

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
(ai sensi dell'O.M. 45 del 9/3/2023)

2024-2025

CLASSE V A

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1 Presentazione dell'Istituto

Nell'ambito delle finalità statutarie dell'École Hôtelière de la Vallée d'Aoste, è istituito un percorso quinquennale di istruzione-formazione professionale nel settore dell'enogastronomia. Gli studenti hanno la possibilità di conseguire il diploma di maturità, la certificazione delle competenze acquisite e l'opportunità di accedere a percorsi universitari. L'EHVDA è un ente di diritto privato gestito da un Consiglio di amministrazione. Sono quasi 100 i dipendenti che vi operano, di cui circa il 30% è personale docente ed il restante 70% è composto da figure professionali che garantiscono il complesso funzionamento delle strutture e delle attività (segreteria, amministrativi, educatori, collaboratori scolastici, magazzinieri, portieri, addetti ai piani, assistenti di cucina e sala). L'EHVDA dispone di due sedi situate nel comune di Châtillon, dotate della strumentazione professionale e degli impianti necessari al raggiungimento delle finalità educativo-didattiche del percorso; quest'anno le classi quinte sono state dislocate presso la sede di via I. Mus, dove trovano alloggio gli studenti convittori, svolgendo i laboratori il mercoledì pomeriggio presso la sede di rue de la Gare.

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo

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

2.1.1 Competenze di area generale

- Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
- Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.

- Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri.

2.1.2 Competenze specifiche di indirizzo di studio

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari) perseguendo obiettivi di qualità e redditività, favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che diano valore al patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali sia in contesti nazionali che internazionali per la promozione del Made in Italy.
- Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

2.1.3 Sbocchi professionali

Il profilo si adatta perfettamente alle esigenze territoriali di sbocco professionale nell'accoglienza, nella ristorazione e nella promozione culturale del territorio, ma risulta sempre più adatto a percorsi accademici e universitari post diploma in ambito economico, linguistico e scientifico con un numero crescente di ex studenti frequentante università italiane e straniere.

3. DESCRIZIONE DELLA CLASSE

3.1 COMPOSIZIONE E STORIA DELLA CLASSE V A

La classe 5A (a.s. 2024/2025) si compone di cinque alunne e dieci alunni. La classe comprende solamente la specializzazione di servizi enogastronomici – settore cucina in ottemperanza alle richieste del Ministero dell'Istruzione e del Merito in ambito Esame di Stato.

Sono presenti due alunni con certificazioni DSA che seguono lo stesso programma della classe e con griglie di valutazione che tengono conto degli strumenti dispensativi e delle misure compensative inserite nel PDP.

La classe si dimostra sempre collaborativa ed attenta durante le attività didattiche; la frequenza e la partecipazione alle attività sono costanti per la maggior parte degli alunni. Gli studenti hanno dimostrato di saper adottare un comportamento per lo più corretto e disciplinato con tutti i dipendenti della Fondazione, docenti e non. Il rendimento scolastico degli alunni è, in generale, abbastanza buono: vi sono diversi studenti con ottime capacità che hanno svolto un percorso particolarmente positivo, dimostrando impegno costante fin dal primo anno, confermato da risultati molto buoni e in alcuni casi ottimi in molte delle discipline studiate, raggiungendo distinti livelli di padronanza delle competenze, delle conoscenze acquisite e delle abilità richieste; una minoranza mostra invece ancora molte fragilità in alcune materie.

La classe ha nel complesso dimostrato impegno e lavorato per ottenere buoni risultati non solo nelle attività didattiche ma anche nelle attività di stage e di simulazione di impresa, cogliendo le opportunità di crescita professionale proposte dalla scuola con, in alcuni casi, ottimi risultati e distinguendosi in contesti concorsuali nazionali ed internazionali. La curiosità, la partecipazione e la responsabilità, il rispetto dei compiti assegnati o delle scadenze sono stati, in linea generale, buoni. Le abilità e le conoscenze inerenti all'ambito tecnico-professionale risultano nel complesso adeguate e tutti gli studenti hanno partecipato regolarmente alle attività dei PCTO.

In conclusione, pare doveroso segnalare la mancanza di continuità di docenti di diverse materie rispetto agli anni precedenti. Inoltre c'è stato un avvicendamento in itinere di docenti durante quest'ultimo anno scolastico, per alcune materie addirittura durante il secondo quadrimestre, anche di discipline d'esame.

3.2 Quadro orario settimanale

	Insegnamenti	Orario annuale	Orario settimanale
Area comune	Italiano	132	4
	Francese	132	4
	Inglese	66	2
	Matematica	99	3
	Storia	66	2
	Scienze motorie	66	2
	IRC o IARC	33	1
Totale ore Areacomune		594	18
Area di indirizzo	Tedesco	99	3
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	132	4
	Scienza e cultura dell'alimentazione	99	3
	Laboratorio dei servizi enogastronomici di cui Inglese ESP	231 33	7 1
	Codocenza Scienza e cultura dell'alimentazione - Laboratorio dei servizi enogastronomici	33	1
Totale Area di indirizzo		594	18
Totale complessivo		1188	36

3.3 Continuità dei docenti nei consigli di classe

Disciplina	3^ CLASSE	4^ CLASSE	5^ CLASSE
Lingua e Letteratura Italiana	Perucchione	Perucchione	Perucchione
Storia	Perucchione	Perucchione	Perucchione
Lingua e Letteratura Francese	De Janossi	De Janossi	De Janossi
Matematica	Conte	Diémoz	Diémoz
Scienze Motorie e Sportive	Luciani	Luciani	Luciani
Insegnamento della Religione Cattolica	Di Palo	Di Palo	Di Palo/Vancheri
Insegnamento alternativo alla Religione Cattolica	Luciani	Perucchione	Perucchione
Lingua Inglese	Francesconi	Balla	Morosso
Lingua e cultura Tedesca	Ajres/Wenzel	Lattanzi/Vinante	Lattanzi/Vinante
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Giordano/Martinet	Pellegrino	Pellegrino
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	Biagi	Bardella	Vallet
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici settore Cucina	Millesi	Millesi	Millesi

4. PCTO, EDUCAZIONE CIVICA E PROGETTI

4.1 PCTO / SINTESI DELLE ATTIVITÀ

I percorsi PCTO (D. Lgs 22/2005) sono intesi come metodologia didattica che si innesta nel curriculum scolastico e diventa componente strutturale della formazione “al fine di incrementare le opportunità di lavoro e le capacità di orientamento degli studenti”. Sono previste, nel corso dei cinque anni, numerose attività dei Percorsi PCTO finalizzate a consolidare le conoscenze acquisite a scuola, educare alla partecipazione sociale attiva e responsabile e condurre alla consapevolezza del ruolo professionale, attraverso il graduale avviamento a esperienze dirette in situazioni di lavoro. Nello specifico, il progetto attualmente attivo è denominato “Ambizioni di Eccellenza” e si declina in diverse forme: visite a strutture ricettive e della ristorazione del territorio regionale, seminari, concorsi, eventi, simulazione di impresa, stage presso aziende produttive del territorio di provenienza dell’allievo/a appartenenti alla filiera agro-alimentare e vitivinicola, aziende operanti nei servizi enogastronomici, nel marketing alberghiero e nei servizi dell’accoglienza turistica.

4.1.1 CLASSI TERZE Stage Orientativo

Le attività rispondono alla finalità di migliorare sensibilmente le competenze tecniche acquisite dall’allievo/a nel corso del proprio percorso didattico. Gli studenti devono interagire con il Tutor Aziendale con modalità propositive volte ad aumentare le proprie conoscenze; l’esperienza è propedeutica a valorizzare le capacità ed a colmare eventuali lacune.

È previsto uno Stage formativo curricolare mediante inserimenti individuali presso le imprese del settore ricettivo e della ristorazione della Valle d’Aosta. La selezione delle aziende avviene in stretta collaborazione con ADAVA e, per specifiche realtà ristorative, con Confcommercio VDA in un’ottica di continuità del percorso scolastico che richiama l’attività alberghiera. Gli indirizzi previsti sono enogastronomia (cucina) e sala e vendita (sala/bar). L’attività è realizzata durante la sospensione delle attività didattiche (periodo estivo).

4.1.2 CLASSI QUARTE Stage facoltativo in Italia o all’estero

Agli studenti è stata offerta l’opportunità di effettuare lo stage in Valle d’Aosta, in altre regioni italiane e presso aziende del settore turistico-alberghiero d’eccellenza in Francia, a Cipro e Malta. Si è trattato di un periodo di 6 settimane per una importante esperienza formativa nell’ambito del proprio indirizzo di studi che ha permesso agli studenti di acquisire nuove abilità, di rinforzare alcune soft skills e di ottenere ottimi risultati riportati dai datori di lavoro e tutors, nonché di full immersion linguistica e culturale per coloro che hanno vissuto tale esperienza all’estero.

4.1.3 CLASSI QUARTE Impresa Formativa Simulata

Le attività di Impresa Formativa Simulata sono progettate e sviluppate per ogni singola sezione della quarta annualità. Il Consiglio di Amministrazione della Fondazione Turistica contribuisce ad individuare settori di attività di impresa. Ogni classe ha il proprio Docente/Referente che supporta gli allievi nella scelta della tipologia d’impresa, anche in base alle indicazioni del CdA, e nell’organizzazione della stessa. Le attività coinvolgono “Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva”, i “Laboratori di servizi enogastronomici” e le altre discipline in base al servizio/prodotto identificato. L’articolazione tra ore da realizzarsi in orario scolastico ed in orario extrascolastico è definita in base al servizio/prodotto. Indicativamente sono state svolte 70 ore in orario extrascolastico e 30 in orario scolastico.

L’impresa simulata è un progetto didattico e formativo che intende riprodurre nella scuola il

concreto modo di operare di un'impresa. La Classe 4A Cucina e Sala ha realizzato tre ristoranti didattici serali aperti al pubblico durante i mesi di marzo e maggio 2025. Questo progetto ha offerto agli studenti un'esperienza pratica nella gestione di un ristorante reale, dalla cucina al servizio, rivolgendosi direttamente a clienti esterni. Sono state svolte un totale di 100 ore di cui 73 ore Attività in aula e 27 ore di Eventi suddivisi nella realizzazione di n. 3 ristoranti didattici

Se gli alunni coinvolti in una nuova esperienza del tipo "learning by doing", hanno scoperto come funziona una impresa, nel nostro caso di tipo pratico, hanno avuto anche la possibilità di acquisire varie abilità.

Hanno infatti imparato a:

- comunicare;
- delegare e negoziare;
- lavorare in team verso un obiettivo comune;
- mettersi alla prova;
- maturare un'esperienza lavorativa e di impresa valida anche se non intenderanno intraprendere un'attività di impresa;
- comprendere meglio le proprie attitudini, i propri interessi e i propri limiti e a migliorare le proprie capacità di relazione, soprattutto all'interno del gruppo classe, ma anche con adulti e professionisti

4.1.4 CLASSI QUINTE *Esperienza in azienda*

Agli allievi è proposto un percorso formativo in un'azienda ed il progetto è declinato in un'unica fase di 56 ore da svolgersi nel corso dell'intero anno scolastico che permette all'imprenditore di formare con interesse l'allievo avendo per obiettivo il raggiungimento di competenze eccellenti nell'ambito professionale di interesse.

Il Coordinatore dei Percorsi PCTO si confronta ad inizio anno scolastico con docenti dei laboratori dei servizi enogastronomici (area tecnico-pratica), e con il docente referente del PCTO, vagliano le preferenze espresse dagli studenti nei vari settori produttivi ed effettuano la ricerca dell'azienda più idonea ad accogliere lo studente in un percorso formativo individualizzato. Tutte le imprese sono attentamente selezionate ed ogni percorso viene personalizzato anche in base all'orientamento post diploma dell'allievo. L'attività, attivata in concerto con la segreteria che provvede a stilare contratti e assicurazioni, è realizzata in orario extrascolastico - quest'anno il venerdì pomeriggio e nei weekend oppure durante i periodi di vacanza tra Natale e Pasqua.

