



**ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA
E DELL'OSPITALITA' ALBERGHIERA**
Via Duca d'Aosta, 63/G – Casoria (NA)

I.S. "A. TORRENTE" - CASORIA
Prot. 0005527 del 19/05/2026
V (Entrata)

Anno Scolastico 2025/2026

DOCUMENTO ELABORATO DAL CONSIGLIO DELLA

Classe V Sezione E

Curvatura: SALA E VENDITA

Il Coordinatore
Prof. Giovanni Rinaldi

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Annamaria Orso

Firma autografa omessa ai sensi
dell'art. 3 del D. Lgs. n. 39/1993

1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1 Breve descrizione del contesto

Territorio di provenienza

L'I.S. "*Andrea Torrente*" è situato nel comune di Casoria, nel territorio della provincia di Napoli.

Per la sua posizione, Casoria costituisce l'elemento di connessione tra la direttrice orientale verso Nola e la direttrice settentrionale verso Aversa e Caserta.

Il centro abitato di Casoria, attualmente, è uno dei maggiori della Campania (la popolazione è quadruplicata tra il censimento del 1951 e quello del 2011); la maggiore espansione demografica risale agli anni Sessanta, quando divenne il principale polo industriale del Mezzogiorno, oggi interamente dismesso.

Tra gli anni Settanta e gli anni Ottanta, la città di Casoria era detta «la Sesto San Giovanni del Sud», per la presenza di molte industrie di rilievo nazionale, tra cui spiccavano la Rhodiatoce, dove si produceva il Terital, la Resia, le Acciaierie del Sud, la Calcobit. Gli stabilimenti, però, non erano situati in una zona industriale.

Attualmente l'attività industriale di maggior rilievo è quella aeronautica, nella quale è impegnata l'Alenia con un suo sito di produzione.

Nell'ultimo decennio, Casoria è diventato un centro economico, commerciale e di grande collegamento autostradale, in cui sono presenti tutti gli snodi per collegare Napoli al resto della regione ed oltre. La presenza di tali snodi stradali e autostradali ha consentito e favorito la nascita di numerosi centri commerciali a carattere nazionale e internazionale (Ikea, Decathlon, Leroy Marlen, Ipercoop, Media World).

Il Comune di Casoria è rapidamente passato, quindi, da una vocazione industriale ad una vocazione commerciale e di servizi, con la presenza di numerose strutture che si occupano di accoglienza e di ristorazione. A tale riguardo bisogna sottolineare che un ulteriore elemento di potenziale sviluppo futuro è rappresentato dalla realizzazione della stazione di porta dell'Alta Velocità.

Risultano, in ogni caso, già operative strutture alberghiere e ristorative rivolte prevalentemente, ma non esclusivamente, ad un'utenza che, di scalo o di passaggio a Napoli per brevi periodi, si avvale di tali strutture anche grazie alla vicinanza dell'aeroporto di Capodichino.

Da un'analisi globale della provenienza del corpo studentesco dell'IPSSEOA "*Andrea Torrente*", si evince che la quasi totalità della platea scolastica proviene dai comuni di Casoria, Arzano, Casavatore e Afragola, situati a nord di Napoli, la cui situazione socioeconomica è nota: si tratta di zone in cui le strutture sociali ricreative e sportive sono scarse, insufficienti e carenti per manutenzione. Anche l'impianto urbanistico risulta improvvisato e spesso carente nelle infrastrutture. L'edilizia abitativa è economica e popolare.

Per questi motivi, tutti gli interventi formativi progettati nell'ambito delle attività extracurricolari previste dal piano dell'offerta formativa e realizzate dall'Istituto (gare sportive, giochi sportivi studenteschi, avviamento alla pratica sportiva, progetti PON C1, F3, C5, G1) fanno registrare un elevato numero di studenti partecipanti, in quanto costituiscono anche un'occasione di incontro e di socializzazione.

Ambiente socioculturale di provenienza

L'analisi dell'ambiente di provenienza della platea scolastica dell'Istituto permette di rilevare che i nuclei familiari sono spesso numerosi, generalmente fondati su un solo reddito e che gli stimoli e gli interessi culturali degli studenti sono scarsi.

L'unica eccezione è costituita dallo sport, limitato nella gran parte dei casi al calcio, e, negli ultimi anni, dal computer e dal cellulare come mezzi per accedere, prevalentemente, ai social network. La mancanza di strutture sociali costringe i ragazzi nel tempo libero a girovagare per la strada o a frequentare i centri commerciali.

Gli effetti di questa realtà sugli studenti sono rappresentati dalla difficoltà ad esprimersi correttamente in lingua italiana, dalla mancanza di fantasia e autonomia creativa, dal disorientamento verso ogni stimolo culturale.

Le famiglie e gli studenti scelgono l'Istituto Professionale Alberghiero perché cercano un concreto avviamento al lavoro dal quale gli allievi si attendono in tempi rapidi promozione sociale ed economica.

Da ciò deriva la tradizionale aspettativa da parte degli allievi di itinerari di apprendimento limitati e concreti e la scarsa disponibilità ad un impegno approfondito nello studio; le soggettive demotivazioni possono essere espressione di fattori personali o di condizionamenti di natura socioculturale ed economica o, ancora, della modesta preparazione conseguita al termine del primo ciclo di istruzione.

1.2 Presentazione Istituto

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE A. TORRENTE (ISTITUTO PRINCIPALE)

Ordine scuola SECONDARIA II GRADO

Tipologia scuola ISTITUTO SUPERIORE

Codice meccanografico NAIS06700G

Indirizzo VIA DUCA D'AOSTA,63/G CASORIA 80026

Telefono 0815403858

E-mail NAIS06700G@istruzione.it

Pec nais06700g@pec.istruzione.it

IPSAR "A. TORRENTE " CASORIA (PLESSO)

Ordine scuola SECONDARIA II GRADO

Tipologia scuola IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE

Codice meccanografico NARH06701Q

Indirizzo VIA DUCA D'AOSTA 63/G CASORIA cap. 80026

Indirizzi di studio:

- ENOGASTRONOMIA OSPITALITA' ALBERGHIERA – BIENNIO COMUNE
- SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO
- ACCOGLIENZA TURISTICA - TRIENNIO
- ENOGASTRONOMIA – TRIENNIO
- PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI - OPZIONE

Totale Alunni 786

ITC A. TORRENTE – CASORIA - (PLESSO)

Ordine scuola SECONDARIA II GRADO

Tipologia scuola ISTITUTO TECNICO COMMERCIALE

Codice meccanografico NATD06701T

Indirizzo VIA DUCA D'AOSTA 63/G CASORIA cap. 80026

Indirizzi di studio:

- TURISMO
- AMMINISTRAZIONE FINANZA E MARKETING – TRIENNIO
- INFORMATICA

Totale Alunni 471

L'attuale I.S. “*Andrea Torrente*” nasce come sezione staccata dell’Istituto Tecnico Commerciale “Filangieri” di Frattamaggiore e diviene un Istituto Tecnico Commerciale autonomo il 1° settembre 1980.

Nella seconda metà degli anni '80 l'istituto si arricchisce di tre sezioni dell'indirizzo per programmatori. Sono anni in cui l'aumento della popolazione scolastica dell'istituto determina la necessità di acquisire nuovi plessi e di stabilirsi in una nuova sede, che viene assegnata ed entra in funzione nel gennaio del 2001. Si tratta della sede attuale dell'istituto sita in via Duca D'Aosta 63/g a Casoria. La struttura è dotata di numerose aule spaziose e luminose, di laboratori, di una grande palestra, di una biblioteca ben fornita e di una sala conferenze in grado di offrire al territorio un punto di riferimento per convegni, dibattiti, incontri, eventi e presentazioni di libri. La struttura, inoltre, data la sua ampiezza, ha reso possibile a suo tempo riunire in un unico plesso tutti gli alunni dell'istituto.

Nell'anno scolastico 2009/2010 una svolta importante arricchisce l'offerta formativa dell'Istituto, che diviene un Istituto Superiore che accoglie, oltre all'Istituto Tecnico Commerciale, anche un Tecnico Turistico ed un Istituto Alberghiero. I nuovi indirizzi, che rispondono alle richieste e alle necessità del territorio, sono stati fortemente voluti dal nuovo dirigente scolastico dott. Giovanni De Rosa, che con lungimiranza ha appoggiato la richiesta degli enti locali ed ha accettato la sfida, convinto fermamente che la possibilità offerta al territorio avrebbe portato un rinnovamento e dato risposte a chi chiedeva nuove strategie per la lotta all'evasione e all'abbandono scolastico, presentando un'offerta formativa molteplice e orientata al turismo che, in un territorio ad elevata vocazione turistica, costituisce il miglior viatico per l'ingresso nel mondo del lavoro.

Dal 2010/2011, per effetto della riforma della scuola superiore di secondo grado, l'istituto è in grado di offrire alla propria utenza i seguenti corsi di studio: un Istituto Tecnico con sezioni ad indirizzo Amministrazione Finanza e Marketing (AFM) e sezioni ad indirizzo Turismo (ITT); un istituto Professionale ad indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (IPSSEOA).

L'edificio scolastico negli ultimi tre anni è stato oggetto di lavori di ristrutturazione che hanno reso ancora più moderna ed efficiente la struttura, migliorando l'ambiente di lavoro-studio con un impianto di aria condizionata presente in tutte le aule, con un ampio campo sportivo all'aperto e numerosi ambienti da destinare ai laboratori di settore, rendendo così più facile il raggiungimento di tutti gli obiettivi che l'istituto, da sempre, si pone.

A partire dall'anno scolastico 2023/24, un altro indirizzo andrà ad arricchire l'offerta formativa del Torrente. Il nuovo Dirigente scolastico, la prof.ssa Annamaria Orso, fa proprie le istanze dell'utenza e avvia, di concerto con gli enti locali, le procedure per l'attivazione - presso la sede centrale di via Duca d'Aosta 63/g - dell'indirizzo Tecnico Tecnologico "Informatica e Telecomunicazioni", con l'intenzione di offrire una ulteriore opportunità di crescita agli studenti del territorio e contribuire sensibilmente a contrastare il fenomeno della dispersione, che nei comuni afferenti all'Istituto fa registrare ancora percentuali significative.

RICOGNIZIONE ATTREZZATURE E INFRASTRUTTURE MATERIALI

Laboratori

Con collegamento ad Internet 3

Chimica 1

Informatica 3

Lingue 1

Laboratori di cucina 3

Laboratorio di Pasticceria 1

Laboratori di sala 2

Biblioteche Classica 1

Aule Conferenze 2

Strutture sportive Campo Basket-Pallavolo all'aperto 1

Palestra 1

Aula coreutica 1

Attrezzature multimediali

PC e Tablet presenti nei Laboratori 120
LIM e SmartTV (dotazioni multimediali) presenti nei laboratori 5
PC e Tablet presenti nelle Biblioteche 2
LIM e SmartTV (dotazioni multimediali) presenti nelle Biblioteche

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (dal PTOF)

SALA E VENDITA – TRIENNIO

Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale:

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- 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 gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Competenze specifiche di indirizzo:

- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse - controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera

- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento tra i colleghi
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

2.2 Quadro orario settimanale

Quadro orario della scuola: IPSAR " TORRENTE " CASORIA NARH06701Q ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

2022_23 ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA_SALA

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
FRANCESE	2	2	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	1	2	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	3	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	0	0	0

ARTE E TERRITORIO	0	0	0	0	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	4	3	4
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	4	4	4
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	0	0
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	3	1	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	2	2	2
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	5	6	5
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1 Composizione consiglio di classe

COGNOME	NOME	Disciplina/e
RINALDI	GIOVANNI	Lab. Sala e Vendita
FUSCO	MORENA	Sc. e Cultura degli Alimenti
CALDARELLI	ROCCO	Lab. Cucina
RIPA	SALVATORE	Lingua Inglese
GAMBARDELLA	TIZIANA	Lingua Francese
RIVIGNANI VACCARI	MARIA	Italiano e Storia
DELLA ROSSA	MATTIA	Matematica
D'ARGENZIO	VINCENZA	D.T.A.

ESPOSITO	VINCENZO	Scienze Motorie
CAPUTO	CARLA	I.R.C.
PETRILLO	ELISABETTA	Sostegno
PRINCIPE	FRANCESCA	Sostegno
MAROTTA	ANTONIO	Sostegno
SANTONE	FILOMENA CRISTINA	Sostegno

3.2 Continuità docenti (indicare con una X la continuità per classe)

<u>Disciplina</u>	<u>3^ CLASSE</u>	<u>4^ CLASSE</u>	<u>5^ CLASSE</u>
Materie Letterarie	X	X	X
Scienze Aliment.	X	X	X
Lab. Sala e Vendita	X	X	X
Lingua Inglese			X
Lingua Francese	X	X	X
Lab. Cucina			X
Matematica			X
D.T.A.			X
Scienze Motorie	X	X	X
I.R.C.			X
Sostegno – Petrillo Elisabetta	X	X	X
Sostegno – Principe Francesca	X	X	X
Sostegno – Santone Filomena Cristina			X
Sostegno – Marotta Antonio	X	X	X

3.3 Composizione e storia classe

La classe è costituita da n. 12 studenti, 6 maschi e 6 femmine, tutti provengono dalla classe 4° sez. E dello stesso istituto, ad eccezione di n. 1 studente ripetente della classe quinta; nella classe sono presenti 4 alunni per i quali è stato predisposto Piano Educativo Individualizzato, e un alunno con Disturbi specifici dell'apprendimento per il quale è stato progettato un Piano Didattico Personalizzato. Dei 12 alunni iscritti alla classe, dall'inizio dell'anno scolastico un alunno non ha mai frequentato, mentre una studentessa (per la quale era stato approvato apposito PEI dal CdC) ha interrotto la frequenza durante il primo quadrimestre.

Gli alunni nell'insieme appartengono ad un ceto sociale di estrazione quasi sempre modesta. Sin dall'inizio dell'anno scolastico, l'omogeneità del gruppo e il conseguente affiatamento fra i suoi componenti ha consentito che non si ponessero problemi di carattere disciplinare e che

l'attività didattica potesse svolgersi in un clima di serenità, nel rispetto dei piani di lavoro dei singoli docenti e della programmazione complessiva predisposta dal Consiglio di classe. Dal punto di vista disciplinare e comportamentale, i rapporti fra gli alunni e quelli tra alunni e docenti sono sempre stati buoni.

