p> <p>Si predispongono la presentazione in italiano e inglese con la supervisione dei docenti.</p> <p>Si procede alla parte pratica dell'attività, una tipologia di esercitazione già consolidata per essere rivolta a una classe dell'alberghiero.</p>
Strumenti, mezzi e materiali	<p>aula, laboratorio di sala e cucina</p>
Valutazione	<p>Valutazione del processo: analisi delle modalità di lavoro individuale cooperativo (autonomia, impegno, partecipazione, senso di responsabilità, collaborazione);</p> <p>comprensione del compito;</p> <p>sensibilità al contesto.</p> <p>Valutazione del prodotto finale.</p>
Certificazione dei "risultati di apprendimento"	<p>I risultati di apprendimento vengono esplicitati tramite una griglia con le seguenti voci:</p> <ul style="list-style-type: none"> -competenza alfabetica funzionale; -competenza multilinguistica; -competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; -competenza in materia di cittadinanza; -competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali <p>(Livelli: base, intermedio, avanzato).</p>

COGNOME E NOME	DISCIPLINA	FIRMA
D'ASTA GIOVANNA	FRANCESE	Giovanna D'Asta
CANTAMESSA CLAUDIA	INGLESE	Claudia Cantamessa
SURICO VALENTINA	ITALIANO E STORIA	Valentine Surico
PATTI VINCENZO	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	Vincenzo Patti
CARAMANNO ANTONINO	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Antonino Caramanno
BUGIA VERONICA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Veronica Bugia
ATTANA' MARIANNA	MATEMATICA	Marianna Attana
MARIAGRAZIA PATERNÒ	LABORATORI CUCINA	Mariagrazia Paternò
DI CAUDO SALVATORE	LABORATORI SALA	Salvatore Di Caudo
MESSINA RITA	SOSTEGNO	Rita Messina
DE GIORGI GIUSEPPA DOMENICA	RELIGIONE	Giuseppa De Giorgi
TORNAMÈ ANNARITA	TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE	Annarita Tornamè