Nella tabella seguente gli abbinamenti alunno-azienda:

Allievo	Aziende assegnate
1	MORANDIN SRL
2	ARCO EVENTS SRL
3	BONNE VALLEE SNC
4	CIP TOURS
5	GROS CIDAC SRL
6	JAMAV SNC di Lanari Antonio & C.
7	PASTICCERIA BARAGGIA DI BARAGGIA ALDO & C.
8	ALPENZU
9	LA CROTTA DI VEGNERON
10	GROS CIDAC SRL
11	AV PLUDA
12	PASTICCERIA ARTIGIANATA DI CORRADO CROATTO & C.
13	GROS CIDAC SRL

14	POESIE CHOCOLAT ARTISANAL.
15	MACELLERIA PEAQUIN SNC

4.2 EDUCAZIONE CIVICA

Il consiglio di classe elabora le UDA per l'insegnamento trasversale dell'Educazione civica e definisce i tempi di svolgimento delle attività. Durante quest'anno scolastico sono state svolte tre UDA interdisciplinari:

1. **LA MEMORIA PER NON DIMENTICARE:** la tematica è stata affrontata nelle varie materie, anche in lingua, per far riflettere gli studenti su fatti storici che è importante ricordare per arricchire il pensiero critico. L'unità ha previsto anche la partecipazione a eventi, mostre e concorsi volti a far vivere, attraverso l'esperienza, determinati eventi storici
2. **VIVA LA LIBERTÀ':** la tematica è stata affrontata nelle varie materie per far capire agli studenti come le libertà che si possono vantare al giorno d'oggi sono state ottenute grazie ad un lungo processo storico e sociale. In particolare si è riflettuto sul fatto che la libertà può essere uno dei termini che meglio sintetizza gli avvenimenti del XX secolo. Infatti è proprio in questo periodo che si lotta e si ottengono le libertà fondamentali: è il periodo delle suffragette, dell'affermazione dei diritti umani, del voto universale, della privazione della libertà come gli stermini, le due guerre e i totalitarismi.
3. **LA PIAGA DEL TERRORISMO:** la tematica è stata affrontata nelle varie materie riflettendo sul fenomeno attraverso tutto il XX secolo fino ad arrivare al giorno d'oggi, dai due conflitti mondiali, al terrorismo rosso e terrorismo nero, al terrorismo di mafia fino agli attentati delle Torri Gemelle, di Charlie Hebdo e del Bataclan. Creazione delle "Stanze del Terrorismo", mostra esperienziale allestita negli spazi della scuola

Inoltre la classe ha affrontato tematiche legate all'Agenda 2030 con particolare attenzione alla sostenibilità e al benessere sociale in un'ottica di educazione alla salute, tutela dell'ambiente e lotta allo spreco alimentare, rispetto per i beni comuni per formare cittadini attivi e consapevoli.

4.3 PIANO ORIENTAMENTO CLASSI QUINTE



Dalla pubblicazione da parte del M.I.M., con D.M. n. 328 del 22 dicembre 2022, delle “Linee guida per l'orientamento”, i docenti dei consigli delle classi quinte hanno progettato attività orientative capaci di accendere l'intelligenza degli alunni e innescare un processo volto a facilitare la conoscenza di sé, del contesto formativo, occupazionale, sociale, culturale ed economico del territorio. Tali attività consentono di esplorare strategie per relazionarsi ed interagire in diversi contesti professionali, favoriscono la maturazione e lo sviluppo delle competenze necessarie a definire e ridefinire gli obiettivi personali e professionali degli alunni, in modo autonomo e consapevole, in modo che possano formulare costantemente il personale progetto di vita e le scelte che comporta.

CLASSE QUINTA A

COMPETENZE	OBIETTIVI	PROP OSTA ATTIV ITÀ'	<i>Tipologia di attività scelta dal C.d.C.</i>	TEMPI
	Conoscenza del progetto di Istituto per l'Orientamento	Incontro di gruppo degli studenti con il docente tutor	<i>Attività in sottogruppo</i>	1 ora
	Illustrazione del progetto, della piattaforma UNICA e del E-portfolio	Incontro dei coordinatori di classe con il DS e i docenti orientatori e tutor	<i>Attività gruppo</i>	1 ora
	Analisi dei bisogni formativi degli studenti	Incontro a piccoli gruppi degli studenti con il docente tutor assegnato	<i>Attività in sottogruppo/colloquio individuale di 10 minuti</i>	2 ore
Competenza Alfabetica	Sviluppo delle competenze di creatività, di interazione, di esplorazione e di sviluppo della propria personalità	Didattica orientativa e laboratoriale (uda disciplinari e interdisciplinari di materie generali, laboratori in orario curricolare ed eventi della scuola)	<i>La Memoria</i>	10 ore UDA Memoria
Competenza Digitale				6 ore incontri con esperti
Competenza STEM				10 ore progetti
Competenza Multilinguistica				
Competenza cittadinanza				
Competenza Imprenditoriale	Sviluppo competenze di organizzazione del lavoro e di imprenditorialità	Incontri con esperti e la creazione d'impresa		
Competenza Digitale				Camera di commercio, Università.
Competenza Multilinguistica				

<p>Competenza imprenditoriale</p> <p>Competenza digitale</p> <p>Competenza multilinguistica</p> <p>Competenza in materia di cittadinanza</p>	<p>Sviluppo di competenze di interazione, di capacità trasversali e di imprenditorialità</p>	<p>PCTO</p> <p>Progetto scolastici</p>	<p><i>Slow-Food Torino</i></p> <p><i>Giornata della Memoria</i></p> <p><i>Concorso Etica del Lavoro</i></p>	
<p>Sviluppo della consapevolezza</p>	<p>Sviluppo della consapevolezza della propria formazione nella transizione verso gradi di istruzione superiore</p>	<p>Partecipazione a iniziative di orientamento nella transizione all'istruzione universitaria, promossi da Atenei, ITS Academy o altri enti</p>	<p><i>Università Statale di Milano</i></p> <p><i>Accademia Gualtiero Marchesi</i></p> <p><i>Accademia Flair</i></p> <p><i>Incontro UNI Suisse e Intesa San Paolo</i></p>	<p>8 ore</p>
<p>Competenza imprenditoriale</p>	<p>Analisi delle caratteristiche delle professioni collegate al proprio piano di studi e all'evoluzione del mondo del lavoro</p>	<p>Partecipazione a iniziative o stage di orientamento promossi da Enti locali, Enti regionali, Centri per l'impiego, Associazioni di categoria professionali e dalla scuola</p>	<p><i>PCTO</i></p>	<p>4 ore</p>
<p>Competenza personale</p> <p>Competenza multilinguistica</p>	<p>Gestire efficacemente il proprio sé e descrivere la propria carriera formativa in termini di competenze</p>	<p>Interventi con esperti esterni che supportano gli studenti nell'ambito della Redazione del curriculum vitae e della Gestione di un colloquio di selezione</p>	<p>...</p>	<p>8 ore</p>
<p>Competenza personale</p>	<p>Analisi critica del percorso formativo: valutazione intermedia</p>	<p>Tutorato in itinere: Supporto agli studenti con esigenze specifiche e/o con difficoltà emotivo-motivazionali e Sportello</p>	<p><i>Compilazione insieme allo studente</i></p> <p><i>Progetto di Ascolto con psicologi esterni</i></p>	<p>Attività individuale</p> <p>1h (a scelta)</p>

Competenze multilinguistica Competenza digitale	Analisi critica del percorso formativo	Compilazione dell'E-portfolio su piattaforma UNICA	<i>Accesso alla piattaforma</i>	Attività individuale 4 ore
--	---	--	---------------------------------	--------------------------------------

ATTIVITÀ EXTRACURRICOLARI DEL TRIENNIO

EVENTI

Durante l'anno, gli alunni partecipano ad eventi gestiti dalla Fondazione su richiesta, principalmente, dell'Amministrazione Regionale per celebrazioni istituzionali, inaugurazioni, competizioni sportive. Gli eventi sono realizzati nell'ambito dell'attività curricolare, dei Percorsi PCTO o di attività facoltative e si possono svolgere presso le sedi della scuola o presso sedi esterne (Forte di Bard, Castello Gamba, Palazzo Regionale e altre sedi).

Ogni anno, il Collegio Docenti propone alcuni concorsi prevalentemente in ambito tecnico- pratico. Tali occasioni, oltre a testimoniare il livello delle competenze pratiche di settore acquisite dai partecipanti, consentono il confronto con le diverse realtà professionali giovanili.

Progetti significativi:

Anno scolastico 2022-2023

- Ottobre 2022: Concorso Dolce di Châtillon
- Ottobre 2022: Concorso a Thonon-Les-Bains "Toques en Chablais"
- Dicembre 2022 e Gennaio 2023: Porte aperte
- Gennaio 2023: Concorso "Miglior allievo degli istituti alberghieri" - selezione regionale
- Aprile 2023: Concorso AIBES
- Maggio 2023: Evento Reunion
- Incontri con esperti esterni in ambito enogastronomico, in presenza e online

Anno scolastico 2023-2024

- Ottobre 2023: Concorso Dolce di Châtillon
- Ottobre 2023: Concorso a Thonon-Les-Bains "Toques en Chablais"

- Ottobre 2023: Cena degli Alpini
- Novembre 2023: Partecipazione al progetto di simulazione d'impresa "Montagna 4.0"
- Novembre 2023: Partecipazione di alcuni studenti a porte aperte
- Novembre 2023: Scambio con studenti di Thonon e accoglienza studenti francesi (marzo 2024)
- Dicembre 2023: Concorso "Miglior allievo degli istituti alberghieri" - selezione regionale
- Gennaio 2024: Partecipazione di alcuni studenti a porte aperte
- Febbraio 2024: Promozione della Fontina DOP in occasione dei Campionati della Cucina Italiana a Rimini
- Febbraio 2024: Progetto "DOP for the future" - Basilico DOP Liguria
- Marzo 2024: Corso con Paolo Griffa sui lievitati
- Marzo/Aprile 2024: Organizzazione evento simulazione di impresa - ristorante didattico
- Incontri con esperti esterni in ambito enogastronomico, in presenza e online

Anno scolastico 2024-2025

- Ottobre 2024: Concorso Dolce di Châtillon
- Ottobre 2024: Concorso a Thonon-Les-Bains "Toques en Chablais"
- Ottobre 2024: Cena del miele
- Novembre 2024: Scambio con Thonon-Les-Bains e accoglienza studenti francesi (gennaio 2025)
- Dicembre 2024: Concorso "Miglior allievo degli istituti alberghieri" - selezione regionale
- Dicembre 2024 e Gennaio 2025: Porte aperte
- Gennaio 2025: Progetto Grana Padano DOP
- Febbraio 2025: Concorso Victor Vicquéry
- Marzo 2025: Partecipazione alla Coppa del Mondo di sci
- Aprile 2025: Selezione per la partecipazione al 7° Campionato di Pasticceria degli Istituti Alberghieri - Cagliari

- Aprile-Maggio 2025: Cena per le famiglie degli studenti
- Maggio 2025: Cena di beneficenza AISM
- Maggio 2025 Progetto: Offerta turistica sportiva in Valle d'Aosta - intervento Guide Alpine.
- Incontri con esperti esterni in ambito enogastronomico, in presenza e online

COMPETENZA MULTILINGUISTICA

L'Istituzione propone lo svolgimento di una parte delle attività disciplinari e pluridisciplinari in lingua francese e inglese. Nel piano di lavoro annuale degli insegnamenti non linguistici sono esplicitati, oltre a contenuti, metodologie, tempi e strumenti di materia, i contenuti svolti in lingua. La progettazione è effettuata per assi e per discipline complementari con il supporto di esperti esterni madrelingua. Le attività svolte in lingua straniera sono distribuite in modo che gli studenti utilizzino le lingue durante l'intero anno scolastico e non solo durante le ore di lingua previste dal quadro orario.

Sono altresì previste le attività di:

- Partecipazione alle certificazioni linguistiche DELF, DALF e PET in lingua francese e inglese.
- Progetto di scambio linguistico per una settimana con l'École Hôtelière Savoie-Leman di Thonon-Les-Bains.
- Progetti di stage aziendale all'estero durante l'estate tra il quarto e il quinto anno.

COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE

Microlingua settore sala-bar e cucina con l'intervento di esperti del settore di indirizzo e lezioni di Inglese in laboratorio.

COMPETENZA DIGITALE

- Utilizzo curriculare della piattaforma GSuite for Education; utilizzo specifico di software didattici per l'apprendimento in alcune discipline (Geogebra, Liveboard, Zaino Digitale, SuperMappeX).
- Didattica a Distanza e Didattica Digitale Integrata.

COMPETENZA IMPRENDITORIALE

- Esperienze in aziende interne ed esterne all'istituzione, visite in strutture ricettive e aziende agricole con produzioni di eccellenza oltre che conoscenza e esperienza diretta delle dop sul territorio regionale e nazionale.
- Simulazione d'Impresa.
- PCTO: Esperienze in azienda interne ed esterne all'istituzione.

COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALE

Un gruppo di docenti in seno alla Commissione Viaggi elabora e condivide un progetto quinquennale di visite didattiche e professionali per sperimentare il confronto con realtà turistico-ricettive del territorio, a livello regionale, nazionale ed internazionale in ottica di utilizzo delle lingue straniere e scambio culturale:

- a.s. 2022/2023 viaggio d'istruzione in Toscana lungo la via Francigena con approfondimenti storico culturali con percorso enogastronomico di scoperta delle tradizioni e dei prodotti locali
- a.s. 2023/2024 viaggio d'istruzione IN Costa Azzurra, con approfondimenti storico culturali con percorso enogastronomico di scoperta delle tradizioni e dei prodotti locali; consueto scambio con Thonon per un gruppo meritevole di studenti
- a.s. 2024/2025 viaggio d'istruzione a Innsbruck/Vienna/Salisburgo, con approfondimenti storico culturali con percorso enogastronomico di scoperta delle tradizioni e dei prodotti locali; consueto scambio con Thonon per un gruppo meritevole di studenti

COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITA' DI IMPARARE A IMPARARE

- Concorsi Crescita Professionale, Miglior Allievo, Miglior Young Chef.

COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA

- Sviluppo di UDA interdisciplinari sui temi di cittadinanza;
- Intervento di relatori esterni sulle tematiche inerenti all'educazione civica (etica, salute e affettività): alla scoperta della sessualità, etica del lavoro, emergenza sanitaria Stop the Bleed, educazione alimentare e benessere del piatto

5.INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

5.1 Azioni per l'inclusione scolastica

In considerazione del fatto che l'inclusione all'interno della scuola è garanzia per l'attuazione al

diritto per le pari opportunità e per il successo formativo di tutti, nel percorso scolastico sono attivate azioni mirate a garantire il diritto all'apprendimento degli alunni nell'intera area dei Bisogni Educativi Speciali (B.E.S.), in particolare in riferimento agli studenti con Disturbi Specifici nell'Apprendimento (D.S.A.) e degli alunni con disabilità (legge 104/92).