Nel corso dell'anno scolastico le attività scolastiche hanno avuto un andamento sempre lineare e la maggior parte degli studenti ha evidenziato valide motivazioni e una buona predisposizione all'impegno scolastico e allo studio domestico, finalizzati al conseguimento, per alcuni di essi, di buoni risultati. Invece, una parte della classe presenta al suo interno allievi che si impegnano nello studio in misura o in qualità inferiore alle necessità.

Gli studenti hanno partecipato attivamente a tutte le attività proposte. Per uno stretto contatto con gli alunni è stato usato il sistema di messaggeria istantanea.

Le famiglie degli studenti sono state costantemente aggiornate sull'andamento didattico disciplinare dei loro figli. In presenza di particolari problematiche le famiglie sono state singolarmente contattate attraverso i canali istituzionali.

Per gli studenti e le studentesse con PDP e PEI, il Consiglio di Classe ha predisposto appositi allegati riservati, inseriti nei rispettivi fascicoli personali, da considerarsi parte integrante del presente documento.

3.4 Commissione e discipline d'esame *(indicare con una X se si tratta di disciplina affidata a commissario interno o esterno)*

Disciplina d'esame	Commissario interno	Commissario esterno
Scienze Alimenti	X	
Lab. Sala e Vendita	X	
Lingua Italiana		X
Lingua Inglese		X

4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

L'Istituto è riconosciuto per la grande cura elaborata all'integrazione degli studenti disabili e stranieri, facilitata dalle opportunità di attività laboratoriali, di tirocinio e di stage realizzati durante il corso di studio. Inoltre, specifici accordi di rete sono stipulati con le istituzioni scolastiche di ogni ordine e grado del territorio, con l'obiettivo di realizzare percorsi di "inclusione" degli allievi diversamente abili, DSA e BES. Ottimo il rapporto con il Comune e le ASL locali. I Piani Educativi individualizzati vedono la partecipazione anche degli insegnanti curricolari. È stata costituita una rete con le scuole del territorio di ogni ordine e grado con la sottoscrizione di un programma di intervento per l'individuazione precoce e il supporto agli alunni DSA.

Sul piano organizzativo, il coordinamento delle attività relative all'inclusione è affidato a un docente collaboratore, coadiuvato dalla funzione strumentale specifica.

5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

5.1 Metodologie e strategie didattiche

I docenti del CdC hanno seguito dei percorsi didattici con agganci pluridisciplinari per abituare gli alunni a correlare i contenuti delle varie discipline. A tal fine sono stati individuati i seguenti obiettivi trasversali:

1. Conoscenza dei contenuti minimi per ogni disciplina;

2. Padronanza dell'espressione linguistica;
3. Capacità di analizzare e correlare i contenuti attinenti alle diverse discipline;
4. Capacità di formulare giudizi autonomi;
5. Capacità di individuare il valore del contesto della comunicazione ambientale e situazionale;
6. Consolidamento delle capacità di responsabilità e di iniziativa nella società e nel mondo del lavoro;
7. Consapevolezza dello stretto rapporto tra il mondo professionale e mondo culturale;
8. Consapevolezza delle proprie capacità e del proprio ruolo professionale.

Tali obiettivi sono stati mediamente raggiunti in termini di conoscenze, abilità e competenze.

5.2 Percorsi di Formazione Scuola - Lavoro (ex PCTO): attività nel triennio

Nel triennio 2023/2024 – 2025/2026 gli studenti della classe V Sezione E – indirizzo Sala e Vendita hanno partecipato in modo continuativo ai percorsi di *Formazione Scuola – Lavoro* (ex PCTO), progettati in coerenza con il profilo professionale dell'indirizzo e con le esigenze del territorio.

Le principali attività hanno riguardato iniziative di catering e banqueting, svolte sia in ambito scolastico sia in contesti esterni, che hanno consentito agli studenti di operare in situazioni professionali reali, applicando le competenze tecnico-operative del settore, le tecniche di accoglienza e di servizio, nonché le normative igienico-sanitarie e di sicurezza. Nel corso delle esperienze gli studenti hanno dimostrato senso di responsabilità, capacità di collaborazione, autonomia operativa e adeguate competenze relazionali e comunicative.

Ulteriori opportunità formative sono state offerte dalla partecipazione ai progetti *Scuola Viva* e ai percorsi *PON* a carattere laboratoriale, finalizzati al potenziamento delle competenze professionali e organizzative. Alcuni studenti hanno inoltre svolto esperienze di PCTO presso strutture ristorative e alberghiere fuori regione e all'estero, favorendo lo sviluppo delle competenze linguistiche, della flessibilità operativa e dell'adattamento a contesti lavorativi diversi.

Nel complesso, i percorsi di *Formazione Scuola – Lavoro* hanno contribuito in modo significativo alla crescita personale e professionale degli studenti, al consolidamento delle competenze di indirizzo e all'orientamento consapevole verso il mondo del lavoro o la prosecuzione degli studi.

Nel secondo quadrimestre i docenti di indirizzo hanno dedicato una parte delle ore curriculari alla progettazione e realizzazione di prodotti multimediali finalizzati alla documentazione delle esperienze di *Formazione Scuola–Lavoro* (ex PCTO). Tale attività ha avuto come obiettivo principale la promozione dell'autovalutazione delle competenze trasversali e professionali acquisite dagli studenti nel corso del percorso formativo.

Modalità di valutazione prevista

La valutazione della ricaduta delle esperienze svolte in alternanza per l'acquisizione delle competenze trasversali e il rafforzamento di quelle professionali è stata effettuata dal CdC secondo la tabella seguente, che va ad incrementare il voto di comportamento come indicato:

Tabella di corrispondenza griglia-incremento voto di comportamento

<u>Indicatori di comportamento</u> <u>DPR 122/09</u>		Valutazione				
		Insuff. 1-5	Suff. 6	Discreto 7	Buono 8	Ottimo 9-10
Motivazione ad apprendere						
Autostima e responsabilità						
Disponibilità alla collaborazione						
Capacità relazionali						
Spirito di iniziativa e di intraprendenza						
<u>Indicatori di Competenza comunicativa</u>		Valutazione				
		Insuff. 1-5	Suff. 6	Discreto 7	Buono 8	Ottimo 9-10
Comunicare nella lingua italiana						
Comunicare nelle lingue comunitarie						
Uso di linguaggio tecnico e professionale						
<u>Indicatori di Competenza Disciplinare</u>		Valutazione				
		Insuff. 1-5	Suff. 6	Discreto 7	Buono 8	Ottimo 9-10
Conoscenza pratica e teorica in contesti di lavoro o di studio						
Abilità e competenze specifiche maturate nel settore professionalizzante						
Totale						
Totale Valutazione	Incremento voto	Alunno:				
< 50	0	Classe: Sez.:				
Da 51 a 70	1	Valutazione Finale:				
Da 71 a 90	2					
Da 90 a 100	3					

5.3 I TUTOR PER L'ORIENTAMENTO E LA PIATTAFORMA UNICA

Il Decreto Ministeriale n. 328/2022 e le relative *linee guida* hanno introdotto figure chiave nel sistema scolastico italiano per l'orientamento degli studenti: il docente tutor e il docente orientatore professionisti svolgono un ruolo cruciale nell'accompagnare gli studenti nel loro percorso formativo e nella preparazione per il futuro.

Il docente tutor ha il compito di supportare gli studenti nella creazione del loro *E-Portfolio*, uno strumento che raccoglie le esperienze, le competenze e i talenti di ciascuno; fornisce un supporto personalizzato, aiutando gli studenti a riflettere sulle loro aspirazioni e a prendere decisioni consapevoli riguardo al loro percorso di studi o professionale; mantiene un dialogo costante con gli studenti e le loro famiglie, offrendo consigli e supporto nelle scelte.

Il docente orientatore favorisce l'incontro tra le competenze degli studenti, l'offerta formativa e il mondo del lavoro. Fornisce informazioni e supporto per aiutare gli studenti a fare scelte informate e consapevoli riguardo al loro futuro.

La piattaforma UNICA del Ministero dell'Istruzione e del Merito (MIM) è uno strumento digitale che supporta le attività di orientamento e il lavoro dei tutor e degli orientatori. In particolare, la piattaforma offre servizi che aiutano gli studenti a individuare i loro punti di forza e le aree di miglioramento; fornisce informazioni sull'offerta formativa e sulle tendenze del mondo del lavoro; supporta la gestione dell'E-Portfolio degli studenti.

In sintesi, i tutor e gli orientatori, supportati dalla piattaforma UNICA, lavorano insieme per fornire agli studenti un orientamento personalizzato e di qualità, aiutandoli a costruire un futuro di successo.

6. ATTIVITA' E PROGETTI (se svolti, specificare i principali elementi didattici e organizzativi – tempi spazi- metodologie, partecipanti, obiettivi raggiunti)

6.1 Attività di arricchimento dell'offerta formativa e specifiche per la Formazione Scuola – Lavoro:

TIPOLOGIA	SOGG. EROGATORE	TITOLO	DURATA	MODALITA'
Corso sulla sicurezza Legge n. 81/2008	INAIL	Studiare il lavoro	10 ore	Distanza
HACCP	ASL NA2 NORD	Sicurezza alimentare	15 ore	Presenza
CONSAPEVOLMENTE	I.S. "A. Torrente"	Arte del falmbé	30	Presenza
POTENTIAL ... MENTE	I.S. "A. Torrente"	Mixology	30	Presenza
BANQUETING	Interni/Esterni	Banchettistica	100	Presenza

6.2 Attività di recupero e potenziamento

Per le attività di recupero, l'istituto ha organizzato nel mese di dicembre un periodo di pausa didattica, per consentire ad alunni e docenti di approfondire tematiche, progetti, argomenti già trattati, in vista di un consolidamento delle competenze acquisite prima della sospensione dell'attività didattica.

Al termine del primo quadrimestre, ciascun docente provvede a personalizzare gli interventi didattici per monitorare in itinere il recupero degli alunni che hanno riportato gravi insufficienze negli scrutini intermedi.

Per il potenziamento, agli alunni meritevoli è riservata la maggior parte dei progetti finanziati con fondi europei, sia quelli che prevedono il potenziamento delle competenze professionali e di settore, sia quelli destinati all'acquisizione di competenze in lingua straniera, mediante attività integrata di stage all'estero e formazione linguistica.

6.3 Attività e progetti attinenti a “Educazione civica”

Scheda del CDC per la programmazione delle attività didattiche sull'educazione civica

(nuove linee guida D.M. n. 183 del 7 settembre 2024 e ai sensi della comunicazione MIM del 16 Giugno 2025 N. 3392)

NUCLEO CONCETTUALE	PRINCIPALI TEMATICHE	COMPETENZE	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	DISCIPLINE	N. ORE
COSTITUZIONE	● Dettato costituzionale, inclusa la sua storia, i suoi principi, i diritti fondamentali e i doveri delle persone; ● Ordinamento e funzioni dello Stato, delle Regioni e Enti territoriali, e delle Organizzazioni internazionali e sovranazionali e delle dichiarazioni internazionali dei diritti umani e dell'infanzia; ● Appartenenza alla comunità locale, alla nazione italiana e all'Unione Europea attraverso la conoscenza di inni, bandiere e stemmi, l'approfondimento del concetto di Patria e delle storie e culture delle diverse comunità territoriali e locali; ● Educazione alla legalità, al rispetto delle leggi e delle regole comuni vigenti a scuola e nella società; ● Educazione contro ogni forma di discriminazione e ogni forma di bullismo; ● Contrasto ad ogni forma di criminalità e illegalità contro la persona e contro i beni pubblici e privati; ● Diritti delle donne, parità fra uomo e donna e contrasto alla violenza contro le donne	Competenza n. 1 Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul rispetto verso ogni persona, sulla responsabilità individuale, sulla legalità, sulla partecipazione e la solidarietà, sulla importanza del lavoro, sostenuti dalla conoscenza della Carta costituzionale, della Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione Europea e della Dichiarazione Internazionale dei Diritti umani. Conoscere il significato della appartenenza ad una comunità, locale e nazionale. Approfondire il concetto di Patria. Competenza n. 2 Interagire correttamente con le istituzioni nella vita quotidiana, nella partecipazione e nell'esercizio della cittadinanza attiva, a partire dalla conoscenza dell'organizzazione e delle funzioni dello Stato, dell'Unione europea, degli organismi internazionali, delle regioni e delle Autonomie locali. Competenza n. 3 Rispettare le regole e le norme che governano lo stato di diritto, la convivenza sociale e la vita quotidiana in famiglia, a scuola, nella comunità, nel mondo del lavoro al fine di comunicare e rapportarsi correttamente con	Obiettivi n. 1. Analizzare il contenuto della Costituzione, anche in relazione al contesto storico in cui essa è nata. Individuare nel testo della Costituzione i diritti fondamentali e i doveri delle persone e dei cittadini, evidenziando in particolare i principi di eguaglianza, solidarietà, libertà. Conoscere il significato della appartenenza ad una comunità, locale e nazionale. Individuare, anche con riferimento all'esperienza personale, simboli e fattori che contribuiscono ad alimentare il senso di appartenenza alla comunità locale e alla comunità nazionale. Rispettare le regole e i patti assunti nella comunità, partecipare alle forme di rappresentanza a livello di classe, scuola, territorio (es. consigli di classe e di Istituto, Consulta degli studenti etc.). Comprendere gli errori fatti nella violazione dei doveri che discendono dalla appartenenza ad una comunità, a iniziare da quella scolastica. Comprendere il valore costituzionale del lavoro. Sostenere e supportare, singolarmente e in gruppo, persone in difficoltà, per l'inclusione e la solidarietà, sia all'interno della scuola, sia nella comunità Obiettivi n. 2 . Individuare le principali realtà economiche del territorio e le formazioni sociali e politiche (Partiti, Sindacati, Associazioni, organismi del terzo settore...). Analizzare le previsioni costituzionali di valorizzazione e tutela del lavoro e di particolari categorie di lavoratori. Analizzare le norme a tutela della libertà di opinione, della libertà di iniziativa economica privata e della proprietà privata. Individuare nel testo della Costituzione la regolamentazione dei rapporti tra Stato ed Autonomie regionali e locali; il principio della sovranità popolare; i po-	DTA: -La costituzione e la sua storia	1h
				-I diritti e i doveri dei cittadini	1h
				- il Presidente della Repubblica	1h
				- il parlamento	1h
				-il Governo	1h
				-la magistratura	1h
				- gli enti locali	1h