5.2 Bisogni Educativi Speciali (B.E.S.)

Per quanto riguarda i Bisogni Educativi Speciali (B.E.S.), sono promosse azioni mirate a garantire il diritto all'apprendimento. È competenza del consiglio di classe individuare i casi di alunni per cui risulti opportuna la definizione di un percorso didattico individualizzato, associato o meno a misure compensative e/o dispensative. A tal fine, a seconda delle necessità rilevate, possono attuarsi:

1. interventi su casi B.E.S. con lavoro individuale in orario curricolare concordato con il consiglio di classe;
2. interventi in piccoli gruppi in orario extracurricolare.

La formalizzazione del percorso trova luogo nel Piano Didattico Personalizzato che si configura come documento.

5.3 Disturbi specifici di apprendimento (D.S.A.)

Per i casi di D.S.A. (diagnosticati) si garantisce l'osservanza della normativa vigente e l'attivazione di un percorso educativo personalizzato che tenga conto degli specifici stili di apprendimento degli alunni e degli strumenti compensativi e dispensativi che è necessario assicurare. La formalizzazione del percorso trova luogo nel Piano Didattico Personalizzato che si configura come documento di sintesi delle azioni e delle metodologie concordate tra docenti, famiglie ed équipe socio-sanitarie.

5.4 Piano educativo personalizzato (P.E.I.)

Infine, sulla base delle disabilità certificate, si provvede alla programmazione puntuale degli interventi didattico-educativi attraverso la redazione di un apposito Piano Educativo Individualizzato ove vengono descritti gli interventi equilibrati e integrati tra di loro ai fini della realizzazione del diritto all'educazione e all'istruzione. Il consiglio di classe è supportato, nello svolgimento delle attività programmate, da operatori di sostegno, oltre che dalle figure socio-sanitarie territoriali (psicologo, assistente sociale, educatore territoriale) con le quali vengono mantenute, unitamente alla famiglia, costanti relazioni e aggiornamenti.

6. INDICAZIONI SUGLI INSEGNAMENTI

6.1 Schede descrittive sulla progettazione didattica e relative griglie di valutazione.

RELAZIONE FINALE

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

15 MAGGIO 2025

CLASSE 5 A

MATERIA

Lingua e letteratura italiana

DOCENTE

Sara Perucchione

Nel complesso la classe ha raggiunto le seguenti competenze:

- Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana adeguandolo a diversi ambiti comunicativi: sociale, culturale, artistico – letterario, scientifico, tecnologico e professionale.
- Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo
- Analizzare e interpretare testi scritti di vario tipo
- Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi

CONOSCENZE / CONTENUTI TRATTATI DI MATERIA

Giovanni Verga:

- La vita e le opere
- Pensiero
- Opere lette: “La Lupa”, “Storia di una capinera”, “Rosso Malpelo”
- Introduzione al Ciclo dei Vinti, approfondimento de “I Malavoglia”

Il Decadentismo:

- Il Decadentismo europeo; le peculiarità
- Il Simbolismo e l'Estetismo

Giovanni Pascoli:

- La vita e le opere
- Pensiero
- Liriche estratte dalla raccolta “Myricae”: “X agosto”, “Il Temporale”, “Il Tuono”, “Il Lampo”

Gabriele D'Annunzio:

- La vita e le opere
- Pensiero e collegamento con la storia: le imprese di Vienna e di Buccari
- Brani estratti da “Il Piacere” e “L'Innocente”; liriche tratte dalla raccolta “Alcyone”

Le Avanguardie:

- Futurismo e Filippo Tommaso Marinetti
- Opere lette: “Il manifesto del futurismo”, “La cucina futurista”

Italo Svevo:

- La vita e le opere
- pensiero e la psicoanalisi di Freud
- analisi e commento de “La coscienza di Zeno”: la struttura, prefazione e preambolo

Giuseppe Ungaretti:

- La vita e le opere
- pensiero connesso alla vita nelle trincee: riflessione sulla figura del soldato in trincea
- Poesie affrontate: "La Veglia", "Soldati"; la guerra raccontata dalla poesia

Pirandello:

- vita e opere
 - Il romanzo: "Il Fu Mattia Pascal"
 - il teatro: "Sei personaggi in cerca d'autore"
 - il tema delle maschere
- Visione film "La stranezza"

Primo Levi:

- la vita: prima e dopo Auschwitz
- Brani estratti dal romanzo "Se questo è un uomo"

DA SVOLGERE:

Eugenio Montale:

- Vita e opere
- La figura della donna per Montale
- Pensiero
- Opere affrontate: liriche tratte dalla raccolta "Ossi di seppia", "Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale", "Spesso il male di vivere ho incontrato"

Italo Calvino:

- La vita e le opere
- Pensiero

CONOSCENZE / CONTENUTI TRASVERSALI DI EDUCAZIONE CIVICA

In classe sono stati trattati i seguenti temi inerenti all'educazione civica:

- Giornata contro la violenza di genere: lettura di testimonianze e visione docu-film "Ma l'amore c'entra"; visita alla mostra "La via dei Murales"
- Diritti umani: il lavoro minorile nella novella di Verga "Rosso Malpelo"
- Primo Levi e la letteratura concentrazionaria

Contenuti per l'esame di Stato:

UDA:

- "Memoria e identità"
- "Viva la Libertà"
- "Il terrorismo e le mafie"

Concorso Maestri del Lavoro. La sicurezza sui luoghi di lavoro.

ABILITA'

- Ascoltare e comprendere, globalmente e nelle parti costitutive, testi di vario genere, articolati e complessi; utilizzare metodi e strumenti per fissare i concetti fondamentali, ad esempio appunti, scalette, mappe.
- Applicare tecniche, strategie e modi di lettura a scopi e in contesti diversi.
- Applicare la conoscenza ordinata delle strutture della lingua italiana ai diversi livelli del sistema.
- Nell'ambito della produzione e dell'interazione orale, attraverso l'ascolto attivo e consapevole, padroneggiare situazioni di comunicazione tenendo conto dello scopo, del contesto, dei destinatari.
- Esprimere e sostenere il proprio punto di vista e riconoscere quello altrui.
- Nell'ambito della produzione scritta, ideare e strutturare testi di varia tipologia, utilizzando correttamente il lessico, le regole sintattiche e grammaticali, ad esempio, per riassumere, titolare, parafrasare, relazionare, argomentare.
- Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia a oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento.

TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI

Libro di testo: *Tempo di letteratura vol.3*

Immagini, fotografie, presentazioni

Audio-video, film e cortometraggi

METODOLOGIE

Lezione dialogata, apprendimento collaborativo e cooperativo

Laboratorio di analisi dei testi in piccolo gruppo

Debate

TIPOLOGIE DI PROVA E VALUTAZIONE

Sono state svolte simulazioni in preparazione della prima prova dell'esame di Stato e interrogazioni orali vertenti l'analisi di un testo letterario e su possibili collegamenti multidisciplinari (simulazione colloquio orale dell'esame di Stato)

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

Criteria di valutazione della prova scritta di italiano

Competenza testuale	10	Lo svolgimento è pertinente alla traccia, ampio, significativo, personale
	9	Lo svolgimento è pertinente alla traccia in tutti i suoi aspetti
	8	Lo svolgimento è pertinente alla traccia
	7	Lo svolgimento è sostanzialmente pertinente alla traccia
	6	Lo svolgimento è semplice, elementare, poco pertinente alla traccia
	5	Lo svolgimento non è pertinente alla traccia
	4	Lo svolgimento non corrisponde alle indicazioni assegnate
Ricchezza di contenuti	10	L'argomento è trattato in modo completo e personale ed evidenzia le capacità critiche
	9	L'argomento è trattato in modo ricco e personale
	8	L'argomento è trattato in modo adeguato e presenta diverse considerazioni personali
	7	L'argomento è trattato in maniera generica, ma presenta diverse considerazioni personali
	6	L'argomento è trattato in modo generico e le considerazioni personali sono scarse
	5	L'argomento è trattato in modo limitato e mancano le considerazioni personali
	4	L'argomento è trattato in modo estremamente limitato
Competenza morfo-sintattica	10	Lo svolgimento si struttura in modo chiaro, ben articolato e personale
	9	Le diverse parti sono coerenti e unite da nessi logici adeguati
	8	Lo svolgimento è generalmente organico nelle sue parti
	7	Lo svolgimento è coerente in quasi tutte le sue parti
	6	La coerenza del testo è limitata
	5	Lo svolgimento non è chiaro
	4	Lo svolgimento è privo di organizzazione
Competenza ortografica	10	L'ortografia è corretta (nessun errore)
	9	L'ortografia presenta massimo 2 errori
	8	L'ortografia presenta 3 errori
	7	L'ortografia presenta da 4 a 5 errori
	6	L'ortografia è incerta (massimo 6 errori)
	5	Numerosi errori (più di 6)
	4	Numerosi e gravi errori
Competenza lessicale	10	Complesso ed appropriato
	9	Ricco e piuttosto vario
	8	appropriato
	7	Adeguato al tipo di testo
	6	Semplice e ripetitivo
	5	Povero e ripetitivo
	4	Non appropriato

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE PROVE ORALI

LIVELLI Espressi in voti decimali	CONOSCENZE	COMPETENZE (chiarezza e correttezza espositiva dei concetti appresi)	CAPACITÀ (analisi, sintesi, di rielaborazione)
1-2	L'alunno non risponde ad alcun quesito		
3	Possiede una conoscenza quasi nulla dei contenuti	L'esposizione è carente nella proprietà lessicale, nella fluidità del discorso	Non effettua alcun collegamento logico, non è in grado di effettuare né analisi né alcuna forma di rielaborazione dei contenuti
4	La conoscenza dei contenuti è in larga misura inesatta e carente	Espone in modo scorretto, frammentario	Analisi e sintesi sono confuse, con collegamenti impropri
5	L'alunno possiede una conoscenza parziale e confusa dei contenuti	Espone in modo scorretto, poco chiaro con un lessico povero e non appropriato	Opera pochi collegamenti se guidato, con scarsa analisi e sintesi quasi inesistente
6	Conosce i contenuti nella loro globalità	Espone i contenuti fondamentali in modo semplice, scolastico	Analisi e sintesi sono elementari senza approfondimenti autonomi né critici
7	Ha una conoscenza sostanzialmente completa dei contenuti	Espone in modo coerente e corretto, con un lessico quasi del tutto appropriato	È capace di operare collegamenti dimostrando di avere avviato un processo di rielaborazione critica con discrete analisi e sintesi
8	La conoscenza dei contenuti è buona	Espone correttamente utilizzando un lessico appropriato	È capace di analizzare, sintetizzare e organizzare in modo logico e autonomo i contenuti
9-10	Conosce e comprende i temi trattati in modo critico, approfondito e personale	Espone in maniera ricca, elaborata, personale con un lessico sempre appropriato	È capace di rielaborare in modo critico e autonomo i contenuti, effettuando analisi approfondite e sintesi complete ed efficaci

RELAZIONE FINALE

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

15 MAGGIO 2025

CLASSE 5A

MATERIA

Lingua e letteratura Francese

DOCENTE

Francesco De Janossi

- Maîtriser la langue française à des fins de communication et utiliser les langages sectoriels relatifs aux parcours d'études, pour interagir dans différents domaines et contextes professionnels, au niveau B2 du cadre européen commun de référence pour les langues (CECR).
- Utiliser la langue étrangère à des fins de communication et d'exploitation essentiels.
- Produire des textes de différents types en relation aux différents buts communicatifs.
- L'ensemble du parcours d'apprentissage est développé de manière cohérente avec la filière professionnelle hôtelière, permettant aux étudiants de vivre des expériences concrètes et d'apprentissage actif, en utilisant principalement des outils multimédias et interactifs.