	• Educazione stradale • Tutela della salute e del benessere psicofisico (educazione alimentare, contrasto alle dipendenze, <i>ivi compresa quella dal cellulare</i>) • <i>Diritti e doveri digitali nella Costituzione (art. 2, 15, 21) e collegamento alla normativa sulla protezione dei dati personali (GDPR).</i>	gli altri, esercitare consapevolmente i propri diritti e doveri per contribuire al bene comune e al rispetto dei diritti delle persone. Competenza n. 4 Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela della salute e del benessere psicofisico.	teri dello Stato e gli Organi che li detengono, le loro funzioni e le forme della loro elezione o formazione. Conoscere il meccanismo di formazione delle leggi, i casi di ricorso al referendum e le relative modalità di indizione. Individuare la presenza delle Istituzioni e della normativa dell'Unione Europea e di Organismi internazionali nella vita sociale, culturale, economica, politica del nostro Paese. Rintracciare le origini e le ragioni storico-politiche della costituzione degli Organismi sovranazionali e internazionali, con particolare riferimento all'Unione europea. Individuare, attraverso l'analisi comparata della Costituzione italiana, della Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione europea, delle Carte Internazionali delle Nazioni Unite e di altri Organismi Internazionali (es. COE), i principi comuni di responsabilità, libertà, solidarietà, tutela dei diritti umani, della salute, della proprietà privata, della difesa dei beni culturali e artistici, degli animali e dell'ambiente.. Obiettivi n.3. Individuare i fattori di rischio nell'ambiente scolastico, domestico, dei contesti di vita e di lavoro; conoscere e applicare le disposizioni a tutela della sicurezza e della salute nei contesti generali e negli ambienti di lavoro. Conoscere e adottare le norme di circolazione stradale come pedoni e conduttori di veicoli. Analizzare il fenomeno dell'incidentalità stradale, con riferimento all'ambito nazionale ed europeo, al fine di identificare le principali cause, anche derivanti dal consumo di alcool e sostanze psicotrope <i>e dall'uso improprio del cellulare</i>, individuare i relativi danni sociali e le ricadute penali. Conoscere il principio di pari opportunità e non discriminazione ai sensi dell'articolo 3 della Costituzione. Particolare attenzione andrà riservata al contrasto alla violenza contro le donne, per educare a relazioni corrette e rispettose, al fine altresì di promuovere la parità fra uomo e donna e nel lavoro e nell'iniziativa imprenditoriale femminile. Contrastare ogni forma di violenza, bullismo e discriminazione verso qualsiasi persona e favorire il superamento di ogni pregiudizio. Obiettivi n. 4. Individuare gli effetti dannosi derivanti dall'assunzione di sostanze illecite (ogni tipologia di droga, comprese le droghe sintetiche) o di comportamenti che inducono dipendenza (oltre alle droghe, il fumo, l'alcool, il doping, <i>l'uso patologico del web, del</i>	Il Dgpr	1h
--	---	--	--	---------	----

			cellulare, il gaming, il gioco d'azzardo), anche attraverso l'informazione delle evidenze scientifiche; adottare conseguentemente condotte a tutela della propria e altrui salute. Imparare ad assumere comportamenti che promuovano la salute e il benessere fisico e psicologico della persona. Conoscere le forme di criminalità legate al traffico di stupefacenti. Conoscere i disturbi alimentari e adottare comportamenti salutari e stili di vita positivi, anche attraverso una corretta alimentazione, una costante attività fisica e una pratica sportiva (cfr. articolo 33, comma 7 della Costituzione). Partecipare a esperienze di volontariato nella assistenza sanitaria e sociale.		
SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITA'	• Valorizzazione di iniziative di volontariato e azioni di solidarietà sociale e di utilità collettiva; • Tutela dell'ambiente, degli ecosistemi, delle risorse naturali. Attenzione a stili di vita responsabili e all'impatto economico e ambientale delle nuove tecnologie (costo energetico dei data center, riciclo degli smartphone). • Cause ed effetti dei cambiamenti climatici e ruolo della Protezione civile; • Rispetto per i beni pubblici, a partire dalle strutture scolastiche, decoro urbano e tutela del patrimonio artistico e culturale, materiale e immateriale;	Competenza n. 5 Comprendere l'importanza della crescita economica. Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela dell'ambiente, degli ecosistemi e delle risorse naturali per uno sviluppo economico rispettoso dell'ambiente. Comprendere le problematiche di sostenibilità legate al digitale Competenza n. 6 Acquisire la consapevolezza delle situazioni di rischio del proprio territorio, delle potenzialità e dei limiti dello sviluppo e degli effetti delle attività umane sull'ambiente. Adottare comportamenti responsabili verso l'ambiente. Competenza n. 7 Maturare scelte e condotte di tutela dei beni materiali e immateriali. Competenza n. 8 Maturare scelte e condotte di tutela del risparmio e assicurativa nonché di pianificazione di percorsi previdenziali e di utilizzo responsabile delle risorse finanziarie. Riconoscere il valore dell'impresa e dell'iniziativa economica privata. Competenza n. 9 Maturare scelte e condotte di contrasto alla illegalità.	Obiettivi n. 5. Conoscere le condizioni che favoriscono la crescita economica. Comprendere l'impatto positivo che la cultura del lavoro ha sullo sviluppo economico. Conoscere le parti principali dell'ambiente naturale e analizzare le politiche di sviluppo economico sostenibile a livello locale e globale, nell'ottica della tutela della biodiversità e dei diversi ecosistemi, come richiamato dall'articolo 9 della Costituzione. Individuare e attuare azioni di riduzione dell'impatto ecologico. Individuare nel proprio stile di vita modelli sostenibili di consumo, con un focus specifico su acqua ed energia per un minor impatto ambientale. Conoscere la situazione economica e sociale in Italia, nell'Unione europea e nei Paesi extraeuropei. Comprendere i principi dell'economia circolare e il significato di "impatto ecologico" per la valutazione del consumo umano delle risorse naturali rispetto alla capacità del territorio. <i>Conoscere l'impatto ambientale delle nuove tecnologie aggravato dall'AI e dal riciclo degli smartphone. Conoscere le catene globali di approvvigionamento (terre rare, produzione smartphone).</i> Ideare e realizzare progetti e azioni di tutela, salvaguardia e promozione del patrimonio ambientale, artistico, culturale, e delle specificità turistiche e agroalimentari dei vari territori Obiettivi n. 6. Analizzare le varie situazioni di rischio nel proprio territorio (rischio sismico, idrogeologico, ecc.) attraverso l'osservazione e l'analisi di dati forniti da soggetti istituzionali. Adottare comportamenti corretti e solidali in situazioni di emergenza in collaborazione con la Protezione civile e con	DTA: competenza/obiettivi 5 -turismo sostenibile -turismo responsabile <u>SCAL OB 5</u> Individuare nel proprio stile di vita modelli sostenibili di consumo, FRANCESE Obiettivo 5	1H 7 7

			altri soggetti istituzionali del territorio. Conoscere le diverse risorse energetiche, rinnovabili e non rinnovabili e i relativi impatti ambientali, sanitari, di sicurezza Analizzare le problematiche ambientali e climatiche e le diverse politiche dei vari Stati europei. Promuovere azioni volte alla prevenzione dei disastri ambientali causati dall'uomo Obiettivi n. 7. Analizzare le normative sulla tutela dei beni paesaggistici, artistici e culturali italiani, europei e mondiali. Individuare progetti e azioni di salvaguardia del patrimonio ambientale, artistico e culturale del proprio territorio, anche attraverso tecnologie digitali e realtà virtuali. Mettere in atto comportamenti a tutela dei beni pubblici. Obiettivi n. 8 Analizzare la diffusione a livello territoriale delle varie forme di criminalità, in particolare di quelle contro la persona e i beni pubblici e privati, la diffusione della criminalità organizzata, i fattori storici e di contesto che possono avere favorito la nascita delle mafie e la loro successiva diffusione. Analizzare gli effetti della criminalità sullo sviluppo socioeconomico e sulla libertà e sicurezza delle persone. Sviluppare il senso del rispetto dei beni pubblici come quelli scolastici.	FRANCESE obiettivo 7	3 h
CITTADINANZA DIGITALE	● Uso critico, etico e responsabile dei <i>dispositivi elettronici e dell'IA</i> in contesti differenti scolastici, lavorativi, sociali (valutare criticamente dati, informazioni e contenuti digitali) ● <i>Identità digitale, sicurezza in rete e dipendenze connesse alla rete</i> ● <u>Cyberbullismo</u>	Competenza n. 10 Sviluppare la capacità di accedere alle informazioni, alle fonti, ai contenuti digitali, in modo critico, responsabile e consapevole Competenza n. 11 Individuare forme di comunicazione digitale adeguate, adottando e rispettando le regole comportamentali proprie di ciascun contesto comunicativo. Competenza n. 12 Gestire l'identità digitale e i dati della rete, salvaguardando la propria e altrui sicurezza negli ambienti digitali, evitando minacce per la salute e il benessere fisico e psicologico di sé e degli altri	Obiettivi n.10 <i>Analizzare l'impatto dell'uso dello smartphone su apprendimenti e benessere.</i> Analizzare, confrontare e valutare criticamente la credibilità e l'affidabilità delle fonti, dei dati, delle informazioni e dei contenuti digitali. Distinguere i fatti dalle opinioni. Condividere dati, informazioni e contenuti digitali, applicando le prassi adeguate alla citazione delle fonti e attribuzione di titolarità. Utilizzare consapevolmente e lealmente i dispositivi tecnologici, dichiarando ciò che è prodotto dal programma e ciò che è realizzato dall'essere umano. Acquisire, valutare criticamente e organizzare informazioni ricavate dalla lettura di "Open Data". Conoscere i principali documenti italiani ed europei per la regolamentazione dell'intelligenza artificiale Obiettivi n.11 Conoscere le regole comportamentali per il corretto utilizzo degli strumenti e l'interazione con gli ambienti digitali, comprendendone le potenzialità per una comunicazione costruttiva ed efficace. Tenere conto delle diversità culturali e generazionali che caratterizzano le per-		

			sone che accedono agli ambienti virtuali, adeguando di conseguenza le strategie di comunicazione Obiettivi n. 12 Analizzare le problematiche connesse alla gestione delle identità digitali, ai diritti del cittadino digitale e alle politiche sulla tutela della riservatezza e sulla protezione dei dati personali Conoscere e applicare le misure di sicurezza, protezione, tutela della privacy. Proteggere i dispositivi e i contenuti e comprendere i rischi e le minacce presenti negli ambienti digitali inerenti l'identità, i dati e la reputazione adottando comportamenti e misure di sicurezza adeguati. Conoscere l'importanza del "Regolamento sulla privacy" (Privacy Policy) che i servizi digitali predispongono per informare gli utenti sull'utilizzo dei dati personali raccolti. Adottare soluzioni e strategie per proteggere sé stessi e gli altri da rischi per la salute e minacce al benessere psicofisico anche legati a bullismo e cyberbullismo. Assumersi la responsabilità dei contenuti che si pubblicano nei social media, rispetto alla attendibilità delle informazioni alla tutela dell'integrità, della riservatezza e del benessere delle persone.		
TOTALE ORE					33

6.3 Percorsi interdisciplinari

Percorsi interdisciplinari			
Titolo del Percorso	Discipline	Competenze	Documenti di riferimento
<i>Il cliente: menu, dieta e salute</i>	Tutte	• Predisporre menu: coerenti con il contesto; rispondenti alle richieste della clientela; adeguati alle diverse esigenze dietologiche; • Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo: organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. • Promuovere uno stile di vita sano ed equilibrato • Conoscere i rischi connessi alle allergie, alle intolleranze alimentari e alle abitudini alimentari scorrette	Sono stati utilizzati: articoli di giornale; filmati; grafici; foto.
<i>Made in Italy e valorizzazione del territorio</i>	Tutte	• Valorizzare e promuovere, anche sotto il profilo nutrizionale, le tradizioni locali e nazionali, individuando le nuove tendenze di filiera; • Intervenire opportunamente nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti tipici enogastronomici del Made in Italy; • Promuovere la sostenibilità ambientale nella filiera agro-alimentare; • Tutelare i prodotti Made in Italy attraverso la difesa dalle frodi.	Sono stati utilizzati: articoli di giornale; filmati; grafici; foto.
<i>Sicurezza, qualità alimentare e tutela del consumatore</i>	Tutte	• Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse; • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in tema di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; • Applicare la normativa igienico-sanitaria del settore, il piano di auto-controllo e del sistema HACCP; • Riconoscere le certificazioni di qualità.	Sono stati utilizzati: articoli di giornale; filmati; grafici; foto.
<i>Marketing e ristorazione</i>	Tutte	• Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;	Sono stati utilizzati: articoli di giornale;

		• Gestire l'offerta nelle diverse tipologie di bar, anche attraverso nuove proposte di cocktail; • Utilizzare tecniche di presentazione e di commercializzazione dei prodotti enogastronomici, con particolare attenzione al settore delle bevande; • Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi di magazzini e cantine.	filmati; grafici; foto.
--	--	---	-------------------------

6.4 Iniziative ed esperienze extracurricolari (in aggiunta ai percorsi in alternanza)

Attività complementari ed integrative

Gli allievi hanno frequentato i seguenti incontri e corsi di alta formazione professionale:

Esercitazioni laboratoriali speciali (Banqueting)	Scuola, Enti e Associazioni
--	--------------------------------

7. INDICAZIONI SU DISCIPLINE

7.1 Schede informative su singole discipline (competenze – contenuti – obiettivi raggiunti)

Materia	ITALIANO
<u>COMPETENZE</u> <u>RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u>	Contestualizzare un testo in relazione al periodo storico e alla corrente letteraria. Produrre per iscritto testi coerenti con le richieste della traccia Individuare e riferire oralmente i principali elementi della biografia e delle opere degli autori della letteratura italiana studiati. Riconoscere le principali caratteristiche dei generi letterari. Analizzare testi argomentativi ed espositivi, riconoscendone le principali caratteristiche

<u>CONOSCENZE o CONTENUTI</u> <u>TRATTATI:</u>	L'Età postunitaria (1861-1990) - la cultura nell'Età postunitaria Giosuè Carducci: biografia, evoluzione ideologica e letteraria Analisi del testo poetico: <i>Pianto antico</i> Il Verismo Giovanni Verga: biografia, pensiero e opere; il ciclo dei Vinti <i>Rosso Malpelo; I Malavoglia; Mastro-don Gesualdo.</i> Il Decadentismo. L'Estetismo Giuseppe Ungaretti: biografia e opere <i>Soldati; Veglia; Fratelli; San Martino del Carso, Mattina</i> Gabriele D'Annunzio: biografia e opere; l'esteta, il superuomo, la politica, la guerra e l'avventura fiumana: <i>La pioggia nel pineto.</i> Giovanni Pascoli: biografia e opere; il simbolismo e la poetica del fanciullino. <i>X agosto;</i> Cultura e letteratura nel Primo Novecento (1901-1918) Italo Svevo: biografia, la formazione e il lavoro impiegatizio; il salto di classe sociale e l'abbandono alla letteratura; il caso Svevo. <i>Una vita; Senilità; La coscienza di Zeno.</i> Luigi Pirandello: biografia; l'umorismo; il teatro. <i>Il fu Mattia Pascal; Uno, nessuno e centomila; Enrico IV, La patente, La cariola, Sei personaggi in ceca d'autore</i> Primo Levi: biografia; <i>Se questo è un uomo; La tregua</i>
<u>ABILITA'</u>	Lingua: utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali; redigere testi a carattere professionale utilizzando un linguaggio tecnico specifico; scegliere e utilizzare le forme di comunicazione multimediale maggiormente adatte all'ambito professionale di riferimento. Letteratura: contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento; identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale; utilizzare le tecnologie digitali in funzione della presentazione di un progetto o di un prodotto.
<u>METODOLOGIE:</u>	Lezioni frontali partecipate, discussioni dal vivo, lavori di gruppo, costruzione di mappe concettuali.