En particulier:

- utiliser des stratégies appropriées pour la recherche d'informations et la compréhension des points essentiels dans des messages clairs, à l'écrit et à l'oral, sur des sujets connus et d'intérêt personnel, quotidien, social ou d'actualité;
 - utiliser un répertoire lexical et des expressions de base pour exprimer les besoins de la vie quotidienne, décrire des expériences et raconter des événements personnels;
 - utiliser des dictionnaires monolingues et bilingues, y compris ceux en ligne;
 - décrire d'une manière simple les expériences, les impressions et les événements, qu'ils soient personnels, sociaux ou d'actualité;
 - produire des textes courts, simples et cohérents sur des sujets connus d'intérêt personnel, quotidien, social, appropriés dans les choix lexicaux et syntaxiques;
 - reconnaître les aspects structurels de la langue utilisée dans les textes de communication dans la forme écrite, orale et multimédia;
 - saisir le caractère interculturel de la langue française, y compris par rapport à sa dimension mondiale et aux variétés géographiques.
-

Contenus de littérature

- Rapide révision des auteurs, des courants littéraires et de l'histoire du XIX e siècle étudiés en classe de 4 ème
- LE NATURALISME: ZOLA
 - ✓ Lecture, analyse et commentaire du poème L'Alambic (l'Assommoir) (pp. 52-53)
 - ✓ Lecture, analyse et commentaire de l'article J'accuse (pp. 62-63)
 - ✓ Lecture, analyse et commentaire du poème Un organe vivant (l'Assommoir) (document téléchargé sur Classroom par l'enseignant)
- BAUDELAIRE
 - ✓ Charles Baudelaire (vie et œuvre pp. 76-77)
 - ✓ Lecture, analyse et commentaire du poème Spleen (Les Fleurs du Mal) (p. 83)
 - ✓ Lecture, analyse et commentaire du poème Albatros (Les Fleurs du Mal) (pp. 78-79)
 - ✓ Lecture, analyse et commentaire du poème Invitation au voyage (Les Fleurs du Mal) (pp. 81-82)
- VERLAINE ET RIMBAUD
 - ✓ Le Symbolisme et les poètes maudits (p. 19)
 - ✓ Paul Verlaine (vie et œuvre pp. 90-91)
 - ✓ Lecture, analyse et commentaire du poème Chanson d'automne (Poèmes saturniens) (p. 93)
 - ✓ Arthur Rimbaud (vie et œuvre pp. 96-97)
 - ✓ Lecture, analyse et commentaire du poème Le dormeur du val (Poésies) (pp. 98-99)
 - ✓ Lecture du poème Le bateau ivre (document téléchargé sur Classroom par l'enseignant)
- APOLLINAIRE ET LA RUPTURE
 - ✓ Guillaume Apollinaire (vie et œuvre p. 148-149)
 - ✓ Lecture, analyse et commentaire du poème La cravate et la montre (Calligrammes) (pp.154-155)
 - ✓ Lecture, analyse et commentaire du poème Le Pont Mirabeau (Alcools) (pp.150-151)

- ÉCRIVAINS ISSUS DU SURREALISME

- ✓ Paul Eluard (vie et œuvre p. 165-166)
- ✓ Lecture, analyse et commentaire du poème Liberté (Poésie et vérité) (pp. 169-170)
- ✓ Le Dadaïsme et le Surréalisme : les mouvements d'avant-garde (p. 129)
- ✓ Qu'est-ce que le Surréalisme (Manifeste du surréalisme) (p. 163)
- ✓ Le Futurisme en Italie

- MARCEL PROUST ET LE TEMPS RETROUVÉ

- ✓ Marcel Proust (vie et œuvre pp. 180-181)
- ✓ Lecture, analyse et commentaire de La madeleine (Du côté de chez Swann) (pp. 184-186)

- ROMANCIERS D'AVANT 45

- ✓ Antoine de Saint-Exupéry (vie et œuvre pp. 204-205)
- ✓ Lecture, analyse et commentaire de Le petit prince et le renard (Le Petit Prince) (pp. 206-208)
- ✓ Lecture, analyse et commentaire de Les problèmes de l'action (Vol de nuit) (matériel téléchargé sur Classroom par l'enseignant)

- COURANTS ROMANESQUES

- ✓ Albert Camus (vie et œuvres pp. 260-261)
- ✓ Lecture, analyse et commentaire de Une mort inacceptable (La Peste) (pp.264-266)
- ✓ Lecture, analyse et commentaire de Plaidoirie de l'avocat (L'Etranger) (pp.262-263)

Cadre historique

- DE LA RESTAURATION A LA MONARCHIE DE JUILLET (matériel téléchargé sur Classroom par l'enseignant)
- ✓ La Première Restauration: Louis XVIII
- ✓ La Seconde Restauration: Charles X

- ✓ La Monarchie de Juillet: Louis-Philippe
- LA RÉVOLUTION DE 1848 (p. 13)
- LA COMMUNE DE PARIS (p.15)
- LA IIIÈ RÉPUBLIQUE, CADRE POLITIQUE DE LA BELLE ÉPOQUE
- ✓ De 1871 à 1879: la naissance d'une IIIe République (p. 15)
- ✓ L'oeuvre fondatrice des années 1880: des citoyens libres et instruits (p. 16)
- ✓ Les années 1890: la République modérée résiste aux crises (p. 16)
- ✓ De 1899 à 1914: la République radicale (p. 123)
- ✓ L'empire colonial en 1914
- LA PREMIÈRE GUERRE MONDIALE VUE DU CÔTÉ FRANÇAIS
- ✓ Le mythe de la mobilisation euphorique (p. 124)
- ✓ Une brève guerre de mouvement (p. 124)
- ✓ La France des tranchées (p. 124)
- ✓ 1917 : l'année des basculements (p.124)
- ✓ 1918 : victoire salubre mais paix arrogante (p. 124)
- ✓ Une guerre lourde de conséquences (p. 125)
- LA FRANCE ENTRE LES DEUX GUERRES
- ✓ Les années 1920 ou «années folles »(p. 125)
- ✓ Les crises des années 1930 (p. 125)
- ✓ La France en 1938 (p. 125-126)
- ✓ Le Front Populaire : succès et échecs (p. 125)

- LA SECONDE GUERRE MONDIALE VUE DU CÔTÉ FRANÇAIS
- ✓ La drôle de guerre et la défaite: l'attente; la débâcle; l'armistice (p. 126)
- ✓ La France vaincue: le nouveau régime; le début de la collaboration (p.126)
- ✓ Occupation et libération: l'organisation de la Résistance; l'entrée en guerre des Américains; le soutien de la Résistance; la Libération (p 127)
- ✓ La France libérée: la fin de la guerre; le bilan (p. 127)

- DE LA IV ème RÉPUBLIQUE (1946-1958) À LA V ème RÉPUBLIQUE

- ✓ De la guerre d'Indochine (1945-1954) à la guerre d'Algérie (1954-1962) (pp. 247-248)
- ✓ La IVe République (1946-1958): reconstruction mais instabilité (p. 247)
- ✓ La naissance de la Ve République (pp. 248-249)
- ✓ Les bouleversements de mai 1968 (p. 250)

CONOSCENZE / CONTENUTI TRASVERSALI DI EDUCAZIONE CIVICA

- Le terrorisme – Charlie Hebdo
- Femme en cage: Irène Némirovsky (pp.233-234) et Simone de Beauvoir et le Deuxième Sexe (pp.274-275)

ABILITA'

- Repérer les informations requises, à l'intérieur de textes d'intérêt personnel et quotidien;
- Promouvoir les traditions locales, nationales et internationales;
- Interagir dans des conversations sur des sujets d'intérêt personnel, quotidien, social ou professionnel;
- Écrire et interpréter des textes concernant le parcours scolaire, comme les menus et les recettes;
- Se confronter sur les différences culturelles dans les domaines culinaire et œnogastronomique;
- Utiliser l'ordinateur pour écrire, lire, chercher des informations, utiliser le Web ou des programmes spécifiques pour produire des présentations multimédia et faire des exercices en ligne;
- Reconnaître la valeur du travail en groupe et agir de façon autonome afin d'atteindre un objectif commun.

TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI

- Manuel scolaire: G.B. Westphal, *Pages Plurielles (vol.2)*, Pearson

- Présentations power point/ slides
 - Photocopies, schémas, grilles
 - Livres d'auteur
 - TICE: vidéoprojecteur en classe, ordinateurs
- Dictionnaires monolingue, bilingue et en ligne

METODOLOGIE

Cours magistral
Projections vidéo
Travail individuel ou en groupes
Débats et discussions guidés
Exposé oral
Lecture
Activités de soutien

Le cours de littérature a été abordé aussi à l'aide des présentations qui se sont avérées avantageuses pour différentes raisons. Elles ont permis de mieux s'approcher aux styles cognitifs différents des élèves en permettant d'exploiter aussi la mémoire visuelle de certains d'entre eux. Les schémas réalisés au tableau et les photocopies fournies surtout pour approfondir les connaissances historiques ont enrichi davantage les contenus présents dans le manuel scolaire.

À l'écrit, on a révisé ensemble les règles de rédaction des typologies textuelles faisant partie de la Troisième Épreuve de l'Examen d'État.

TIPOLOGIE DI PROVA E VALUTAZIONE

- L'évaluation se réfère à l'acquisition des connaissances et des compétences de chaque élève par rapport aux acquis de la classe définis en fonction des objectifs pédagogiques. Les épreuves prévues au cours de l'année, précédées de nombreux exercices, ont été:

I^{er} quadrimestre:

- Épreuves écrites: une production au choix des élèves parmi les typologies prévues par l'Examen d'État et une simulation de Troisième Épreuve ;
- Épreuves de compréhension écrites et orales
- Épreuves orales: interrogations orales.

II^{ème} quadrimestre:

- Épreuves écrites: une productions au choix des élèves parmi les typologies prévues par l'Examen d'État et une simulation de Troisième Épreuve ;

Élèves avec TSA

Pour les élèves atteints de TSA ont été mises en œuvre toutes les stratégies de compensation et les mesures dérogatoires prévues par le PdP de chaque élève selon la loi régionale n° 8 de 2009 et la circulaire du 28 mai 2009 n° 5744 pour l'Examen d'État.

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

ANNEXE 1

Grille d'évaluation Type A

Analyse et interprétation d'un texte littéraire d'un auteur francophone

Candidat _____

Évaluation _____ / 20 points*

* l'évaluation finale en vingtième, résultant de la somme des compétences textuelles et linguistiques, doit être arrondie à l'unité supérieure (Exemple : 11.50 points → 12/20 points).

COMPÉTENCES TEXTUELLES

/12 points

Pertinence du sujet et respect des consignes (méthode et longueur du texte¹)	/1
Texte pertinent et consignes respectées	1
Pertinence et/ou consignes partiellement respectées	0.5
Pertinence et consignes non respectées	0
Analyse	/5
Globale et ponctuelle : bonne capacité de relever le sens et le style	5
Globale et ponctuelle : assez bonne capacité de relever le sens et le style du texte	4
Globale - capacité de relever quelques éléments stylistiques et de sens	3
Partielle	2
Non suffisante	1
Nettement insuffisante	0
Interprétation	/6
Organisation du texte	
Enchaînement bien structuré et cohérent ; idées argumentées à l'aide d'exemples précis	2.5
Assez bien structuré et cohérent ; exemples précis	2
Suffisamment structuré ; idées souvent seulement affirmées (non argumentées)	1.5
Partiellement structuré et parfois incohérent ; idées non argumentées	1
Texte sans structure et incohérent	0
Contenu	
Réflexion critique et approfondie avec des élargissements culturels	3.5
Réflexion assez approfondie avec quelques élargissements culturels	3
Réflexion suffisamment approfondie	2.5
Réflexion superficielle	2
Réflexion banale, parfois erronée	1
Réflexion incohérente et/ou erronée	0

¹ Minimum 300 mots moins 10% de tolérance (270 mots) - Règle de décompte des mots : est considéré comme mot tout ensemble de signes placé entre deux espaces : « C'est-à-dire » = 1 mot ; « un bon sujet » = 3 mots ; « je ne l'ai pas vu depuis avant-hier » = 7 mots.

COMPÉTENCES LINGUISTIQUES (questions et interprétation)

/8 points

COMPÉTENCES GRAMMATICALES / SYNTAXIQUES		/5
Grammaire		
Bon contrôle grammatical : erreurs occasionnelles, non systématiques		3
Assez bon contrôle grammatical		2.5
Contrôle grammatical suffisant		2
Contrôle grammatical presque suffisant		1.5
Contrôle grammatical insuffisant		1
Contrôle grammatical nettement insuffisant		0
Degré d'élaboration des phrases		
Bon contrôle des structures des phrases complexes ;		2
Assez bon contrôle des phrases complexes / bon contrôle des phrases simples		1.5
Contrôle des phrases simples et des phrases complexes les plus courantes		1
Contrôle limité des structures de la phrase simple; ponctuation incorrecte		0.5
Contrôle très limité de la phrase simple ; nombreuses interférences de la L1; ponctuation incorrecte		0

COMPÉTENCES LEXICALES		/ 3
Maîtrise de l'orthographe		
Orthographe exacte, bévues occasionnelles		1
Orthographe correcte avec des erreurs non systématiques		0.5
De nombreuses erreurs		0
Étendue et maîtrise du vocabulaire de base et de spécialité		
Bonne maîtrise du vocabulaire et du lexique spécifique ; expressions idiomatiques		2
Assez bonne maîtrise du vocabulaire et utilisation du lexique spécifique ;		1.5
Maîtrise suffisante du vocabulaire et du lexique spécifique (emprunts à la L1 et/ou néologismes, quelques répétitions)		1
Maîtrise insuffisante du vocabulaire et du lexique spécifique (emprunts et/ou néologismes fréquents à la L1, de nombreuses répétitions)		0.5
Maîtrise nettement insuffisante du vocabulaire et du lexique spécifique ; (emprunts et/ou néologismes très fréquents à la L1, de nombreuses répétitions)		0

ANNEXE 2

Grille d'évaluation Type B
Analyse et production d'un texte argumenté

Candidat _____

Évaluation _____ / 20 points *

* l'évaluation finale en vingtième, résultant de la somme des compétences textuelles et linguistiques, doit être arrondie à l'unité supérieure (Exemple : 11.50 points → 12/20 points).

COMPÉTENCES TEXTUELLES

/12 points

Pertinence du sujet et respect des consignes (méthode et longueur du texte¹)	/1
Texte pertinent et consignes respectées	1
Pertinence et/ou consignes partiellement respectées	0.5
Pertinence et/ou consignes non respectées	0
Compréhension	/4
Globale et ponctuelle : très bonne capacité de relever le sens et l'argumentation	4
Globale et ponctuelle : bonne capacité de relever le sens et l'argumentation	3.5
Globale et ponctuelle : assez bonne capacité de relever le sens et l'argumentation	3
Globale - suffisante capacité de relever les éléments de sens et de l'argumentation	2.5
Partielle capacité de relever le sens et l'argumentation	2
Insuffisante capacité de relever les éléments de sens et de l'argumentation	1
Gravement insuffisante capacité de relever les éléments de sens et de l'argumentation	0
Production	/7
Organisation du texte	
Enchaînement bien structuré et cohérent ; idées argumentées à l'aide d'exemples précis	3
Assez bien structuré et cohérent ; exemples précis	2.5
Texte structuré - idées souvent seulement affirmées (non argumentées)	2
Partiellement structuré et parfois incohérent ; idées non argumentées	1
Texte sans structure et incohérent	0
Contenu	
Réflexion personnelle et approfondie avec des élargissements culturels	4
Réflexion personnelle assez approfondie avec quelques élargissements culturels	3
Réflexion pertinente et suffisamment développée	2.5
Réflexion superficielle	2
Réflexion banale, parfois erronée	1
Réflexion incohérente et/ou erronée	0

¹ Minimum 400 mots moins 10% de tolérance (360 mots). - Règle de décompte des mots : est considéré comme mot tout ensemble de signes placé entre deux espaces : « C'est-à-dire » = 1 mot ; « un bon sujet » = 3 mots ; « je ne l'ai pas vu depuis avant-hier » = 7 mots.

COMPÉTENCES LINGUISTIQUES (questions et production)

/8 points

COMPÉTENCES GRAMMATICALES / SYNTAXIQUES		/5
Grammaire		
Bon contrôle grammatical : erreurs occasionnelles, non systématiques		3
Assez bon contrôle grammatical		2.5
Contrôle grammatical suffisant		2
Contrôle grammatical presque suffisant		1.5
Contrôle grammatical insuffisant		1
Contrôle grammatical nettement insuffisant		0
Degré d'élaboration des phrases		
Bon contrôle des structures des phrases complexes ;		2
Assez bon contrôle des phrases complexes / bon contrôle des phrases simples		1.5
Contrôle des phrases simples et des phrases complexes les plus courantes		1
Contrôle limité des structures de la phrase simple; ponctuation incorrecte		0.5
Contrôle très limité de la phrase simple ; nombreuses interférences de la L1; ponctuation incorrecte		0

COMPÉTENCES LEXICALES		/3
Maîtrise de l'orthographe		
Orthographe exacte, bévues occasionnelles		1
Orthographe correcte avec des erreurs non systématiques		0.5
De nombreuses erreurs		0
Étendue et maîtrise du vocabulaire de base et de spécialité		
Bonne maîtrise du vocabulaire et du lexique spécifique ; expressions idiomatiques		2
Assez bonne maîtrise du vocabulaire et utilisation du lexique spécifique ;		1.5
Maîtrise suffisante du vocabulaire et du lexique spécifique (emprunts à la L1 et/ou néologismes, quelques répétitions)		1
Maîtrise insuffisante du vocabulaire et du lexique spécifique (emprunts et/ou néologismes fréquents à la L1, de nombreuses répétitions)		0.5
Maîtrise nettement insuffisante du vocabulaire et du lexique spécifique ; (emprunts et/ou néologismes très fréquents à la L1, de nombreuses répétitions)		0

ANNEXE 3

Grille d'évaluation

Type C

Essai argumenté

Candidat _____

Évaluation _____ / 20 *

* l'évaluation finale en vingtième, résultant de la somme des compétences textuelles et linguistiques, doit être arrondie à l'unité supérieure (Exemple : 11.50 points → 12/20 points).

COMPÉTENCES TEXTUELLES

/12 points

Pertinence du sujet¹ et respect des consignes (méthode² et longueur du texte³)	/2
Texte pertinent et consignes respectées	2
Texte pertinent mais consignes partiellement respectées	1.5
Pertinence et consignes partiellement respectées	1
Pertinence et consignes non respectées	0
Production	/10
Organisation du texte	
Enchaînement bien structuré et cohérent ; idées argumentées à l'aide d'exemples précis	3.5
Assez bien structuré et cohérent ; exemples précis	3
Texte structuré - idées souvent seulement affirmées (non argumentées)	2.5
Texte partiellement structuré; idée non argumentées	2
Texte partiellement structuré, parfois incohérent ; idées non argumentées	1
Texte sans structure et incohérent	0
Contenu	
Réflexion riche et critique - allant bien au-delà des acquis scolaires disciplinaires et interdisciplinaires - prenant en compte les connaissances personnelles	6.5
Réflexion riche, critique - prenant en compte les acquis scolaires, disciplinaires et interdisciplinaires, ainsi que les connaissances personnelles	5.5
Réflexion assez riche, critique - prenant en compte les acquis scolaires, disciplinaires et interdisciplinaires, ainsi que les connaissances personnelles	5
Réflexion suffisamment développée; prenant en compte les acquis du parcours scolaire disciplinaire et qui fait état de quelques connaissances personnelles	4
Réflexion superficielle, prenant en compte quelques acquis du parcours scolaire disciplinaire sans faire recours aux connaissances personnelles	3
Réflexion superficielle, fragmentaire et parfois erronée	2
Réflexion limitée et/ou erronée	1
Réflexion très limitée et erronée	0

¹ Repérage de toutes les notions clés du texte de support.

² Présence des titres et des inter-titres.

³ Minimum 500 mots moins 10% de tolérance (450 mots). - Règle de décompte des mots : est considéré comme mot tout ensemble de signes placé entre deux espaces : « C'est-à-dire » = 1 mot ; « un bon sujet » = 3 mots ; « je ne l'ai pas vu depuis avant-hier » : 7 mots.

COMPÉTENCES LINGUISTIQUES

/8 points

COMPÉTENCES GRAMMATICALES / SYNTAXIQUES		/5
Grammaire		
Bon contrôle grammatical : erreurs occasionnelles, non systématiques		3
Assez bon contrôle grammatical		2.5
Contrôle grammatical suffisant		2
Contrôle grammatical presque suffisant		1.5
Contrôle grammatical insuffisant		1
Contrôle grammatical nettement insuffisant		0
Degré d'élaboration des phrases		
Bon contrôle des structures des phrases complexes ;		2
Assez bon contrôle des phrases complexes / bon contrôle des phrases simples		1.5
Contrôle des phrases simples et des phrases complexes les plus courantes		1
Contrôle limité des structures de la phrase simple; ponctuation incorrecte		0.5
Contrôle très limité de la phrase simple ; nombreuses interférences de la L1; ponctuation incorrecte		0

COMPÉTENCES LEXICALES		/ 3
Maîtrise de l'orthographe		
Orthographe exacte, bévues occasionnelles		1
Orthographe correcte avec des erreurs non systématiques		0.5
De nombreuses erreurs		0
Étendue et maîtrise du vocabulaire de base et de spécialité		
Bonne maîtrise du vocabulaire et du lexique spécifique ; expressions idiomatiques		2
Assez bonne maîtrise du vocabulaire et utilisation du lexique spécifique ;		1.5
Maîtrise suffisante du vocabulaire et du lexique spécifique (emprunts à la L1et/ou néologismes, quelques répétitions)		1
Maîtrise insuffisante du vocabulaire et du lexique spécifique (emprunts et/ou néologismes fréquents à la L1, de nombreuses répétitions)		0.5
Maîtrise nettement insuffisante du vocabulaire et du lexique spécifique ; (emprunts et/ou néologismes très fréquents à la L1, de nombreuses répétitions)		0

ANNEXE 4

Grille d'évaluation

Épreuve orale

Candidat _____

Évaluation _____ / 20

COMPÉTENCES COMMUNICATIVES

/11 points

Caractéristiques du contenu		/5
<ul style="list-style-type: none"> Repérage du thème principal de réflexion du texte source Réflexion riche et critique qui prend en compte les éléments significatifs du texte, les acquis du parcours scolaire, disciplinaires et interdisciplinaires, ainsi que les connaissances personnelles 		5
<ul style="list-style-type: none"> Repérage du thème principal de réflexion du texte source Réflexion critique qui prend en compte les éléments significatifs du texte, les acquis du parcours scolaire, disciplinaires et interdisciplinaires, ainsi que les connaissances personnelles 		4
<ul style="list-style-type: none"> Repérage du thème principal de réflexion du texte source Réflexion simple qui prend en compte des éléments significatifs du texte, les acquis du parcours scolaire disciplinaires ainsi que les connaissances personnelles 		3
<ul style="list-style-type: none"> Reprise plate des éléments significatifs du texte et prise en compte des acquis du parcours scolaire ou des connaissances personnelles 		2
<ul style="list-style-type: none"> Reprise plate des éléments significatifs du texte et prise en compte de quelques acquis du parcours scolaire et/ou des connaissances personnelles 		1
<ul style="list-style-type: none"> Restitution absente ou erronée Aucune référence aux acquis du parcours scolaire ou aux connaissances personnelles 		0
Organisation du discours		/3
<ul style="list-style-type: none"> Présentation claire et organisée qui met en évidence des éléments significatifs et qui parvient à une conclusion appropriée Relation entre les idées clairement marquée 		3
<ul style="list-style-type: none"> Présentation claire qui met en évidence des éléments significatifs Relation entre les idées clairement marquée 		2
<ul style="list-style-type: none"> Présentation simple ou qui ne met en évidence que quelques éléments significatifs 		1
<ul style="list-style-type: none"> Présentation sans structure Temps de parole non respecté 		0
Interaction/débat		/3
<ul style="list-style-type: none"> Réponse complète et efficace aux questions Reprise des idées présentées afin d'apporter des nuances et/ou des précisions 		3
<ul style="list-style-type: none"> Réponse complète aux questions Reprise des idées présentées afin d'apporter des nuances et/ou des précisions 		2
<ul style="list-style-type: none"> Réponse complète aux questions 		1
<ul style="list-style-type: none"> Réponse vague, imprécise ou erronée aux questions 		0

COMPÉTENCES LINGUISTIQUES

/9 points

COMPÉTENCES LEXICALES	/2
<ul style="list-style-type: none"> ● Utilisation du lexique spécifique et d'expressions idiomatiques et figées propres à la langue française 	2
<ul style="list-style-type: none"> ● Utilisation du lexique spécifique ● Présence peu fréquente d'emprunts à la L1 	1
<ul style="list-style-type: none"> ● Lexique spécifique mal maîtrisé ● Présence d'emprunts à la L1 	0

COMPÉTENCES GRAMMATICALES / SYNTAXIQUES	/4
<ul style="list-style-type: none"> ● Haut degré de correction grammaticale et des modes verbaux ● Maîtrise des phrases complexes, de l'utilisation des connecteurs, des transitions 	4
<ul style="list-style-type: none"> ● Bon contrôle grammatical, bévues occasionnelles, erreurs non systématiques ● Contrôle des structures de la phrase simple et des phrases complexes les plus courantes ● Emploi des articulateurs logiques les plus fréquents 	3
<ul style="list-style-type: none"> ● Assez bon contrôle grammatical ● Assez bon contrôle des structures de la phrase simple et des phrases complexes les plus courantes 	2
<ul style="list-style-type: none"> ● Contrôle grammatical suffisant ● Assez bon contrôle des structures de la phrase simple ● Interférences des structures de la L1 	1
<ul style="list-style-type: none"> ● De nombreuses erreurs (et/ou qui entravent parfois la compréhension) ● Contrôle limité des structures des phrases ● De nombreuses interférences des structures de la L1 	0

COMPÉTENCES PHONOLOGIQUES	/3
<ul style="list-style-type: none"> ● Prononciation claire et naturelle et intonation appropriée ● Expression fluide 	3
<ul style="list-style-type: none"> ● Prononciation et intonation bien compréhensible malgré quelques erreurs ● Quelques hésitations ou reprises 	2
<ul style="list-style-type: none"> ● Prononciation et intonation en grande partie compréhensible malgré des erreurs ● Débit lent, de nombreuses hésitations 	1
<ul style="list-style-type: none"> ● Des erreurs de prononciation rendent parfois la compréhension difficile ● Débit lent, beaucoup d'hésitations et de reprises 	0

RELAZIONE FINALE

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

15 MAGGIO 2025

CLASSE 5A

MATERIA

MATEMATICA

DOCENTE

ANDRE' DIEMOZ

La classe ha raggiunto, in media, competenze sufficienti in merito a:

- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.
- Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

CONOSCENZE / CONTENUTI TRATTATI DI MATERIA

- Studio di funzioni razionali e irrazionali intere e fratte, logaritmiche intere e fratte.
- Derivata prima: massimi e minimi di funzione, monotonia, retta tangente ad una curva in un suo punto.
- Derivata seconda: flessi e concavità di una funzione.
- Asintoti obliqui.
- Integrali indefiniti: semplici esercizi su integrali immediati, potenze, funzioni composte, fratte semplici (denominatore di secondo grado con delta positivo), per parti.
- Integrali definiti: semplici esercizi di calcolo di aree sottese ad una curva e comprese tra due curve.
- Semplici esercizi di probabilità semplice e composta e esercizi di calcolo combinatorio (combinazioni, disposizioni e permutazioni semplici e con ripetizione).
- Violenza sulle donne in Italia e nel Mondo, stereotipi di genere.
- Matematiche del '900: Maryam Mirzakhani, Grace Chisholm Young, Emmy Noether, Katherine Johnson.