<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	La valutazione orale è fondata prevalentemente sui seguenti indicatori: partecipazione attiva, interesse, interventi spontanei o sollecitati durante le discussioni collettive; impegno profuso; livelli di partenza dei singoli allievi; ritmo di apprendimento; capacità di organizzare il discorso e coerenza espressiva; sviluppo delle capacità di analisi, sintesi, giudizio, dell'acquisizione delle competenze comunicative; raggiungimento degli obiettivi prefissati; partecipazione al dialogo educativo. La valutazione scritta è fondata sui seguenti indicatori: coerenza con le richieste della traccia; ortografia e sintassi corrette. Livelli minimi di competenze per la valutazione finale: ortografia e correttezza linguistica; organicità e coerenza espressiva; comprensione globale di un testo. Livello Sufficiente: analizzare e comprendere gli elementi fondamentali dei testi pragmatici e letterari; produrre in forma chiara, corretta, coerente ed equilibrata testi referenziali scritti e orali, applicando le tecniche apprese Livello Discreto: riconoscere e comprendere nei testi proposti le caratteristiche tipologiche dei diversi modelli narrativi, poetici e teatrali, le funzioni, i significati dei vari elementi che li distinguono. Saper inquadrare la poetica di un autore nell'ambito dell'epoca di riferimento Livello Ottimo: interpretare i testi proposti applicando le categorie di analisi apprese; riconoscere e comprendere le funzioni presenti e i significati dei singoli elementi strutturali in rapporto alla tematica; elaborare in maniera originale il commento di un testo poetico, narrativo o teatrale. Saper esporre in forma corretta e articolata la poetica di un autore in relazione alla sua posizione ideologica, alla sua storia biografica, all'epoca e al genere letterario di riferimento.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Libro di testo: BALBI, GIUSSO, RAZETTI, Le occasioni della letteratura, vol.3, Paravia Altri sussidi didattici: Schede informative, ricerche in Internet, schemi, appunti, articoli, video, lezioni costruite con Testeach e condivise mediante link con la 21orretta21 piattaforma Google classroom. Chat e materiali audio

Materia	Storia
<u>COMPETENZE</u> <u>RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u>	Maturazione del senso storico e valutazione dei fatti che hanno determinato la storia dell'uomo Individuazione delle connessioni tra passato e presente Interesse verso I 22orrett del mondo contemporaneo Disporre I fatti storici in ordine sequenziale e causale Esporre in forma chiara e 22orretta le 22orr fondamentali dei periodi storici studiati Utilizzo delle fonti Usare con proprietà I termini fondamentali del linguaggio storiografico
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u>	L'Italia e l'Età giolittiana: Giolitti al potere; le riforme. La Prima 22orretmondiale: cause profonde (corsa agli 22orretta; ideologie nazionaliste; tensioni diplomatiche; meccanismo di alleanze di fine Ottocento) e causa scatenante (attentato di Sarajevo); 22orret di movimento o lampo vs guerra di logoramento. L'Italia in 22orret: iniziale neutralità; il dibattito tra interventisti e 22orretta2222; l'entrata in 22orret dopo il patto di Londra. La svolta del 1917: ritiro della Russia; disfatta dell'Italia a Caporetto; l'entrata in 22orret degli Stati Uniti. La fine della 22orret: la vittoria italiana al 22orretta del generale Diaz. I trattati di pace e il dopoguerra: il bilancio delle vittime; le conseguenze economiche; la conferenza di Parigi, I quattordici punti di Wilson e la nascita della società delle Nazioni; il trattato di Versailles e la pace "22orretta" per la Germania; la fine dei quattro grandi Imperi La rivoluzione russa (cenni). Il Fascismo: la crisi economica del dopoguerra; il biennio rosso; l'impresa di Fiume. La nascita del Fascismo: I sostenitori; la

	marcia su Roma del 1922 Il governo fascista: la politica interna, l'assassinio di Matteotti nel 1924 e la nascita della dittatura La dittatura 23orretta2323e23: fine della democrazia, la politica del consenso, il carattere "imperfetto" del totalitarismo di Mussolini La politica economica ed estera di Mussolini: politica liberista, l'intervento dello stato nell'economia, il protezionismo; l'asse Roma-Berlino e il patto d'acciaio per l'alleanza con I nazisti Il regime nazista: la salita al potere di Hitler; l'ideologia nazista; il colpo di stato. La dittatura nazista.
<u>ABILITA'</u>	Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità. Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne I nessi con I contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali. Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche. Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali. Interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale. Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali. Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti e 23orretta testi storiografici. Utilizzare ed applicare categorie, strumenti e 23orret della 23orretta storica in contesti laboratoriali e 23orretta23 e per produrre ricerche su tematiche storiche.
<u>METODOLOGIE:</u>	Lezioni frontali 23orretta2323e, 23orretta2323 dal vivo, lavori di gruppo, costruzione di mappe concettuali.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	La valutazione orale è fondata prevalentemente sui seguenti indicatori: partecipazione attiva, interesse, interventi spontanei o sollecitati durante le 23orretta2323 collettive; impegno 23orrett; livelli di partenza dei singoli allievi; ritmo di apprendimento; capacità di organizzare il discorso e coerenza espressiva; sviluppo delle capacità di analisi, sintesi, giudizio, dell'acquisizione delle competenze 23orretta2323e23e; raggiungimento degli obiettivi prefissati; partecipazione al dialogo educativo. La valutazione scritta è fondata sui seguenti indicatori: coerenza con le richieste della traccia; ortografia e sintassi corrette. Livelli minimi di competenze per la valutazione finale: ortografia e correttezza linguistica; organicità e coerenza espressiva; comprensione globale di un testo. Livello Sufficiente: analizzare e comprendere gli elementi fondamentali dei testi 23orretta23 e letterari; produrre in forma chiara, 23orretta, coerente ed 23orretta2323e testi referenziali scritti e orali, applicando le tecniche apprese Livello Discreto: riconoscere e comprendere nei testi proposti le caratteristiche tipologiche dei diversi modelli 23orretta23, poetici e teatrali, le funzioni, I significati dei vari

	elementi che li distinguono. Saper inquadrare la poetica di un autore nell'ambito dell'epoca di riferimento Livello Ottimo: interpretare I testi proposti applicando le categorie di analisi apprese; riconoscere e comprendere le funzioni presenti e I significati dei singoli elementi strutturali in 24orrett alla tematica; elaborare in maniera originale il commento di un testo poetico, 24orretta24 o teatrale. Saper esporre in forma 24orretta e articolata la poetica di un autore in relazione alla sua posizione ideologica, alla sua storia biografica, all'epoca e al genere letterario di riferimento.
<u>TESTI e</u> <u>MATERIALI /STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Libro di testo: BRANCATI, PAGLIARANI, Storia in movimento, vol., LA NUOVA ITALIA Altri sussidi didattici: Schede informative, ricerche in Internet, schemi, appunti, articoli, video, lezioni costruite condivise mediante link con la classe su piattaforma Google classroom. Chat e materiali audio video su Whatsapp.

Materia	INGLESE
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u>	Al termine del percorso scolastico, la classe ha complessivamente raggiunto, seppur con livelli differenziati, le seguenti competenze: • Comprendere testi orali e scritti relativi sia alla lingua quotidiana sia all'ambito professionale di indirizzo. • Utilizzare la lingua inglese per scopi comunicativi in contesti reali, anche legati al mondo del lavoro. • Produrre semplici testi scritti (email, relazioni, descrizioni) coerenti e comprensibili. • Interagire in conversazioni su argomenti noti, esprimendo opinioni e esperienze personali. • Utilizzare il lessico specifico dell'indirizzo di studi in modo adeguato. • Stabilire collegamenti interdisciplinari e culturali essenziali.
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u>	Nel corso dell'anno sono stati trattati i seguenti contenuti: • Ripasso e consolidamento delle principali strutture grammaticali (tempi verbali, forme passive, periodo ipotetico, modali). • Lessico relativo alla vita quotidiana e all'ambito professionale specifico dell'indirizzo. • Funzioni comunicative utili in contesti lavorativi (presentazioni, richieste, email formali). • Lettura e comprensione di testi autentici e semplificati inerenti al settore professionale.

	• Elementi di civiltà e cultura dei paesi anglofoni. • Preparazione al colloquio orale dell'Esame di Stato. • Nutrition and well being • Allergies Vs intolerance • HACCP • Coffee break event • Pasta culture and tradition • Safe or sorry benefits vs costs • World health organization/world food safety • Five keys to safer food • Olive oil allergy • Olive oil culture and tradition
<u>ABILITA'</u>	Gli studenti hanno sviluppato le seguenti abilità: • Comprendere messaggi orali in lingua standard su argomenti noti. • Leggere e comprendere testi scritti cogliendone le informazioni principali. • Produrre testi scritti semplici ma corretti dal punto di vista comunicativo. • Esporre oralmente contenuti disciplinari con sufficiente chiarezza. • Utilizzare il lessico tecnico-professionale in contesti guidati. • Interagire in modo semplice ma efficace in situazioni comunicative.
<u>METODOLOGIE:</u>	L'attività didattica è stata svolta attraverso: • Lezione frontale e partecipata • Attività di listening, reading, writing e speaking • Simulazioni di situazioni reali (role-play in ambito lavorativo) • Utilizzo di materiali autentici e multimediali • Cooperative learning e lavori di gruppo • Esercitazioni guidate e attività di recupero/potenziamento • Preparazione mirata all'Esame di Stato
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	La valutazione è stata effettuata considerando: • Comprensione orale e scritta • Produzione orale (fluency, pronuncia, correttezza) • Produzione scritta (coerenza, lessico, correttezza grammaticale) • Uso del linguaggio tecnico-professionale • Progressi rispetto ai livelli iniziali • Impegno, partecipazione e continuità nello studio
LIBRO DI TESTO	WINE&DINE CLUB – THIRD EDITION ed. CLITT

Materia	DTA
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u>	- Riconoscere ed interpretare le tendenze dei mercati turistici locali - Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di organizzazione e commercializzazione di servizi e prodotti enogastronomici - ristorativi ed accoglienza turistica, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche - Applicazione corretta del sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e salute dei luoghi di lavoro
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u>	- Il mercato turistico - Il mercato turistico nazionale - Le nuove tendenze del turismo - Gli organismi e le fonti interne - Il marketing - Il marketing strategico - Il marketing operativo - Il web marketing - La normativa sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro - Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali - Le norme volontarie ISO 9000
<u>ABILITA'</u>	- Analizzare il mercato turistico e interpretare le dinamiche, identificare le caratteristiche del mercato turistico, individuare la normativa di riferimento - Analizzare il mercato turistico e utilizzare le tecniche di marketing - Individuare norme e procedure relative alla provenienza, produzione e conservazione del prodotto - Individuare le norme e procedure per la tracciabilità del prodotto
<u>METODOLOGIE:</u>	- Lezioni frontali: spiegazioni teoriche sui concetti chiave del programma - Lavori di gruppo - Verifiche orali e scritte
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	- Conoscenze teoriche - Capacità di analisi e problem-solving - Comunicazione e lavoro di squadra - Autonomia e responsabilità

<u>DISCIPLINA</u>	Scienze e cultura dell'alimentazione
<u>COMPETENZE</u> <u>RAGGIUNTE alla fine</u> <u>dell'anno per la disci-</u> <u>plina</u>	• distinguere la funzione nutrizionale degli alimenti; • prevenire e gestire i rischi di tossinfezioni alimentari correlati alla manipolazione degli alimenti; • redigere un piano HACCP; • formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela. • individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.
<u>CONOSCENZE o</u> <u>CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o</u> <u>moduli)</u>	• I MACRONUTRIENTI • LA DIETA NELLE DIVERSE ETÀ E CONDIZIONI FISIOLOGICHE • I DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE • LE DIETE NELLE DIVERSE CONDIZIONI PATOLOGICHE • ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI • PROMOZIONE DEL "MADE IN ITALY" E VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO • SICUREZZA ALIMENTARE • SISTEMA HACCP • ALIMENTAZIONE E TUMORI • ALCOL E SALUTE
<u>ABILITA':</u>	• saper programmare un regime alimentare in rapporto alle diverse condizioni fisiologiche; • saper interpretare le caratteristiche nutrizionali di alcuni modelli alimentari e la loro influenza sullo stato di salute; • applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; • agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse; • saper riconoscere le motivazioni culturali, sociali ed economiche nelle scelte alimentari delle grandi religioni.
<u>METODOLOGIE:</u>	Lezione frontale Cooperative learning, Lezione Interattiva Problem solving, Lezione multimediale Attività di laboratorio Lezione / applicazione, Esercitazioni pratiche, Lettura e analisi diretta dei testi
<u>CRITERI DI</u> <u>VALUTAZIONE:</u>	complessi ECCELLENTE 10 Conoscenza approfondita della materia, autonomia di rielaborazione critica, esposizione puntuale nei linguaggi specifici complessi OTTIMO 9 Conoscenza approfondita degli argomenti, sicurezza di analisi e sintesi, esposizione sicura ed articolata BUONO 8 Conoscenze complete, elaborazione di

	semplicianalisi e sintesi, esposizione chiara DISCRETO 7 Conoscenza degli argomenti essenziali, esposizione semplice ma corretta SUFFICIENTE 6 Conoscenza frammentaria e superficiale degli argomenti ed esposizione approssimativa INSUFFICIENTE 5 Conoscenze scarse ed esposizione confusa GRAVEMENTEINSUFFICIENTE 4 Conoscenze isolate e prive di significato DEL TUTTOINSUFFICIENTE 3 Rifiuta di rispondere alle domande, consegna in bianco i compiti MANCANZA DI PRESTAZIONE
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	CONOSCERE GLI ALIMENTI S. RODATO ED. CLITT