CONOSCENZE / CONTENUTI TRASVERSALI DI EDUCAZIONE CIVICA

- Semplici esercizi di probabilità semplice e composta e esercizi di calcolo combinatorio (combinazioni, disposizioni e permutazioni semplici e con ripetizione).
- Violenza sulle donne in Italia e nel Mondo, stereotipi di genere.
- Matematiche del '900: Maryam Mirzakhani, Grace Chisholm Young, Emmy Noether, Katherine Johnson.

Calcolare il numero di Permutazioni, Disposizioni e Combinazioni in un insieme.

Descrivere le proprietà qualitative di una funzione e costruirne il grafico.

Calcolare aree sottese ad una funzione.

Costruire modelli (continui e discontinui) di crescita lineare, esponenziale, logaritmica

Calcolare derivate di funzioni elementari e composte.

Utilizzare lo studio della derivata prima e seconda per determinare: intervalli di monotonia, massimi e minimi, flessi e concavità di una funzione.

TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI

“Lineamenti di matematica”, volume unico, Zanichelli

METODOLOGIE

Gli argomenti sono stati presentati agli studenti con lezioni frontali in cui veniva richiesta la partecipazione attiva della classe, seguite da numerose esercitazioni individuali e alla lavagna, seguendo modelli di svolgimento proposti dall'insegnante o dal libro di testo.

Gli esercizi assegnati sono stati regolarmente corretti in classe alla lavagna e, saltuariamente, tramite il controllo diretto del quaderno da parte dell'insegnante.

Alcuni argomenti sono stati presentati alla classe attraverso situazioni problematiche, anche attinenti alla vita quotidiana.

Le verifiche scritte sono sempre state precedute da esercitazioni di preparazione allaverifica. I moduli di recupero, svolti in orario curricolare, sono stati dedicati ad esercitazioni e attività svolte a favorire l'acquisizione delle competenze base previste dal piano di lavoro.

TIPOLOGIE DI PROVA E VALUTAZIONE

Al termine di ciascun quadrimestre gli alunni sono stati valutati sulla base di tre prove scritte e una prova orale.

Le prove orali hanno misurato i livelli di conoscenza (conoscere termini, concetti, regole, definizioni, dimostrazione) e comprensione (individuare l'errore, tradurre da un linguaggio ad un altro, spiegare, fare esempi).

Le prove scritte hanno valutato, oltre alla conoscenza e alla comprensione, la capacità di applicazione intesa sia in senso formale e strumentale (correttezza nel calcolo, uso delle formule) sia a livello di analisi e sintesi (elaborazione procedimenti in problemi nuovi, accertamento dei risultati).

Tutte le prove sono state valutate con una scala da 2 a 10. Per evitare compiti in classe consegnati troppo disordinati e di difficile comprensione per l'insegnante, due punti sono stati dati per l'ordine. Per quanto riguarda la valutazione di fine quadrimestre e fine anno scolastico, si è tenuto conto sia della media aritmetica tra i voti sia della partecipazione all'attività didattica, dell'impegno dimostrato e del progresso.

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

VALUTAZIONE IN DECIMI	CONOSCENZE	ABILITÀ	COMPETENZE RELATIVE ALL'INTERO PROCESSO	LIVELLO
1	Non si osserva alcuna acquisizione delle abilità e delle conoscenze previste per l'UDA		Impossibilità di verificare le competenze, a seguito di compiti a casa e materiali non presentati, rifiuto di svolgere le prove di verifica intermedia ed il/i compito/i di realtà.	NON RAGGIUNTO
2	Gravemente lacunose, molto imprecise, quasi assenti	Mancanza quasi assoluta delle abilità previste per il superamento dell'UDA, lo studente compie valutazioni errate con gravi errori procedurali.	Incapacità di organizzazione dei contenuti richiesti, assenza di valutazioni critiche e collegamenti.	
3			I contenuti previsti sono riorganizzati con molti errori, anche gravi. Le capacità di analisi e valutazione risultano quasi del tutto assenti e/o molto superficiali.	
4	Molto frammentarie, parziali, lacunose, presenza di gravi errori.	Presenza di numerosi errori, anche gravi, lo studente applica conoscenze minime solo se guidato, compiendo numerosi errori.	Con molta difficoltà lo studente organizza contenuti, con errori gravi e diverse imprecisioni. La rielaborazione è superficiale	
5	Incerte, da consolidare, presenza di numerosi errori.	Lo studente applica le conoscenze in modo incerto, con diversi errori generalmente non gravi, compie analisi parzialmente corrette.	Le valutazioni ed i collegamenti talvolta risultano impropri, i contenuti risultano semplici e poco accurati, anche se guidato.	BASE
6	Essenziali, poco approfondite, piccole incertezze superabili con l'aiuto dell'insegnante	Lo studente ha raggiunto gli obiettivi minimi previsti, nonostante la presenza di errori non gravi. Ha la capacità di correggersi se guidato.	Lo studente dimostra acquisizione dei contenuti fondamentali. Le valutazioni, la rielaborazione ed i collegamenti risultano accettabili	
7	Buone, obiettivi raggiunti in modo autonomo durante le prove, livello di approfondimento adeguato.	Lo studente applica le conoscenze in modo autonomo e corretto, seppur con qualche errore, complessivamente non grave.	Rielabora in modo corretto i contenuti previsti per l'UDA. Riesce a fare valutazioni autonome e collegamenti generalmente appropriati.	INTERMEDIO



8	Complete, accurate ed approfondite.	Lo studente è autonomo, ha raggiunto un livello di abilità più che buono, compiendo pochi errori, non gravi, anche in situazioni complesse.	Dimostra una valutazione critica con collegamenti appropriati all'interno dell'UDA. In modo autonomo, accurato e puntuale è in grado di rielaborare i contenuti trattati.
9	Complete, molto approfondite, comunicazione efficace ed ottima padronanza dei mezzi.	Pienamente raggiunte: lo studente opera con pochissimi / senza errori, utilizzando le soluzioni migliori. Il linguaggio specifico è puntuale e corretto.	Ottimo livello di rielaborazione ed analisi dei contenuti previsti per l'UDA.
10			Ottimo livello di rielaborazione e capacità di collegamento, ottima la padronanza degli strumenti delle discipline comprese nell'UDA, capacità di agire correttamente anche in situazioni nuove e complesse.

RELAZIONE FINALE

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

15 MAGGIO 2025

CLASSE 5A

MATERIA

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE

ANDREA LUCIANI

- Svolgere attività motorie adeguandosi a diversi contesti riconoscendo le variazioni fisiologiche.
- Svolgere attività motorie adeguandosi ai diversi contesti ed esprimere le azioni attraverso la gestualità.
- Utilizzare gli stimoli percettivi per realizzare in modo idoneo ed efficace l'azione motoria richiesta.
- Conoscere e praticare in modo corretto ed essenziale i principali giochi sportivi e sport individuali.
- Conoscere le principali norme igieniche e di una corretta alimentazione ed essere responsabili nella tutela della sicurezza.
- Assumere comportamenti corretti in ambiente naturale e in palestra.
- Utilizzare i gesti tecnici e le strategie dei principali sport individuali e di squadra.
- Utilizzare le norme di primo soccorso, assumere comportamenti responsabili ai fini della sicurezza e al mantenimento della salute.

CONOSCENZE / CONTENUTI TRATTATI DI MATERIA

Durante il corrente anno scolastico sono stati affrontati i seguenti argomenti:

- Padel.
- Flag football.
- Primo soccorso e gestione delle emergenze.
- Pallavolo.
- Hit ball.

Al termine delle unità didattiche sono state eseguite verifiche pratiche su percorsi precostituiti o su esercizi conosciuti. Verifiche teoriche sono state invece previste per gli esonerati e per le parti teoriche di materia trattate nella classe.

1. Elaborare risposte motorie efficaci e personali in situazioni semplici.
2. Assumere posture corrette a carico naturale.
3. Cogliere le differenze ritmiche in azioni motorie semplici.
4. Consapevolezza di una risposta motoria efficace ed economica.
5. Gestire in modo autonomo la fase di avviamento in funzione dell'attività scelta.
6. Conoscere e praticare in modo essenziale e corretto i principali giochi sportivi e alcuni sport individuali.
7. Assumere comportamenti funzionali alla sicurezza in palestra, a scuola e negli spazi aperti.

TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI

Dispense e video. Piccoli attrezzi.

METODOLOGIE

La metodologia adottata durante le lezioni è stata quella Globale seguita dall'Analitico Percettiva e da quella Globale Arricchita applicata alle scienze motorie. In alcune situazioni è stato adottato il Problem Solving.

TIPOLOGIE DI PROVA E VALUTAZIONE

Osservazioni, test di teoria, prove pratiche.

Livello di competenza	Giudizio/voto	Motivazione
Livello base non raggiunto	Gravemente insufficiente (1-3)	L'allievo dimostra di non aver acquisito un adeguato metodo, anche perché non ha raggiunto una seppur modesta padronanza degli elementi di competenza fondamentali; non è in grado di passare alla fase applicativa, si esprime in forma scorretta e compie frequenti e gravi errori.
	Insufficiente (4)	L'allievo ha una frammentaria acquisizione dei contenuti fondamentali e non è sempre in grado di procedere alle applicazioni; ha difficoltà di correlazione, presenta inesattezze frequenti e/o si esprime in forma impropria e spesso scorretta.
	Mediocre (5)	L'allievo non ha acquisito gli elementi necessari a garantirsi la competenza minima e a trattare con la necessaria completezza le tematiche.
Livello base <i>Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze essenziali e di sapere applicare regole e procedure fondamentali</i>	Sufficiente (6)	L'allievo ha acquisito i principali elementi (argomenti e competenze) pur con qualche inesattezza; è insicuro nelle applicazioni e commette qualche isolato errore
Livello intermedio <i>Lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di sapere utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite</i>	Discreto (7)	L'allievo è in possesso delle conoscenze fondamentali ed è in grado di servirsene correttamente; tratta gli argomenti in modo coerente ed ordinato, tendendo però talvolta ad una semplificazione delle questioni o/e delle applicazioni.
	Buono (8)	L'allievo dimostra di possedere conoscenze approfondite; si esprime con sicurezza, coerenza, proprietà, sapendo gestire, anche in modo originale, il proprio bagaglio culturale e sapendolo applicare in modo adeguato.
Livello avanzato <i>Lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle</i>	Ottimo (9-10)	L'allievo è in grado di prodursi in lavori conclusi; sa organizzare il lavoro con competenza, correlandolo a valide riflessioni basate su esatti riferimenti culturali ed espone con proprietà e correttezza di linguaggio; sa essere personale ed autonomo nelle scelte e nelle articolazioni degli argomenti ed applica in modo pienamente adeguato le conoscenze.



ÉCOLE
HÔTELIÈRE
DE LA VALLÉE
D'AOSTE

<p>conoscenze e abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamen te decisioni consapevoli</p>		
--	--	--

RELAZIONE FINALE

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

15 MAGGIO 2025

CLASSE 5 A

MATERIA

IRC - INSEGNAMENTO RELIGIONE CATTOLICA

DOCENTE

Vancheri Alessia

- Sviluppare un maturo senso critico ed un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà;
- Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità;
- Cogliere la presenza e l'incidenza del Cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità.

CONOSCENZE / CONTENUTI TRATTATI DI MATERIA

- LA MORALE CRISTIANA

Visione del film "The Chosen"

Introduzione alla bioetica.

Rapporto tra etica religiosa, fede e scienza.

Temi di bioetica: la procreazione assistita e la maternità surrogata, le tecniche di manipolazione genetica, l'aborto, l'eutanasia, l'accanimento terapeutico e le cellule staminali.

Cibo e religioni

L'ebraismo e la guerra israelo-palestinese.

- DOTTRINA SOCIALE DELLA CHIESA

L'enciclica "Fratelli tutti" di papa Francesco.

Confronto tra bioetica e l'etica religiosa della vita.

- QUESTIONI DI GIUSTIZIA

La Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo.

Conflitto israelo-palestinese.

Il Muro del Pianto di Gerusalemme.

CONOSCENZE / CONTENUTI TRASVERSALI DI EDUCAZIONE CIVICA

Attraverso i temi di bioetica, si propone ai ragazzi una formazione consapevole e responsabile delle proprie scelte, insegnando a rispettare le regole, i diritti e i doveri di ogni essere umano.

Educazione alla pace e al confronto.

ABILITA'

- Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo;
- Individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto con quello di altre religioni e sistemi di pensiero;
- Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico;
- Usare e interpretare correttamente e criticamente le fonti autentiche della tradizione cristiano-cattolica.

TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI

Documenti proposti dall'insegnante, materiale audiovisivo e multimediale, testo biblico.

METODOLOGIE

Lezioni frontali, dibattiti e discussioni guidate dall'insegnante

TIPOLOGIE DI PROVA E VALUTAZIONE

La valutazione si basa sulla partecipazione e sull'impegno dimostrati durante le lezioni, sulla capacità degli allievi di confrontarsi all'interno del gruppo classe e di rielaborare la propria storia personale alla luce del materiale fornito.

L'acquisizione e l'interiorizzazione dei contenuti sono inoltre stati valutati anche attraverso prove riguardanti l'analisi ed il commento di documenti relativi alle tematiche affrontate in classe.

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

Si allega la griglia di valutazione propria della disciplina.

Griglia di valutazione adottata per IRC e corrispondenza fra voti e livelli di conoscenza e abilità:

Livello di competenza	Giudizio/voto	Motivazione
Livello base non raggiunto	Insufficiente (5)	L'allievo ha una frammentaria acquisizione dei contenuti fondamentali e non è sempre in grado di procedere alle applicazioni; ha difficoltà di correlazione, presenta inesattezze frequenti e/o si esprime in forma impropria e spesso scorretta.
Livello base: lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze essenziali e di sapere applicare regole e procedure fondamentali.	Sufficiente (6)	L'allievo ha acquisito i principali elementi (argomenti e competenze) pur con qualche inesattezza; è insicuro nelle applicazioni e commette qualche isolato errore.
Livello intermedio: lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di sapere utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite.	Buono (7-8)	L'allievo è in possesso delle conoscenze fondamentali ed è in grado di servirsene correttamente; tratta gli argomenti in modo coerente ed ordinato, tendendo però talvolta ad una semplificazione delle questioni o/e delle applicazioni.
	Molto (9)	L'allievo dimostra di possedere conoscenze approfondite; si esprime con sicurezza, coerenza, proprietà, sapendo gestire, anche in modo originale, il proprio bagaglio culturale e sapendolo applicare in modo adeguato.
Livello avanzato: lo studente svolge e problemi complessi, in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli.	Moltissimo (10)	L'allievo è in grado di prodursi in lavori conclusi; sa organizzare il discorso con competenza, correlandolo a valide riflessioni basate su esatti riferimenti culturali ed espone con proprietà e correttezza di linguaggio; sa essere personale ed autonomo nelle scelte e nelle articolazioni degli argomenti ed applica in modo pienamente adeguato le conoscenze.

RELAZIONE FINALE

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

15 MAGGIO 2025

CLASSE 5 A

MATERIA

IARC

DOCENTE

Sara Perucchione

- Collaborare e partecipare: interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.
- Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.
- Individuare collegamenti e relazioni: individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica.

CONOSCENZE / CONTENUTI TRATTATI DI MATERIA

Storie di attualità: analisi di fonti, riflessione e rielaborazione

I personaggi del '900: quelli che hanno fatto la storia

Gli eventi di oggi: riflessione su fatti quotidiani

L'ambiente che ci circonda: ecosostenibilità e cosa possiamo fare noi

CONOSCENZE / CONTENUTI TRASVERSALI DI EDUCAZIONE CIVICA

Storie di attualità: analisi di fonti, riflessione e rielaborazione

Gli eventi di oggi: riflessione su fatti quotidiani

L'ambiente che ci circonda: ecosostenibilità e cosa possiamo fare noi

I nostri diritti, i diritti degli altri

TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI

Materiale sul web

film, cortometraggi

riviste e quotidiani

METODOLOGIE

lezione dialogata

debate

lavoro di gruppo

dibattiti, discussioni ed esposizioni orali

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

Livello di competenza	Motivazione	Giudizio voto
Livello base non raggiunto	L'allievo ha una frammentaria acquisizione dei contenuti fondamentali e non è sempre in grado di procedere alle applicazioni; ha difficoltà di correlazione, presenta inesattezze frequenti e/o si esprime in forma impropria e spesso scorretta.	Scarso (5)
Livello base: lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze essenziali e di sapere applicare regole e procedure fondamentali.	L'allievo ha acquisito i principali elementi (argomenti e competenze) pur con qualche inesattezza; è insicuro nelle applicazioni e commette qualche isolato errore.	Sufficiente (6)
Livello intermedio: lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di sapere utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite.	L'allievo è in possesso delle conoscenze fondamentali ed è in grado di servirsene correttamente; tratta gli argomenti in modo coerente ed ordinato, tendendo però talvolta ad una semplificazione delle questioni o/e delle applicazioni.	Buono (7-8)
	L'allievo dimostra di possedere conoscenze approfondite; si esprime con sicurezza, coerenza, proprietà, sapendo gestire, anche in modo originale, il proprio bagaglio culturale e sapendolo applicare in modo adeguato.	Molto (9)
Livello avanzato: lo studente svolge e risolve problemi complessi, in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli.	L'allievo è in grado di prodursi in lavori conclusi; sa organizzare il discorso con competenza, collegandolo a valide riflessioni basate su esatti riferimenti culturali ed espone con proprietà e correttezza di linguaggio; sa essere personale ed autonomo nelle scelte e nelle articolazioni degli argomenti ed applica in modo pienamente adeguato le conoscenze.	Moltissimo (10)

RELAZIONE FINALE

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

15 MAGGIO 2025

CLASSE 5A

MATERIA

LINGUA INGLESE

DOCENTE

CHANTAL MOROSSO

- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
- 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 e per un'analisi critica della realtà - tra arte, storia e cultura.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare
- Essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari/interlocutori, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato e di coltivare saldi principi etici.

CONOSCENZE / CONTENUTI TRATTATI DI MATERIA

HOSPITALITY

Professional profile

- PCTO - students' professional profile: education, work experience, internships, future careers
- ENGLISH & COOKING - interaction in the cooking lab about cuisine, everyday life and future plans

CULTURE

Women empowerment

- Mary Wollstonecraft: life and work - *A Vindication of Rights of Woman*
- Emmeline Pankhurst & the Suffragette movement; Emily Davison at the Derby; women suffrage
- Kamala Harris' speech for the US presidential elections

The late XIX century + social and historical context

- Late Victorian Age: industrialization, urbanization and modern tourism - the Victorian compromise
- Oscar Wilde: life and art - *The Picture of Dorian Gray*, plot and symbolism: the theme of the double, late Victorian society; civil rights: homosexuality and sexual discrimination; hints on Aestheticism: Dandyism, Hedonism, Decadentism

The XX century Vanguard art movements

6. Vienna in 1913 before the war: Hitler, Stalin, Trotsky, Tito and Freud and the destiny of the world

Princess Sissi, Alma Mahler - iconic female figures of the time

7. Cubism and Picasso *Guernica* - war and human rights;

Les Femmes d'Alger - women rights

- Tamara De Lempicka *Portrait in the Green Bugatti* - the Roaring Twenties
Group of four Nudes - women empowerment and sexual freedom

★ Final part to be concluded by June:

- Surrealism and Dalí *La Persistencia de la Memoria* - time and the unconscious (hints on Freud's psychoanalysis)

1. Modernism, a new LANGUAGE: stream of consciousness, paralysis, epiphany - a new concept of TIME: time of the mind/ time of the clock

- The Lost Generation: the Roaring Twenties and Prohibition,
the Expatriates in Paris – the trauma of the war

- James Joyce *Dubliners: Eveline* – paralysis, epiphany, women

Irish modern history: from the Civil War to The Troubles

- Virginia Woolf *Mrs Dalloway* plot, main themes: the unconscious, time, death, writing as a therapy, women's emancipation
- FS Fitzgerald *The Great Gatsby* – life and art: the fake American dream, Alcohol, depression / psychoanalysis; Zelda between empowerment and failure
- George Orwell *Animal Farm* - plot and social message against any totalitarianism; *1984* - plot and references with AI and Surveillance Capitalism, the digital era and propaganda/mass manipulation

★ Movies suggested: *The Great Gatsby, The Hours, Hoppenheimer, The Imitation Game, the Danish Girl, The King's Speech, Mudbound, Atonement, Midnight in Paris,*

A complete filmography has been shared with the students for an insight into the XX century and its historic context and its main protagonists; books or audiobooks have been suggested to complete the students' training on multidisciplinary links.

CONOSCENZE / CONTENUTI TRASVERSALI DI EDUCAZIONE CIVICA

- LATE VICTORIAN SOCIETY industrialization, urbanization, the modern hospitality industry
 - HUMAN RIGHTS, CIVIL RIGHTS throughout the XX century till today's fight for equality: women rights, homosexuality and sex liberation, freedom and democracy . discrimination & wars in the past and today.
-

SURVEILLANCE CAPITALISM AND DIGITAL RIGHTS from WWI propaganda to modern social media and behaviour manipulation, Orwell, *1984* - the Big Brother, thought police, language, privacy, mass media / social media, totalitarianism

- Interagire in conversazioni su argomenti di interesse personale, culturale e professionale
- Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi chiari, di breve estensione, scritti e orali, su argomenti noti e di interesse personale, culturale e professionale.
- Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni per esprimere bisogni, descrivere esperienze e narrare avvenimenti di tipo personale culturale e professionale.
- Produrre testi brevi corretti e coerenti su tematiche note di interesse personale, culturale e professionale, correlando idee, informazioni e tipologie comunicative diverse (immagini, opere d'arte, brani in prosa e poesia, video, film, fotografie).
- Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale.
- Utilizzare materiali e fonti multimediali.

TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI

Gli approfondimenti video e audio con articoli e materiali autentici tratti da libri, romanzi e siti specialistici + Online resources e video links insieme alle presentazioni multimediali OSCAR WILDE END OF XIX CENTURY e XX CENTURY, THE MODERN AGE create dalla docente e aggiornate nei materiali e negli spunti pluridisciplinari sono la fonte principale di riferimento per i contenuti analizzati; si trovano online insieme a documenti, letture e progetti realizzati dagli studenti nella google classroom condivisa da entrambe le classi chiamata ENGLISH 5A+5B COOKING 24-25

- Prezi.com supporto multimediale per la creazione di presentazioni multidimensionali online arricchito con collegamenti interdisciplinari.
- Canva.com web design per la realizzazione di poster, presentazioni multimediali e video
- Computer e proiettore per la presentazione degli argomenti, la consultazione dei materiali di studio, la visione di video, interviste, films in lingua originale con sottotitoli in inglese.

METODOLOGIE

La didattica con approccio multisensoriale, comunicativo e multimediale - in presenza ma con piattaforma online per la condivisione dei materiali - si è dimostrata strumento efficace per lo stimolo motivazionale e la conseguente ricaduta positiva sulle classi molto motivate a migliorare l'interazione in lingua. La comunicazione in classe avviene prevalentemente in LS e gli studenti generalmente provano ad interagire, auto correggendosi o ripetendo correttamente dopo l'intervento della docente. La docente ha acquisito queste classi che in passato hanno lavorato con altri insegnanti ed è stata accolta da un gruppo generalmente partecipe, attivo e collaborativo.

Gli studenti DSA hanno saputo lavorare autonomamente, potendo contare sulla didattica inclusiva adottata per l'intera classe che ha previsto tempi supplementari e strumenti

TIPOLOGIE DI PROVA E VALUTAZIONE

Le valutazioni hanno riguardato tutti i contributi significativi in lingua inglese degli studenti al fine di monitorare costantemente gli apprendimenti, in classe e in alcune occasioni in laboratorio. Inoltre sono stati svolti test scritti in presenza per valutare lo studio dei contenuti per l'esame finale: *multiple choice + open question and multidisciplinary links*; e prove multimediali con condivisione di posters per le *movie/book reviews*.

Infine le valutazioni orali hanno riguardato l'esposizione in lingua con la condivisione di files audio recording con feedback individualizzati per la preparazione del *exam speech* proponendo topics da presentare con possibili collegamenti interdisciplinari in classe.

Alcuni studenti hanno preparato l'esame Cambridge FCE B2 e AE C1.

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

Criteria	2 pts (Excellent)	1.5 pts (Good)	1 pt (Needs improvement)	0.5 pts (Needs Work)
Fluency & Coherence	Smooth, natural flow; ideas logically linked	Mostly fluent; occasional pauses but coherent	Some hesitation; message clear but slow	Frequent pauses; disjointed ideas
Grammar & Accuracy	Accuracy; complex structures used correctly	Minor errors; no impact on understanding	Noticeable errors but meaning clear	Frequent errors hinder comprehension
Vocabulary & Range	Wide, idiomatic, precise word choice	Good range; occasional repetition	Adequate but sometimes basic	Limited vocabulary; struggles to express ideas
Pronunciation	Clear, natural intonation/stress	Mostly clear; minor mispronunciations	Understandable but with accent issues	Hard to understand due to pronunciation

Interaction*	Engages naturally and appropriately	Good interaction; slight delays in replies	Can converse but with effort	Minimal engagement; often passive
Content*	Clear and complete; engaging and well analysed	Reasonably accurate and with personal analysis	Limited or superficial; not analysed nor well interpreted	Misunderstood, inadequate

* **Interaction / Content:** these 2 descriptors are interchangeable: the first when interacting or answering questions, the second when presenting or having a speech

TOTAL SCORE: ____ / 10

Comments:

Scoring Guide (10-Point Scale):

- **A 9-10 (C1 Level)** – Highly proficient, minimal errors
- **B-C 7-8 (Strong B2)** – Effective, occasional errors
- **D -E 5-6 (B2 Threshold)** – Understandable but limited
- **F 3-4 (Below B2 needs improvement)** – Struggles with fluency/accuracy
- **(F 1-2 Major communication issues)**

RELAZIONE FINALE

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

15 MAGGIO 2025

CLASSE 5A

MATERIA

Lingua e cultura tedesca

DOCENTE

Francesca Lattanzi

- Comprendere testi scritti di bassa/media difficoltà su tematiche personali, culturali, storiche e professionali;
- Utilizzare strutture grammaticali, lessico e funzioni comunicative adeguate al livello A1/A2 del QCER;
- Analizzare testi culturali e letterari con consapevolezza del contesto storico e sociale di riferimento;
- Riconoscere il valore della diversità culturale e confrontare aspetti della lingua tedesca con la propria;
- Utilizzare il tedesco come strumento di accesso alla conoscenza in ambiti specifici, anche in contesto professionale;
- Collaborare in modo attivo e responsabile in attività di gruppo, dimostrando autonomia e spirito critico;
- Utilizzare i dispositivi multimediali per la creazione di brevi presentazioni.