<u>DISCIPLINA</u>	Lingua e cultura francese
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u>	Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari inerenti la sfera personale, sociale e in particolare quella professionale, utilizzando anche strategie compensative. Comprendere brevi testi relativamente complessi, riguardanti argomenti noti di interesse personale, di attualità o il settore di indirizzo Utilizzare il lessico di base di settore dei servizi enogastronomici e alberghieri in maniera orientata al cliente Produrre testi scritti e orali brevi, semplici e coerenti per esprimere opinioni e intenzioni e descrivere eventi ed esperienze di interesse personale, di attualità o di lavoro. Riconoscere la dimensione culturale e interculturale
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u>	La pyramide alimentaire Les nutriments
<u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	Le régime crétois Les allergies et les intolérances – La maladie cœliaque

	Les intoxications alimentaires et les normes d'hygiène dans la restauration Le patrimoine UNESCO Les produits biologiques (ED.CIVICA) Slow food (ED.CIVICA) La campagne 2020 de Slow Food : Food For Change (ED.CIVICA) Les produits d'excellence et leur certification Les produits à Km zéro Le basilic génois DOP Le parmesan reggiano Les menu religieux La declaration des droits de l'homme et du citoyen
<u>METODOLOGIE:</u>	L'approccio metodologico è stato quello funzionale-comunicativo basato sull'acquisizione di un modello di "comportamento linguistico" presentato nella sua globalità, non escludendo, tuttavia, l'uso delle altre metodologie offerte dalla tradizionale didattica.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	I criteri di valutazione si sono basati sulle capacità del singolo, sui progressi nell'apprendimento rispetto ai livelli iniziali, sul grado di partecipazione al dialogo educativo, sull'impegno nel lavoro in classe e a casa e sui risultati delle verifiche scritte e orali.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Il testo ufficialmente adottato è <i>Passion salle et Bar</i> , Zanotti, Paour, editrice San Marco. Si è fatto tuttavia ampio ricorso all'uso di materiali autentici (audio, video, web, pubblicità, ecc.), che sono stati oggetto di lezioni per lo più interattive e di esercitazioni guidate, nonché di materiali fotocopati da testi diversi da quello ufficiale.

DISCIPLINA	MATEMATICA
COMPETENZE RAGGIUNTE	Analizzare dati e interpretare modelli matematici per la risoluzione di problemi reali. Utilizzare gli strumenti del calcolo infinitesimale per ottimizzare processi economici e produttivi nel settore ristorativo/alberghiero.
CONOSCENZE	Concetto di limite, continuità e derivata di una funzione. Studio del gra-

	fico di funzioni razionali. Modelli matematici per la funzione di costo, ricavo e profitto. Concetto di punto di massimo e minimo relativo.
CONTENUTI TRATTATI	Riepilogo sulle funzioni e loro proprietà. Limiti notevoli e asintoti. Calcolo delle derivate fondamentali. Studio completo di una funzione. Applicazioni economiche: Break Even Point e massimizzazione del profitto.
ABILITÀ	Rappresentare graficamente funzioni nel piano cartesiano. Calcolare derivate per determinare l'andamento di una grandezza economica. Risolvere problemi di scelta tra diverse opzioni tariffarie o produttive.
METODOLOGIE	Lezione frontale dialogata. Problem-based learning: simulazione di casi aziendali (es. calcolare il numero di pasti per massimizzare il guadagno). Utilizzo di software didattici (es. GeoGebra) per la visualizzazione dei grafici.
CRITERI DI VALUTAZIONE	Capacità di astrazione e formalizzazione del problema. Correttezza nell'applicazione delle procedure di calcolo. Precisione nella rappresentazione grafica. Capacità critiche nell'interpretare i risultati ottenuti in chiave economica.

<u>DISCIPLINA</u>	Tecnica dei servizi di Enogastronomia – Sala e Vendita
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u>	Riconoscere il contesto culturale in cui l'attività enogastronomica s'inserisce; individuare le esigenze della clientela al fine di organizzare un servizio adeguato; promuovere i prodotti tipici come valore aggiunto dell'attività enogastronomica; individuare ed utilizzare le tecniche di approvvigionamento volte all'abbattimento dei costi e gestione degli approvvigionamenti e stock; integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi; individuare la produzione enologica nazionale; valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	Modulo n. 1 - Dalla Gastronomia all'Enogastronomia: - L'evoluzione storica dell'enogastronomia - Cibo e cultura - Tipicizzazione dei prodotti e made in Italy - Le scelte gastronomiche - I fattori dietetici

	- I fattori culturali - La ristorazione Tradizionale - La Neo Ristorazione - La ristorazione collettiva: Catering e Banqueting. Modulo n. 2 - La Gestione del settore: - Determinazione dell'offerta enogastronomica - Il menù e la carta dei vini - Il Marketing enogastronomico Modulo n. 3 - L'Enologia: - La produzione del vini - L'enologia nazionale - La produzione dello spumante - La decantazione e le attrezzature
	Modulo n. 4 - La Qualità e la sicurezza nella ristorazione: - La qualità ed i marchi - Il Made in Italy e il km 0 Modulo n. 5 - Il settore del Bar e la gestione: - Il bar e le sue aree di lavoro - Le aree adiacenti: l'office - La brigata del bar - Tipologie e categorie - - Le attrezzature: Shaker, Mixing Glass e Blender - Preparazione e servizio dei principali cocktails EDUCAZIONE CIVICA: Il percorso ha previsto l'approfondimento di specifiche tematiche riguardo l'importanza del settore ristorativo all'interno del mercato turistico globale, la valorizzazione e la tutela del patrimonio enogastronomico, il contrasto al mercato illegale e la falsificazione dei prodotti alimentari.

<u>ABILITA':</u>	Identificare le caratteristiche del contesto di riferimento; accrescere le proprie competenze e a porre in essere le relative strategie; competenze di problem solving e uso della terminologia tecnica; conoscenza delle linee essenziali delle nuove tendenze ristorative locali, nazionali ed internazionali; aggiornamento ed approfondimento delle tecniche professionali; organizzare ed eseguire in autonomia tutte le fasi relative al food and beverage; elaborare le diverse tipologie di menu; organizzare e realizzare eventi gastronomici; saper valorizzare le risorse enogastronomiche del territorio di riferimento; consapevolezza del proprio ruolo e delle dinamiche di gruppo; conoscere sia a livello teorico che applicativo la legislazione turistico-alberghiera
<u>METODOLOGIE:</u>	Dal punto di vista metodologico, alle lezioni frontali si è alternato lo studio di gruppo ed il lavoro individuale in presenza.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	1-3 Acquisizioni frammentarie, incapacità di procedere nelle applicazioni; 4-5 Incompleta acquisizione degli elementi essenziali, capacità di procedere nelle applicazioni anche se commettendo errori; 6-7 Acquisizione di elementi essenziali, capacità di procedere nelle applicazioni; 8-10 Conoscenza approfondita dei contenuti e sicurezza nelle applicazioni, capacità di rielaborazione personale
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Libro di testo, fotocopie, appunti, ricerche da internet, Laboratorio e attrezzature di settore.

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE</u> <u>alla fine dell'anno per la</u> <u>disciplina:</u> <u>LAB.CUCINA</u>	Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Adottare un comportamento adeguato e responsabile nel reparto di lavoro Conoscere, controllare e utilizzare gli alimenti Organizzazione e gestione degli acquisti. Controllo dei costi di produzione Elaborare menu adeguati alle diverse tipologie di ristorazione. Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi enogastronomici e ristorativi.
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	Il sistema HACCP e il piano di autocontrollo. Le regole di buona prassi igienica. Il piano di autocontrollo Regole di sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente sul luogo di lavoro. Principali obblighi di legge in materia di sicurezza sul lavoro. I rischi lavorativi nella ristorazione. Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni. Principali categorie di prodotti alimentari disponibili sul mercato. I prodotti biologici e i nuovi alimenti. Programmazione e organizzazione degli acquisti. Costi del reparto. Software di settore. La gestione dell'economato. La determinazione dei costi e dei prezzi.

	Criteria di elaborazione del menu. Tipologie di intolleranze alimentari
<u>ABILITA':</u>	Saper applicare la corretta prassi igienica nel corso delle lavorazioni Individuare i possibili rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori del settore ristorativo. Riconoscere i marchi di qualità Distinguere le differenti gamme di alimenti Progettare menu per la ristorazione tradizionale Progettare il menu per diverse tipologie di eventi.
<u>METODOLOGIE:</u>	Applicare i principi e gli strumenti idonei a garantire la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro Utilizzare sistemi di tutela e certificazioni. Organizzare gli acquisti. Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari. Organizzare il servizio ristorativo attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Verifiche orali. Valutare la capacità professionale nell'ambito della cucina Partecipazione alle lezioni a distanza.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Libro di testo Lezione frontali video lezioni piattaforma didattica

<u>DISCIPLINA</u>	SCIENZE MOTORIE
<u>COMPETENZE</u> <u>RAGGIUNTE alla fine</u> <u>dell'anno per la disciplina</u>	Accrescere la padronanza di sé Saper valutare le proprie prestazioni e svolgere attività di diversa durata ed intensità. Affinare le tecniche e le tattiche d almeno due degli sport programmati nei ruoli congeniali alle proprie attitudini. Saper applicare le regole dello star bene con un corretto stile di vita ed idonee prevenzioni Essere consapevole dei danni alla salute di alcune sostanze nocive Rispettare i criteri di base per se e per gli altri. Sapersi orientare con bussole carte e mappe Essere capaci di applicare comportamenti ecologici nel rispetto della natura Sapere come equipaggiarsi ed abbigliarsi prima di un'escursione in ambiente naturale. Essere capace di correlare la storia delle attività motorie con il quadro storico complessivo e con le manifestazioni culturali ad esse
<u>CONOSCENZE o</u> <u>CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o</u> <u>moduli)</u>	Approfondimento delle conoscenze relative alle tecniche etattiche degli sport di squadra e individuali Tornei,giochi,partite Sport in ambiente urbano,aerobica,step, cardio-fitness. Conseguire un miglioramento delle capacità motorie. Conoscere le caratteristiche dei vari ambienti naturali e delle possibilità che offrono Conoscere come tutelare e rispettare la naturaConoscere come leggere carte e mappe ed utilizzare la bussola Conoscere i pericoli che nasconde l'ambiente naturale Orienteering Trekking. Conoscere il concetto di salute come mantenimento, con regole di vita corrette e forme di prevenzione Conoscere i principi fondamentali di prevenzione ed attuazione della sicurezza personale e altrui.
<u>ABILITA':</u>	Assumere comportamenti finalizzati al miglioramentodella salute. Collaborazione nell'organizzazione di giochi, di competizioni sportive e della loro direzionearbitrale, assistenza. Muoversi in sicurezza in diversiambienti. Saper spiegare i collegamenti tra i vari
	apparati e sistemi. Coordinare azioni efficaci insituazioni complesse.
<u>METODOLOGIE:</u>	In linea generale si cercherà di presentare gli argomenti facilitando la comprensione con dimostrazioni e guidando i tentativi e le correzioni con incoraggiamenti.Ogni attività sarà dosata nel tempo e nell'intensità in maniera idonea e alternandola al gioco finalizzato.Inoltre si cercherà di coinvolgere e stimolareun numero sempre maggiore di allievi alla pratica sportiva,organizzando partite e tornei interni(anche al gruppo-classe)affidando agli allievi eventualmente esonerati,o con problemi occasionali,compiti di giuria,organizzazione o arbitraggio.Se possibile si organizzeranno uscite didattiche.

CRITERI DI VALUTAZIONE:	Domande ed interventi appropriati ed interrogazioni e teorica degli argomenti svolti in pratica e di educazione alla salute Test scritti di varie tipologie Spunti di riflessione Assunzione di ruoli. Valutazione prodotta dalla media di risultati dei test pratici di verifica Valutazione di gruppo prodotta dai tornei di squadra o gare individuali Valutazione della logica di gioco nei giochi di squadra Collaborazione e partecipazione alle attività extracurricolari organizzate dall'Istituto.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Libro di testo Dispense Materiali didattici reperiti nel WEB Video.

<u>DISCIPLINA</u>	Insegnamento della Religione Cattolica
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u>	Sviluppo di un adeguato senso critico, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale.
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	• L'etica delle relazioni L'uomo: un essere in relazione In relazione con la natura e un mondo sostenibile In relazione con se stessi La relazione con gli altri Il rapporto uomo-donna La famiglia nel mondo contemporaneo L'etica delle comunicazioni sociali Rapporto tra Etica e Economia • L'etica della vita La vita, unica e irreversibile Punti di vista sulla vita umana La questione relativa all'aborto Sede di vivere o cultura di morte? Fecondazione assistita
<u>ABILITA':</u>	Gli alunni si orientano a motivare le scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana, e dialogano in modo aperto, libero e costruttivo. Iniziano a individuare, sul piano etico-religioso, le potenzialità e i rischi legati allo sviluppo economico, sociale e ambientale, alla globalizzazione e alla multiculturalità, alle nuove tecnologie e modalità di accesso al potere.
<u>METODOLOGIE:</u>	- Lezione frontale; - Lezione dialogata; - Dibattiti;

	- Lettura di alcuni brani e/o passi biblici; - Visione di film e video rari; - Lavori di ricerca; - Ascolto di canzoni; - Lettura di articoli tratti da stampa quotidiana e periodica e da riviste di studio; - Realizzazioni di prodotti multimediali
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Tipo di voto: orale. Tipologia di verifica per il voto orale: prove orali, lavoro individuale, a coppie, a gruppi. Nella valutazione si terrà conto: della frequenza, dell'interesse, della partecipazione, dell'uso del linguaggio specifico, dello sviluppo graduale della capacità critica, della raccolta di dati relativi alle nozioni assimilate e alle abilità personali acquisite, della progressiva maturazione dell'alunno.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	RELIGIONE SOLINAS LUIGI VITA DAVANTI A NOI (LA) / CON NULLA OSTA CEI ED. SEI

8. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

8.1 Criteri di valutazione

Criteri di valutazione comuni:

- l'apprendimento, cioè il raggiungimento degli obiettivi cognitivi e metacognitivi, con particolare attenzione al processo e non solo al prodotto;
- il miglioramento rispetto alla situazione di partenza

Modalità di valutazione

La valutazione si è svolta all'inizio dell'anno con le prove di ingresso (**valutazione diagnostica**) ed è proseguita per tutto il corso dell'anno in modo sistematico e frequente (**valutazione formativa**) pervenendo infine al giudizio finale (**valutazione sommativa**) come sintesi del processo di apprendimento.

Per tale valutazione si sono utilizzati strumenti di verifica adeguati, oggettivi e periodici, orali e scritti, quali, ad esempio, interrogazioni, questionari, prove strutturate e semi strutturate, produzioni ed esercitazioni.

Per gli scrutini, in particolare per quelli di fine anno, si è tenuto conto dei seguenti elementi:

1. Progressione dell'apprendimento
2. Attitudini, interessi e problemi individuali.
3. Capacità acquisite
4. Metodo di lavoro
5. Attenzione ed impegno
6. Frequenza
7. Comportamento e grado di socializzazione nella classe e nella scuola
8. Partecipazione al dialogo educativo
9. Risultato di eventuali interventi educativi

VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO: CRITERI E GRIGLIA

INDICATORI	DESCRIPTORI
Frequenza	Valuta la regolarità della frequenza alle lezioni, l'arrivo puntuale in classe al mattino, al cambio dell'ora e dopo gli intervalli, il numero di assenze, di entrate alla seconda ora e di uscite anticipate in rapporto a quanto previsto dal Regolamento di Istituto.
Condotta	Valuta la correttezza del comportamento nei confronti del Dirigente scolastico, dei docenti, del personale ATA, dei compagni e durante le uscite didattiche e le attività di PCTO; valuta la correttezza nell'utilizzo del materiale e della struttura della scuola; valuta la correttezza nel comportamento durante le lezioni e le modalità di interazione
Partecipazione al dialogo educativo	Valuta l'interesse e la partecipazione alle proposte didattiche, la puntualità delle consegne, l'impegno nella vita della classe e/o dell'istituto.

VOTO	INDICATORI	DESCRIPTORI
10 (tutti e tre gli indicatori)	Frequenza	Frequenta con assiduità le lezioni e rispetta gli orari
	Condotta	Si comporta in modo esemplare, non ha note disciplinari.
	Partecipazione al dialogo educativo	Partecipa attivamente e assiduamente alle proposte didattiche, interagendo in modo proficuo con compagni e insegnanti, è sempre puntuale nelle consegne, si impegna attivamente nella vita della classe e/o dell'Istituto.
9 (almeno 2 indicatori)	Frequenza	Frequenta con assiduità le lezioni e rispetta gli orari
	Condotta	Si comporta in modo generalmente corretto, non ha note disciplinari.
	Partecipazione al dialogo educativo	Partecipa attivamente alle proposte didattiche, interagendo con compagni e insegnanti, è puntuale nelle consegne, si impegna nella vita della classe e/o dell'Istituto.
8 (almeno 2 indicatori)	Frequenza	Frequenta regolarmente le lezioni; occasionalmente non rispetta gli orari.
	Condotta	Solo in maniera occasionale riporta note disciplinari, di lieve entità rispetto a quanto previsto dal Regolamento di istituto.
	Partecipazione al dialogo educativo	Partecipa con regolarità alle proposte didattiche, è generalmente puntuale nelle consegne, si impegna con discontinuità nella vita della classe e/o dell'Istituto.
7 (almeno 2 indicatori)	Frequenza	Frequenta le lezioni con una certa regolarità ma spesso non rispetta gli orari.
	Condotta	A volte riporta note disciplinari di lieve entità rispetto a quanto previsto dal Regolamento di

		istituto.
	Partecipazione al dialogo educativo	Partecipa con discontinuità alle proposte didattiche, non è sempre puntuale nelle consegne.
6 (almeno 2 indicatori)	Frequenza	Frequenta in modo irregolare le lezioni, spesso non rispetta gli orari.
	Condotta	Spesso riporta note disciplinari anche di grave entità rispetto a quanto previsto dal Regolamento di istituto.
	Partecipazione al dialogo educativo	Partecipa sporadicamente alle proposte didattiche, non è puntuale nelle consegne.
5	Il voto di condotta insufficiente (inferiore a sei decimi), che determina la non ammissione alla classe successiva o all'esame conclusivo del ciclo di studi, può essere attribuito ove ricorrano le condizioni indicate dall'articolo 4 del D.M. 5 del 16 gennaio 2009. In particolare, "la valutazione insufficiente del comportamento, soprattutto in sede di scrutinio finale, deve scaturire da un attento e meditato giudizio del Consiglio di classe, esclusivamente in presenza di comportamenti di particolare gravità riconducibili alle fattispecie per le quali lo Statuto delle studentesse e degli studenti --- D.P.R. 249/1998, come modificato dal D.P.R. 235/2007 e chiarito dalla nota prot. 3602/PO del 31 luglio 2008 --- nonché i regolamenti di istituto prevedano l'irrogazione di sanzioni disciplinari che comportino l'allontanamento temporaneo dello studente dalla comunità scolastica per periodi superiori a quindici giorni (art. 4, commi 9, 9 bis e 9 ter dello Statuto)."	

8.2 Criteri attribuzione crediti

Nel rispetto dei riferimenti normativi fondamentali (DPR n. 323 del 23.7.1998 art. 12 cc. 1, 2; D.Lgs. 62/2017, art.15, cc.1-2 e relative tabelle per l'attribuzione dei crediti, nonché della conversione prevista dalla O.M. n.65 del 14.03.2022, Allegato C, tabella 1) e in conformità con quanto deliberato in sede di Collegio dei Docenti, il Consiglio di Classe ha adottato i seguenti criteri nell'assegnazione del CREDITO SCOLASTICO:

- **Media dei voti pari o superiore** al decimale 0,5: attribuzione del punteggio più alto della banda di oscillazione;
- **Media dei voti inferiore** al decimale 0,5: attribuzione del punteggio più basso della banda di

Allegato A
(di cui all'articolo 15, comma 2)

TABELLA

Attribuzione credito scolastico

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

8.3 Prove INVALSI

Gli alunni tutti, nei giorni 02, 04 e 09 marzo 2026 hanno partecipato alla somministrazione delle prove INVALSI. La obbligatorietà della partecipazione alle prove predisposte dall'INVALSI, così come stabilito dalla O.M. 67 art. 3 del 31 marzo 2025, risulta essere requisito indispensabile per l'ammissione agli esami di Stato.

8.4 Griglie di valutazione prove scritte (eventuali indicazioni ed esempi di griglie che il consiglio di classe ha sviluppato nel corso dell'anno, nel rispetto delle griglie di cui al DM 769)

- Griglie per la prova di italiano - tipologia A, B, C (a seguire)
- Griglie per la prova di italiano equipollenti - tipologia A, B, C (a seguire)
- Griglia per la seconda prova scritta (a seguire)

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO

CANDIDATO/A	CLASSE	DATA
Indicatori generali		
IDEAZIONE, PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL TESTO	Il testo presenta una pianificazione carente / non giunge a una conclusione	4/5
	Testo ideato, pianificato e organizzato in maniera sufficiente/ discreta	6/7
	Testo ben ideato, esposizione pianificata e ben organizzata	8
	Il testo denota un'ottima organizzazione e presuppone ideazione e pianificazione adeguate	9/10
COESIONE E COERENZA TESTUALE	In più punti il testo manca di coerenza e coesione / risulta gravemente incoerente	3/4
	Il testo non è del tutto sufficientemente coerente/ è sufficientemente coerente	5/6
	Il testo è coerente e coeso/ discretamente coerente e coeso, con i necessari connettivi	7/8
	Il testo è rigorosamente coerente e coeso, valorizzato dai connettivi	9/10
RICCHEZZA E PADRONANZA LESSICALE	Utilizza un linguaggio improprio ed un lessico ristretto	3/4
	Utilizza frequentemente un linguaggio improprio e un lessico ripetitivo /limitato	5/6
	Dimostra proprietà di linguaggio e un uso discreto /adeguato del lessico	7/8
	Dimostra piena padronanza di linguaggio, ricchezza e uso appropriato del lessico	9/10
CORRETTEZZA GRAMMATICALE (ORTOGRAFIA, MORFOLOGIA, SINTASSI); USO CORRETTO ED EFFICACE DELLA PUNTEGGIATURA	Il testo è scorretto, con frequenti errori / gravi errori di tipo morfosintattico; presta poca attenzione alla punteggiatura	3/4
	Il testo non è del tutto corretto, è presente qualche errore di punteggiatura	5/6
	Il testo è sostanzialmente corretto, con punteggiatura adeguata	7/8
	Il testo è pienamente corretto; la punteggiatura è varia e appropriata	9/10
AMPIEZZA DELLE CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI	Le conoscenze sono lacunose, i riferimenti culturali approssimativi	4/5
	Si orienta in ambito culturale, anche se con riferimenti abbastanza sommari	6
	Dimostra una discreta / buona preparazione e sa operare riferimenti culturali	7/8
	Dimostra ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	9/10
ESPRESSIONE DI GIUDIZI E RIFLESSIONI PERSONALI	I giudizi e le riflessioni sono approssimativi	3/4
	Presenta insufficienti riflessioni	5
	Riesce ad esprimere giudizi e riflessioni in maniera sufficiente/discreta	6/7
	Sa esprimere giudizi e riflessioni in prospettiva personale	8
	Sa esprimere giudizi appropriati e valutazioni personali apprezzabili	9/10
Tot. punti		
Indicatori specifici Tipologia A		
RISPETTO DEI VINCOLI POSTI NELLA CONSEGNA (LUNGHEZZA DEL TESTO, FORMA PARAFRASATA O SINTETICA DELLA TRATTAZIONE)	Non si attiene alle richieste della consegna	3/4
	Lo svolgimento rispetta i vincoli della consegna, anche se in modo essenziale / sommario	5/6
	Rispetta i vincoli della consegna / Rispetta discretamente i vincoli della consegna	7/8
	Rispetta scrupolosamente tutti i vincoli della consegna	9/10
CAPACITÀ DI COMPRENDERE IL	Non ha compreso il testo	3

TESTO NEL SUO SENSO COMPLESSIVO	Non ha compreso del tutto il testo	4/5
	Lo svolgimento denota una sufficiente comprensione complessiva	6
	Comprende / Comprende discretamente il testo e coglie gli snodi tematici e stilistici	7/8
	Comprende perfettamente il testo e coglie gli snodi tematici e stilistici	9/10
PRECISIONE NELL'ANALISI LESSI- CALE	L'analisi è carente e trascura alcuni / molti aspetti	3/4
	L'analisi non è del tutto completa / è sufficientemente puntuale	5/6
	L'analisi è puntuale e accurata	7/8
	L'analisi è molto puntuale e approfondita	9/10
INTERPRETAZIONE CORRETTA DEL TESTO	Il testo è stato interpretato in modo insufficiente	3/4
	Interpretazione non approfondita / sufficientemente corretta	5/6
	Interpretazione adeguatamente corretta e articolata	7/8
	L'interpretazione del testo è molto corretta e articolata	9/10
Tot. punti		
Punteggio complessivo		
Voto in /100		Voto in /20

TIPOLOGIA B - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

CANDIDATO/A _____ CLASSE _____ DATA _____		
Indicatori generali		
IDEAZIONE, PIANIFICAZIONE E OR- GANIZZAZIONE DEL TES- TO	Il testo presenta una pianificazione carente / non giunge a una conclusione	4/5
	Testo ideato, pianificato e organizzato in maniera sufficiente / discreta	6/7
	Testo ben ideato, esposizione pianificata e ben organizzata	8
	Il testo denota un'ottima organizzazione e presuppone ideazione e pianificazione adeguate	9/10
COESIONE E COERENZA TESTUALE	In più punti il testo manca di coerenza e coesione / risulta gravemente incoerente	3/4
	Il testo non è del tutto sufficientemente coerente / è sufficientemente coerente	5/6
	Il testo è coerente e coeso / discretamente coerente e coeso, con i necessari connettivi	7/8
	Il testo è rigorosamente coerente e coeso, valorizzato dai connettivi	9/10
RICCHEZZA E PADRONANZA LESSICALE	Utilizza un linguaggio improprio ed un lessico ristretto	3/4
	Utilizza frequentemente un linguaggio improprio e un lessico ripetitivo / limitato	5/6
	Dimostra proprietà di linguaggio e un uso discreto / adeguato del lessico	7/8
	Dimostra piena padronanza di linguaggio, ricchezza e uso appropriato del lessico	9/10
CORRETTEZZA GRAMMATICALE (ORTOGRAFIA, MORFOLOGIA, SINTASSI); USO CORRETTO ED EFFI- CACE DELLA PUNTEGGIATURA	Il testo è scorretto, con frequenti errori / gravi errori di tipo morfosintattico; presta poca attenzione alla punteggiatura	3/4
	Il testo non è del tutto corretto, è presente qualche errore di punteggiatura	5/6
	Il testo è sostanzialmente corretto, con punteggiatura adeguata	7/8
	Il testo è pienamente corretto; la punteggiatura è varia e appropriata	9/10
AMPIEZZA DELLE CONO- SCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI	Le conoscenze sono lacunose, i riferimenti culturali approssimativi	4/5
	Si orienta in ambito culturale, anche se con riferimenti abbastanza sommari	6
	Dimostra una discreta / buona preparazione e sa operare riferimenti culturali	7/8
	Dimostra ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	9/10
ESPRESSIONE DI GIUDIZI E RIFLESSIONI PERSON- ALI	I giudizi e le riflessioni sono approssimativi	3/4
	Presenta insufficienti riflessioni	5
	Riesce ad esprimere giudizi e riflessioni in maniera sufficiente / discreta	6/7
	Sa esprimere giudizi e riflessioni in prospettiva personale	8
	Sa esprimere giudizi appropriati e valutazioni personali apprezzabili	9/10
Tot. punti		
Indicatori specifici Tipologia B		
INDIVIDUAZIONE CORRETTA DI TESI E ARGOMENTAZIONI DEL TESTO PROPOSTO	Riesce a cogliere solo parzialmente / Non riesce a cogliere il senso del testo	3/4
	Riesce a seguire in modo sufficiente / con qualche fatica le tesi e le argomentazioni	5/6
	Sa individuare correttamente / discretamente le tesi e le argomentazioni del testo	7/8
	Individua con acume le tesi e le argomentazioni presenti nel testo	9/10

CAPACITÀ DI SOSTENERE UN DISCORSO CON COERENZA	L'argomentazione è del tutto incoerente	3/4/5
	L'argomentazione è in molti punti incoerente	6/7
	L'argomentazione è in alcuni punti incoerente e impiega connettivi inappropriati	8/9
	Sostiene il discorso con una complessiva coerenza	10/11
	Riesce ad argomentare razionalmente, anche mediante connettivi	12/13
	Argomenta in modo rigoroso e usa connettivi appropriati	14/15
CORRETTEZZA E CONGRUENZA DEI RIFERIMENTI CULTURALI UTILIZZATI PER SOSTENERE L'ARGOMENTAZIONE	La preparazione culturale del tutto insufficiente non sostiene l'argomentazione	3/4/5
	La preparazione culturale è lacunosa con argomentazioni superficiali	6/7
	La preparazione culturale è limitata e sostiene in modo debole l'argomentazione	8/9
	Argomenta dimostrando un sufficiente spessore culturale	10/11
	Possiede riferimenti culturali corretti e congruenti	12/13
	I riferimenti denotano una robusta preparazione culturale	14/15
Tot. punti		
Punteggio complessivo		
Voto in /100		Voto in /20

TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ

CANDIDATO/A _____ CLASSE _____ DATA _____		
Indicatori generali		
IDEAZIONE, PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL TESTO	Il testo presenta una pianificazione carente / non giunge a una conclusione	4/5
	Testo ideato, pianificato e organizzato in maniera sufficiente/ discreta	6/7
	Testo ben ideato, esposizione pianificata e ben organizzata	8
	Il testo denota un'ottima organizzazione e presuppone ideazione e pianificazione adeguate	9/10
COESIONE E COERENZA TESTUALE	In più punti il testo manca di coerenza e coesione / risulta gravemente incoerente	3/4
	Il testo non è del tutto sufficientemente coerente/è sufficientemente coerente	5/6
	Il testo è coerente e coeso/ discretamente coerente e coeso, con i necessari connettivi	7/8
	Il testo è rigorosamente coerente e coeso, valorizzato dai connettivi	9/10
RICCHEZZA E PADRONANZA LESSICALE	Utilizza un linguaggio improprio ed un lessico ristretto	3/4
	Utilizza frequentemente un linguaggio improprio e un lessico ripetitivo /limitato	5/6
	Dimostra proprietà di linguaggio e un uso discreto /adeguato del lessico	7/8
	Dimostra piena padronanza di linguaggio, ricchezza e uso appropriato del lessico	9/10
CORRETTEZZA GRAMMATICALE (ORTOGRAFIA, MORFOLOGIA, SINTASSI); USO CORRETTO ED EFFICACE DELLA PUNTEGGIATURA	Il testo è scorretto, con frequenti errori / gravi errori di tipo morfosintattico; presta poca attenzione alla punteggiatura	3/4
	Il testo non è del tutto corretto, è presente qualche errore di punteggiatura	5/6
	Il testo è sostanzialmente corretto, con punteggiatura adeguata	7/8
	Il testo è pienamente corretto; la punteggiatura è varia e appropriata	9/10
AMPIEZZA DELLE CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI	Le conoscenze sono lacunose, i riferimenti culturali approssimativi	4/5
	Si orienta in ambito culturale, anche se con riferimenti abbastanza sommari	6
	Dimostra una discreta / buona preparazione e sa operare riferimenti culturali	7/8
	Dimostra ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	9/10
ESPRESSIONE DI GIUDIZI E RIFLESSIONI PERSONALI	I giudizi e le riflessioni sono approssimativi	3/4
	Presenta insufficienti riflessioni	5
	Riesce ad esprimere giudizi e riflessioni in maniera sufficiente/discreta	6/7
	Sa esprimere giudizi e riflessioni in prospettiva personale	8
	Sa esprimere giudizi appropriati e valutazioni personali apprezzabili	9/10
Tot. punti		
Indicatori specifici Tipologia C		
PERTINENZA DEL TESTO RISPETTO ALLA TRACCIA E COERENZA NELLA FORMULAZIONE DEL TITOLO E DELL'EVENTUALE PARAGRAFIZIONE	Il testo va fuori tema	3
	Il testo è accettabile nella rispondenza alla traccia	4/5
	Il testo è sufficientemente coeso e coerente	6/7
	Il testo è pertinente, titolo e paragrafazione opportuni	8
	Il testo è pertinente, presenta un titolo efficace e una paragrafazione funzionale	9/10
	L'esposizione è disordinata e a tratti incoerente	3/4/5

SVILUPPO ORDINATO E LINEARE DELL'ESPOSIZIONE	L'esposizione è disordinata	6/7
	L'esposizione è accettabile, nel complesso chiara	8/9
	L'esposizione è sufficientemente ordinata anche se a tratti incoerente	10/11
	L'esposizione è abbastanza ordinata e lineare	12/13
	L'esposizione è originale, ordinata e coerente	14/15
CORRETTEZZA DELLE CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI	Gravissime lacune ed errori nei riferimenti culturali	3/4/5
	Numerose e imprecisioni nei riferimenti culturali	6/7
	Conoscenze e riferimenti culturali sostanzialmente corretti e articolati	8/9
	Conoscenze e riferimenti culturali corretti e nel complesso articolati	10/11
	Conoscenze e riferimenti culturali originali, corretti e articolati	12/13
	I riferimenti culturali sono ricchi e denotano una solida preparazione	14/15
Tot. punti		
Punteggio complessivo		
Voto in /100		
Voto in /20		

GRIGLIE DELLE PROVE DI ITALIANO EQUIPOLLENTI

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARI

CANDIDATO/A	CLASSE	DATA
Indicatori generali		
IDEAZIONE, PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL TESTO	Il testo presenta una pianificazione carente / non giunge a una conclusione	4/5
	Testo ideato, pianificato e organizzato in maniera sufficiente/ discreta	6/7
	Testo ben ideato, esposizione pianificata e ben organizzata	8
	Il testo denota un'ottima organizzazione e presuppone ideazione e pianificazione adeguate	9/10
COESIONE E COERENZA TESTUALE	In più punti il testo manca di coerenza e coesione / risulta gravemente incoerente	3/4
	Il testo non del tutto sufficientemente coerente/ è sufficientemente coerente	5/6
	Il testo è coerente e coeso/ discretamente coerente e coeso, con i necessari connettivi	7/8
	Il testo è rigorosamente coerente e coeso, valorizzato dai connettivi	9/10
RICCHEZZA E PADRONANZA LESSICALE	Usa un lessico ristretto e improprio	3/4
	Usa un lessico ripetitivo / limitato	5/6
	Dimostra proprietà di linguaggio e un uso discreto /adeguato del lessico	7/8
	Dimostra piena padronanza di linguaggio, ricchezza e uso appropriato del lessico	9/10
CORRETTEZZA GRAMMATICALE (ORTOGRAFIA, MORFOLOGIA, SINTASSI); USO CORRETTO ED EFFICACE DELLA PUNTEGGIATURA	Il testo è scorretto, con frequenti errori / gravi errori di tipo morfosintattico; presta poca attenzione alla punteggiatura	3/4
	Il testo non è del tutto corretto, è presente qualche errore di punteggiatura	5/6
	Il testo è sostanzialmente corretto, con punteggiatura adeguata	7/8
	Il testo è pienamente corretto; la punteggiatura è varia e appropriata	9/10
AMPIEZZA DELLE CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI	Le conoscenze sono lacunose, i riferimenti culturali approssimativi	4/5
	Si orienta in ambito culturale, anche se con riferimenti abbastanza sommari	6
	Dimostra una discreta / buona preparazione e sa operare riferimenti culturali	7/8
	Dimostra ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	9/10
ESPRESSIONE DI GIUDIZI E RIFLESSIONI PERSONALI	Giudizi e riflessioni sono approssimativi	3/4
	Presenta insufficienti riflessioni	5
	Riesce ad esprimere giudizi e riflessioni chiare	6/7
	Sa esprimere giudizi e riflessioni in prospettiva personale	8
	Sa esprimere giudizi appropriati e valutazioni personali apprezzabili	9/10
Tot. punti		
Indicatori specifici Tipologia A		
RISPETTO DEI VINCOLI POSTI NELLA CONSEGNA (LUNGHEZZA DEL TESTO,	Non si attiene alle richieste della consegna	3/4
	Lo svolgimento rispetta i vincoli della consegna, anche se in modo essenziale / sommario	5/6
	Rispetta i vincoli della consegna / Rispetta discretamente i vincoli della consegna	7/8

FORMA PARAFRASATA O SINTETICA DELLA TRATTAZIONE)	Rispetta scrupolosamente tutti i vincoli della consegna	9/10		
CAPACITÀ DI COMPRENDERE IL TESTO NEL SUO SENSO COMPLESSIVO	Non ha compreso il testo	3		
	Non ha compreso del tutto il testo	4/5		
	Lo svolgimento denota una sufficiente comprensione complessiva	6		
	Ha compreso in maniera adeguata il testo	7/8		
	Ha compreso perfettamente il testo	9/10		
PRECISIONE NELL'ANALISI LESSI- CALE	L'analisi è carente e trascura alcuni / molti aspetti	3/4		
	L'analisi non è del tutto completa / è sufficientemente puntuale	5/6		
	L'analisi è puntuale e accurata	7/8		
	L'analisi è molto puntuale e approfondita	9/10		
INTERPRETAZIONE CORRETTA DEL TESTO	Il testo è stato interpretato in modo insufficiente	3/4		
	Interpretazione non approfondita/ sufficientemente corretta	5/6		
	Interpretazione adeguatamente corretta e articolata	7/8		
	L'interpretazione del testo è molto corretta e articolata	9/10		
Tot. punti				
Punteggio complessivo				
Voto in /100		Voto in /20		

TIPOLOGIA B - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO DI UN TESTO ARGOMENTATI

CANDIDATO/A	CLASSE	DATA
Indicatori generali		
IDEAZIONE, PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL TES- TO	Il testo presenta una pianificazione carente / non giunge a una conclusione	4/5
	Testo ideato, pianificato e organizzato in maniera sufficiente/ discreta	6/7
	Testo ben ideato, esposizione pianificata e ben organizzata	8
	Il testo denota un'ottima organizzazione e presuppone ideazione e pianificazione adeguate	9/10
COESIONE E COERENZA TESTUALE	In più punti il testo manca di coerenza e coesione / risulta gravemente incoerente	3/ 4
	Il testo non del tutto sufficientemente coerente/ è sufficientemente coerente	5/6
	Il testo è coerente e coeso/ discretamente coerente e coeso, con i necessari connettivi	7/8
	Il testo è rigorosamente coerente e coeso, valorizzato dai connettivi	9/10
RICCHEZZA E PADRONANZA LESSICALE	Usa un lessico ristretto e improprio	3/4
	Usa un lessico ripetitivo / limitato	5/6
	Dimostra proprietà di linguaggio e un uso discreto /adeguato del lessico	7/8
	Dimostra piena padronanza di linguaggio, ricchezza e uso appropriato del lessico	9/10
CORRETTEZZA GRAMMATICALE (OR- TOGRAFIA, MORFOLOGIA, SINTASSI); USO CORRETTO ED EFFICACE DELLA PUNTEGGIATURA	Il testo è scorretto, con frequenti errori / gravi errori di tipo morfosintattico; presta poca attenzione alla punteggiatura	3/4
	Il testo non è del tutto corretto, è presente qualche errore di punteggiatura	5/6
	Il testo è sostanzialmente corretto, con punteggiatura adeguata	7/8
	Il testo è pienamente corretto; la punteggiatura è varia e appropriata	9/10
AMPIEZZA DELLE CONO- SCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI	Le conoscenze sono lacunose, i riferimenti culturali approssimativi	4/5
	Si orienta in ambito culturale, anche se con riferimenti abbastanza sommari	6
	Dimostra una discreta / buona preparazione e sa operare riferimenti culturali	7/8
	Dimostra ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	9/10
ESPRESSIONE DI GIUDIZI E RIFLESSIONI PERSONALI	Giudizi e riflessioni sono approssimativi	3/4
	Presenta insufficienti riflessioni	5
	Riesce ad esprimere giudizi e riflessioni in maniera sufficiente/discreta	6/7
	Sa esprimere giudizi e riflessioni in prospettiva personale	8
	Sa esprimere giudizi appropriati e valutazioni personali apprezzabili	9/10
Tot. punti		
Indicatori specifici Tipologia B		
INDIVIDUAZIONE CORRETTA DI TESI E ARGOMENTAZIONI DEL TESTO PROPO- STO	Riesce a cogliere solo parzialmente / Non riesce a cogliere il senso del testo	3/4
	Riesce a seguire in modo sufficiente / con qualche fatica le tesi e le argomentazioni	5/6
	Sa individuare correttamente / discretamente le tesi e le argomentazioni del testo	7/8
	Individua con acume le tesi e le argomentazioni presenti nel testo	9/10
	L'argomentazione è del tutto incoerente	3/4/5

CAPACITÀ DI SOSTENERE UN DISCORSO CON COERENZA	L'argomentazione è in molti punti incoerente	6/7	
	L'argomentazione è in alcuni punti incoerente e impiega connettivi inappropriati	8/9	
	Sostiene il discorso con una complessiva coerenza	10/11	
	Riesce ad argomentare razionalmente, anche mediante connettivi	12/13	
	Argomenta in modo rigoroso e usa connettivi appropriati	14/15	
CORRETTEZZA E CONGRUENZA DEI RIFERIMENTI CULTURALI UTILIZZATI PER SOSTENERE L'ARGOMENTAZIONE	La preparazione culturale del tutto insufficiente non sostiene l'argomentazione	3/4/5	
	La preparazione culturale è lacunosa con argomentazioni superficiali	6/7	
	La preparazione culturale è limitata e sostiene in modo debole l'argomentazione	8/9	
	Argomenta dimostrando un sufficiente spessore culturale	10/11	
	Possiede riferimenti culturali corretti e congruenti	12/13	
	I riferimenti denotano una robusta preparazione culturale	14/15	
Tot. punti			
Punteggio complessivo			
Voto in /100		Voto in /20	

TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITA'

CANDIDATO/A		CLASSE	DATA
Indicatori generali			
IDEAZIONE, PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL TESTO	Il testo presenta una pianificazione carente / non giunge a una conclusione	4/5	
	Testo ideato, pianificato e organizzato in maniera sufficiente/ discreta	6/7	
	Testo ben ideato, esposizione pianificata e ben organizzata	8	
	Il testo denota un'ottima organizzazione e presuppone ideazione e pianificazione adeguate	9/10	
COESIONE E COERENZA TESTUALE	In più punti il testo manca di coerenza e coesione / risulta gravemente incoerente	3/4	
	Il testo non del tutto sufficientemente coerente/ è sufficientemente coerente	5/6	
	Il testo è coerente e coeso/ discretamente coerente e coeso, con i necessari connettivi	7/8	
	Il testo è rigorosamente coerente e coeso, valorizzato dai connettivi	9/10	
RICCHEZZA E PADRONANZA LESSICALE	Usa un lessico ristretto e improprio	3/4	
	Usa un lessico ripetitivo / limitato	5/6	
	Dimostra proprietà di linguaggio e un uso discreto/ adeguato del lessico	7/8	
	Dimostra piena padronanza di linguaggio, ricchezza e uso appropriato del lessico	9/10	
CORRETTEZZA GRAMMATICALE (ORTO- GRAFIA, MORFOLOGIA, SINTASSI); USO CORRETTO ED EFFICACE DELLA PUNTEGGIATURA	Il testo è scorretto, con frequenti errori / gravi errori di tipo morfosintattico; presta poca attenzione alla punteggiatura	3/4	
	Il testo non è del tutto corretto, è presente qualche errore di punteggiatura	5/6	
	Il testo è sostanzialmente corretto, con punteggiatura adeguata	7/8	
	Il testo è pienamente corretto; la punteggiatura è varia e appropriata	9/10	
AMPIEZZA DELLE CONOSCEN- ZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI	Le conoscenze sono lacunose, i riferimenti culturali approssimativi	4/5	
	Si orienta in ambito culturale, anche se con riferimenti abbastanza sommari	6	
	Dimostra una discreta / buona preparazione e sa operare riferimenti culturali	7/8	
	Dimostra ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	9/10	
ESPRESSIONE DI GIUDIZI E RIFLESSIONI PERSONALI	Giudizi e riflessioni sono approssimativi	3/4	
	Presenta insufficienti riflessioni	5	
	Riesce ad esprimere giudizi e riflessioni in maniera sufficiente/discreta	6/7	
	Sa esprimere giudizi e riflessioni in prospettiva personale	8	
	Sa esprimere giudizi appropriati e valutazioni personali apprezzabili	9/10	
Tot. punti			
Indicatori specifici Tipologia C			
PERTINENZA DEL TESTO RISPETTO ALLA TRACCIA E COERENZA NELLA FORMULA- ZIONE DEL TITOLO E DELL'EVENTUALE PARAGRAFAZIONE	Il testo va fuori tema	3	
	Il testo è accettabile nella rispondenza alla traccia	4/5	
	Il testo è sufficientemente coeso e coerente	6/7	
	Il testo è pertinente, titolo e parafrasi opportuni	8	
	Il testo è pertinente, presenta un titolo efficace e una parafrasi funzionale	9/10	
SVILUPPO ORDINATO E LINEARE DELL'ESPOSIZIONE	L'esposizione è disordinata e a tratti incoerente	3/4/5	
	L'esposizione è disordinata	6/7	
	L'esposizione è accettabile, nel complesso chiara	8/9	
	L'esposizione è sufficientemente ordinata anche se a tratti incoerente	10/11	
	L'esposizione è abbastanza ordinata e lineare	12/13	
	L'esposizione è originale, ordinata e coerente	14/15	
CORRETTEZZA DELLE CONO- SCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI	Gravissime lacune ed errori nei riferimenti culturali	3/4/5	
	Numerose e imprecisioni nei riferimenti culturali	6/7	
	Conoscenze e riferimenti culturali sostanzialmente corretti e articolati	8/9	
	Conoscenze e riferimenti culturali corretti e nel complesso articolati	10/11	
	Conoscenze e riferimenti culturali originali, corretti e articolati	12/13	
	I riferimenti culturali sono ricchi e denotano una solida preparazione	14/15	
Tot. punti			
Punteggio complessivo			
Voto in /100		Voto in /20	

ESAME DI STATO 2025/2026
GRIGLIA DI VALUTAZIONE - SECONDA PROVA

CANDIDATA: _____ **CLASSE:** _____ **DATA:** _____

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI ASSEGNATI	
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	Pieno riconoscimento della tematica proposta e della consegna operativa.	3	
	Adeguate interpretazione della tematica.	2,5	
	Tematica sostanzialmente compresa, con la presenza di qualche imprecisione.	2	
	Scarsa comprensione della tematica o consegna data.	1,5	
	Inesistente comprensione della tematica	1	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.	Acquisizione dei contenuti completa, ben strutturata e approfondita con capacità di operare collegamenti interdisciplinari efficaci.	6	
	Buon livello di acquisizione dei contenuti con capacità di operare semplici collegamenti interdisciplinari.	5,5	
	Discreta acquisizione dei contenuti.	4	
	Acquisizione essenziale dei contenuti minimi con necessità di consolidamento.	3,5	
	Acquisizione frammentaria dei contenuti con presenza di lacune.	2	
	Acquisizione frammentaria dei contenuti con presenza di molte lacune gravi.	1	
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	Padroneggia in modo completo e approfondito le conoscenze e le abilità per risolvere autonomamente le problematiche.	8	
	Padroneggia in modo adeguato tutte le conoscenze e le abilità per risolvere problemi in contesti noti.	6,5	
	Padroneggia in modo adeguato la maggior parte delle conoscenze e delle abilità per risolvere problemi in modo autonomo.	4,5	
	Padroneggia la maggior parte delle conoscenze e le abilità in modo essenziale, esegue i compiti in autonomia e risolve semplici problematiche.	2,5	

	• Scarsa Padronanza della maggior parte delle conoscenze e delle abilità che non consentono la risoluzione delle problematiche.	1	
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	• Utilizzo sicuro e preciso delle procedure, degli strumenti e dei linguaggi disciplinari tecnico-scientifici.	3	
	• Utilizzo autonomo e corretto delle procedure, degli strumenti e dei linguaggi disciplinari tecnico-scientifici .	2,5	
	• Utilizzo semplice e chiaro delle procedure, degli strumenti e dei linguaggi disciplinari tecnico-scientifici, esposizione personale generica/superficiale.	2	
	• Scarsa autonomia nell'uso delle procedure, degli strumenti e dei linguaggi disciplinari tecnico-scientifici.	1	
	PUNTEGGIO/VOTO	TOT. ____/20	

Il Presidente
Prof.

	La Commissione	
Prof.	Prof.	Prof.
Prof.	Prof.	Prof.

ESAME DI STATO 2025/2026
GRIGLIA DI VALUTAZIONE EQUIPOLLENTE – SECONDA PROVA

CANDIDATO/A: _____ CLASSE: _____ DATA: _____

INDICATORI	DESCRIPTORI (Obiettivi Minimi)	PUNTI ASSEGNATI
COMPRENSIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	Individua con chiarezza gli elementi essenziali della traccia e della consegna operativa.	3
	Comprende la traccia nelle sue linee generali pur con qualche semplificazione.	2,5
	Comprende i punti cardine della tematica con supporto o mediazione.	2
	Comprensione parziale o limitata solo ad alcuni aspetti della consegna.	1,5
	Comprensione lacunosa o non pertinente.	1
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.	Esponi i contenuti essenziali in modo strutturato, stabilendo semplici collegamenti tra le materie di indirizzo.	6
	Difficoltà marcata nell'applicazione delle procedure tecnico-professionali.	1
INDICATORI	DESCRIPTORI (Obiettivi Minimi)	PUNTI ASSEGNATI
	Possiede una conoscenza basilare dei contenuti minimi previsti dal PEI.	4
	Conoscenza dei contenuti minimi ancora incerta o parziale.	3,5
	Conoscenza frammentaria e limitata dei nuclei fondanti.	2
	Gravi lacune nei contenuti minimi programmati.	1
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	Applica correttamente le procedure e le tecniche professionali per risolvere i compiti richiesti.	8
	Svolge i compiti operativi in autonomia applicando le procedure standard.	6,5
	Esegue i compiti con una guida minima, resolvendo problematiche semplici.	4,5
	Esegue compiti semplici solo se guidato o con schemi di supporto.	2,5

	Difficoltà marcata nell'applicazione delle procedure tecnico-professionali.	1
--	---	---

INDICATORI	DESCRIPTORI (Obiettivi Minimi)	PUNTI ASSEGNATI
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	Utilizza il lessico specifico del settore alberghiero in modo corretto e comunica i passaggi in modo chiaro.	3
	Utilizza un linguaggio semplice ma corretto e pertinente alle situazioni professionali.	2,5
	Esposizione semplice, con un uso limitato ma efficace dei termini tecnici.	2
	Difficoltà nell'utilizzare il linguaggio specifico o nell'organizzare le informazioni.	1
	PUNTEGGIO/VOTO	TOT _____ /20

Il Presidente
Prof. _____

La Commissione		
Prof. _____	Prof. _____	Prof. _____
Prof. _____	Prof. _____	Prof. _____

8.4 Griglie di valutazione colloquio (O.M. n. 56 del 26.03.2026) - Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle quattro discipline oggetto del colloquio	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e/o incompleto, e li utilizza in modo non sempre appropriato.	1.50 - 2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3 - 3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i relativi metodi.	4 - 4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i relativi metodi.	5	
Capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite; padronanza lessicale e semantica, anche con riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore (eventualmente anche in lingua straniera)	I	Non è in grado di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato. Si esprime in modo scorretto e/o stentato.	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite con difficoltà e solo se guidato. Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato.	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati raccordi tra le discipline. Si esprime utilizzando un lessico complessivamente corretto, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	3 - 3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare articolata. Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e preciso.	4 - 4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita. Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	5	
Capacità di argomentare in modo critico e personale	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico.	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e/o solo in relazione a specifici argomenti.	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, rielaborando correttamente i contenuti acquisiti.	3 - 3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti.	4 - 4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti.	5	
Grado di maturazione personale, di autonomia e di responsabilità raggiunto al termine del percorso di studio	I	Ha raggiunto un grado di maturazione molto parziale e un livello di autonomia e responsabilità incompleto.	0.50 - 1	
	II	Ha raggiunto un limitato grado di maturazione e di autonomia; necessita di guida e di supporto per gestire scelte e responsabilità.	1.50 - 2.50	
	III	Ha raggiunto un apprezzabile livello di maturazione; è in grado di assumere decisioni autonome e gestire con sicurezza scelte personali.	3 - 3.50	
	IV	Ha raggiunto un alto grado di maturazione, autonomia e responsabilità; è capace di riflettere criticamente sulle proprie scelte e sul proprio agire.	4 - 4.50	
	V	Ha raggiunto un elevato grado di autonomia e maturazione personale; sa gestire responsabilità significative in modo esemplare per gli altri.	5	
Punteggio totale della prova				

8.5 Simulazioni delle prove scritte

DISCIPLINA	DESCRIZIONE ATTIVITA'	DATA
ITALIANO	Simulazione prima prova tipologia A	30/03/2026
ITALIANO	Simulazione prima prova tipologia B	09/02/2026
ITALIANO	Simulazione prima prova tipologia C	13/03/2026
SC. e CULTURA DEGLI ALIEMENTI LAB. SALA E VENDITA	Simulazione seconda prova	10/02/2026 09/04/2026

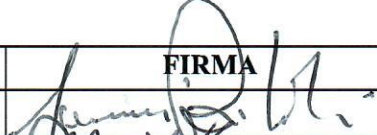
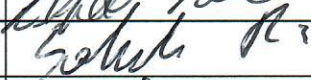
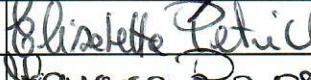
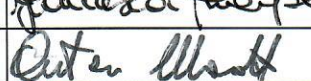
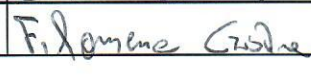
8.6. Altre eventuali attività in preparazione dell’esame di stato (es. simulazioni colloquio)

Al fine di preparare adeguatamente gli studenti al colloquio orale, i docenti delle materie d’esame hanno attuato simulazioni durante le ore curriculari. L’attenzione è stata posta non solo sulla verifica dei contenuti ma anche sulla capacità di elaborazione critica, in coerenza con le Indicazioni Nazionali e le modalità d’esame vigente.

8.7. Indicazioni ed osservazioni sulla seconda prova (nel caso di classi degli indirizzi di istruzione professionale)

Gli allievi hanno svolto simulazioni riferite alle tematiche presenti nei quadri di riferimento con l’indicazione dei nuclei tematici.

IL CONSIGLIO DI CLASSE

COGNOME	NOME	DISCIPLINA	FIRMA
RINALDI	GIOVANNI	Lab. Sala e Vendita	
FUSCO	MORENA	Sc. e Cultura degli Alimenti	
CALDARELLI	ROCCO	Lab. Cucina	
RIPA	SALVATORE	Lingua Inglese	
GAMBARDELLA	TIZIANA	Lingua Francese	
RIVIGNANI VACCARI	MARIA	Italiano e Storia	
DELLA ROSSA	MATTIA	Matematica	
D'ARGENZIO	VINCENZA	D.T.A.	
ESPOSITO	VINCENZO	Scienze Motorie	
CAPUTO	CARLA	I.R.C.	
PETRILLO	ELISABETTA	Sostegno	
PRINCIPE	FRANCESCA	Sostegno	
MAROTTA	ANTONIO	Sostegno	
SANTONE	FILOMENA CRISTINA	Sostegno	