CONOSCENZE / CONTENUTI TRATTATI DI MATERIA

Grammatik

6. Verben im Perfekt
7. Trennbare und untrennbare Verben
8. Modalverben im Präteritum
9. Nebensätze
10. Infinitivsätze mit/ohne zu

Geschichte und Kultur

- Freud: die drei Instanzen
- Adolf Hitler an der Macht
- Nachkriegszeit: Trümmerfrauen, Stunde Null, Bau und Fall der Mauer, DDR und BRD, Stasi
- Christa Wolf: der geteilte Himmel

Fachsprache

- Essen und Trinken: Wiederholung Ernährungspyramide und Meinungen ausdrücken;
- die Küchenbrigade;
- Praktikum und Berufserfahrungen.

CONOSCENZE / CONTENUTI TRASVERSALI DI EDUCAZIONE CIVICA

- Nachkriegszeit

ABILITA'

- Comprendere e analizzare testi scritti e orali autentici di bassa/media difficoltà.
- Esprimersi oralmente in maniera chiara e pertinente su temi noti, culturali e di attualità.
- Interagire in conversazioni simulate e reali su temi personali, scolastici e culturali.
- Riconoscere e utilizzare correttamente strutture grammaticali e lessico specifico.
- Comprendere il contesto storico-culturale dei paesi di lingua tedesca in epoca contemporanea.

TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI

- Dispense fornite dalla docente
- Materiali autentici (film, canzoni, video)
- Testi letterari: estratto da *"Der geteilte Himmel"* di Christa Wolf
- Strumenti multimediali: dizionari online, piattaforme di esercitazione e di presentazione

- Lezioni frontali ed interattive
- Lavori di gruppo e attività di peer education
- Role-playing e simulazioni
- Analisi di testi scritti
- Visione e discussione guidata di materiali audio-video

TIPOLOGIE DI PROVA E VALUTAZIONE

- Verifiche scritte
- Verifiche orali
- Attività di ascolto (audio e video)
- Partecipazione e impegno durante le attività didattiche

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

Sono state adottate griglie comuni al dipartimento di lingue, che tengono conto di:

- Correttezza grammaticale e lessicale
- Coerenza e coesione del discorso
- Comprensione globale e dettagliata dei testi
- Adeguatezza lessicale e strutturale nella produzione orale e scritta
- Partecipazione attiva e autonomia nel lavoro

Per quanto riguarda invece le verifiche scritte di grammatica, la sufficienza è stata assegnata con il 60% di risposte corrette.

RELAZIONE FINALE

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

15 MAGGIO 2025

CLASSE 5A

MATERIA

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE

PELLEGRINO ELISABETTA

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati

Nel dettaglio:

- 1.1 Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato
- 2.1 Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP
- 2.2 Garantire la tutela e la sicurezza del cliente
- 3.1 Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale
- 3.2 Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari
- 3.3 Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
- 3.4 Definire offerte gastronomiche qualitativamente economicamente sostenibili adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela

CONOSCENZE / CONTENUTI TRATTATI DI MATERIA

La sana alimentazione

- Valutazione dello stato nutrizionale
- Bilancio energetico
- Linee guida sana alimentazione
- Dieta mediterranea
- Modelli dietetici
- Dieta equilibrata in particolari condizioni fisiologiche (gravidanza e allattamento) e fasce d'età; alimentazione nello sport

Dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie

Fondamenti di dietoterapia

Obesità

Malattie cardiovascolari, dislipidemie, diabete e sindrome metabolica

Uso e abuso di bevande alcoliche

Disturbi della nutrizione e dell'alimentazione

Tumori e prevenzione a tavola

Stati carenziali

Patologie apparato digerente (cenni)

Allergie e intolleranze alimentari

Alimentazione come espressione di innovazione, cultura e tradizioni religiose

Alimentazione nella storia

Consumi alimentari, scelte alimentari e credo religioso

Rapporto tra alimentazione, cultura e società; pubblicità

Nuovi prodotti alimentari (alimenti di nuova gamma, alimenti alleggeriti o light, alimenti arricchiti, alimenti fortificati, alimenti funzionali, alimenti per gruppi specifici, integratori, OGM, novel food)

Igiene e sicurezza degli alimenti

- Sicurezza alimentare – Pacchetto Igiene
- Il sistema HACCP
- Igiene del personale, dei locali e delle attrezzature
- Contaminanti chimici: sintetici e naturali
- Contaminanti fisici
- Contaminanti biologici: infestanti, microrganismi
- Tipologie di contaminazione
- Malattie a trasmissione alimentare veicolate da batteri: infezioni, intossicazioni, tossinfezioni
- Malattie a trasmissione alimentare veicolate da virus e parassiti
- Additivi, etichette ed imballaggi alimentari

Qualità, tutela del Made in Italy, sostenibilità e consumi

- Qualità degli alimenti
- Marchi di qualità dei prodotti tipici
- Tutela del "Made in Italy" – frodi alimentari
- La sostenibilità ambientale nelle filiere agroalimentari
- Consumi etici

CONOSCENZE / CONTENUTI TRASVERSALI DI EDUCAZIONE CIVICA

- “Globesity”: obesità e obesità infantile
- Binge drinking
- Disturbi del comportamento alimentare: contesto sociale
- Incidente nucleare di Chernobyl e iodoprofilassi
- Sostenibilità, spreco alimentare

ABILITA'

- Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona
- Applicare tecniche di cottura e di conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione delle

malattie a trasmissione alimentare

- Prevenire e gestire i rischi delle malattie a trasmissione alimentare connessi alla manipolazione degli alimenti
- Seguire un piano HACCP

TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI

- Libro di testo (L. La Fauci - “Scienza e cultura dell'alimentazione” - Rizzoli)
- Mezzi audiovisivi
- Riviste specifiche
- Testi didattici di supporto e Stampa specialistica
- Schede e materiali predisposti dall'insegnante

METODOLOGIE

Le metodologie didattiche utilizzate sono improntate alla valorizzazione del metodo laboratoriale e del pensiero operativo, all'analisi e alla soluzione dei problemi, al lavoro cooperativo per progetti, per consentire agli studenti di cogliere concretamente l'interdipendenza tra cultura professionale, tecnologie e dimensione operativa della conoscenza.

MODALITA' DI LAVORO:

- Lezioni partecipate
- Elaborazione di attività per gruppo di lavoro
- Esame di illustrazioni, tabelle, dati e articoli
- Dialogo guidato
- Lettura e comprensione del libro di testo, nelle sue unità didattiche
- Brain storming
- Problem solving

TIPOLOGIE DI PROVA E VALUTAZIONE

- Prove scritte
- Prove orali
- Test
- Risoluzione di problemi ed esercizi; esercitazioni
- Osservazioni sul comportamento di lavoro (partecipazione, impegno, metodo di studio e di

lavoro...)

- Valutazione formativa e sommativa

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

Griglia di valutazione della seconda prova scritta - Enogastronomia e ospitalità alberghiera

DSA-BES: la valutazione degli indicatori 1,2,3 sarà la medesima degli altri candidati; la valutazione dell'indicatore 4, qualora risultasse indicato nel PDP dello/a studente/essa, prenderà in considerazione solamente gli aspetti sottolineati.

Alunn__

Classe _____

IND. 1	Comprensione <i>del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo</i>		
		PUNTI	PUNTEGGIO
DESCRITTORI	Non comprende il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo	1	____/3
	Comprende parzialmente il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo	1,5	
	Comprende il testo / il caso professionale/ i dati del contesto operativo nelle linee essenziali	2	
	Comprende in modo corretto ed appropriato il testo introduttivo/ il caso professionale/ i dati del contesto operativo	2,5	
	Comprensione completa e approfondita del testo	3	

IND. 2	Padronanza delle conoscenze <i>relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione</i>		
		PUNTI	PUNTEGGIO
DESCRITTORI	Non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1 - 1,5	____/6
	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà gravi / lievi	2 - 2,5	
	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3 - 3,5	
	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente	4 - 5	
	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	5,5 - 6	

IND. 3	Padronanza delle competenze tecnico - professionali <i>espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi</i>		
		PUNTI	PUNTEGGIO
DESCRITTORI	Non rileva le problematiche (o le rileva in modo gravemente scorretto) e non elabora soluzioni (o le soluzioni, se individuate, sono inadeguate)	1 - 2	____/8
	È in grado di rilevare le problematiche e di elaborare soluzioni parzialmente adeguate	2,5 - 3,5	
	È in grado di rilevare le problematiche in modo adeguato e di elaborare soluzioni essenziali	4 - 5	
	È in grado di rilevare le problematiche in modo appropriato ed elabora soluzioni coerenti	5,5 - 6,5	
	È in grado di rilevare le problematiche in modo articolato e motivato ed elabora soluzioni efficaci, anche con opportuni collegamenti concettuali ed operativi	7 - 8	

IND. 4	Correttezza <i>morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale</i>		
		PUNTI	PUNTEGGIO
DESCRITTORI	Si esprime in modo scorretto o stentato, <u>utilizzando un lessico inadeguato</u>	1	____/3
	Si esprime in modo non sempre corretto, <u>utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato</u>	1,5	
	Si esprime in modo corretto <u>utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore</u>	2	
	Si esprime in modo preciso e accurato <u>utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato</u>	2,5	
	Si esprime con ricchezza e <u>piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore</u>	3	

PUNTEGGIO TOTALE

____/20

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 diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	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 incompleto, utilizzandoli 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 loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	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 solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei 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	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Punteggio totale della prova				

RELAZIONE FINALE

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

15 MAGGIO 2025

CLASSE 5A

MATERIA

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

DOCENTE

JOSEPH VINCENT VALLET

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche (Competenza in uscita n. 1)
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione (Competenza in uscita n. 2)
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro (Competenza in uscita n. 3)
- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche (Competenza in uscita n. 6)
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy (Competenza in uscita n.7)
- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web (Competenza in uscita n. 8)
- Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale (Competenza in uscita n. 9)
- Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing (Competenza in uscita n. 10)
- Contribuire alle strategie di Destination Management attraverso la promozione dei beni culturali

e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio (Competenza in uscita n. 11)

CONOSCENZE / CONTENUTI TRATTATI DI MATERIA

- Il mercato turistico: il mercato turistico nazionale e internazionale, le nuove tendenze del turismo, gli organismi e le fonti normative interne
- Pianificazione, programmazione e controllo di gestione: pianificazione, programmazione, budget e business plan
- Il marketing: aspetti generali, il marketing strategico, il marketing operativo, il web marketing e i piani di marketing
- La normativa del settore turistico-ristorativo: le norme di igiene alimentare, i contratti delle imprese ristorative (catering e banqueting)
- Le abitudini alimentari e l'economia del territorio: le abitudini alimentari, i marchi di qualità alimentari e le nuove tendenze alimentari (globalizzazione)
- Gli organi dell'Unione Europea e le fonti normative comunitarie, con particolare riferimento al settore turistico

CONOSCENZE / CONTENUTI TRASVERSALI DI EDUCAZIONE CIVICA

- Prodotti a Km 0 e tutela del "Made in Italy" nel settore agro-alimentare
- Globalizzazione dei consumi, con particolare riferimento alle abitudini alimentari
- Abitudini alimentari e scelte sostenibili
- Turismo sostenibile e viaggiatori responsabili
- La gerarchia delle fonti e l'Unione Europea
- Il ruolo delle donne nella politica italiana

ABILITA'

- Distinguere e interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa, redigere la contabilità di settore
- Individuare norme e procedure relative alla provenienza, produzione e conservazione del prodotto; individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti
- Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari, individuare i prodotti a Km 0 come strumento di marketing
- Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche, identificare le caratteristiche del mercato turistico, individuare la normativa di riferimento, utilizzare le tecniche di marketing

TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI

- Manuale in adozione: S.Rascioni - F.Ferriello, "Gestire le imprese ricettive up", vol. 3, Tramontana, 2020
- Schemi di sintesi e mappe concettuali
- Materiale audio-visivo di approfondimento condiviso dalla docente
- Slides fornite dalla docente

METODOLOGIE

- Lezioni frontali
- Lavori di gruppo secondo la metodologia "cooperative learning"
- Esercitazioni secondo la metodologia "problem solving"
- Didattica "peer to peer"
- Classe rovesciata
- Dibattiti guidati inerenti tematiche di attualità relative al programma della disciplina;

- Esercitazioni volte a stimolare costantemente l'alunno ad esplicitare le proprie conoscenze in merito ad una determinata tematica, motivandolo e favorendone l'intervento in classe;
- Privilegiare il riferimento a casi e esempi pratici tratti dalla vita quotidiana per la trasmissione delle conoscenze e dei contenuti essenziali della disciplina

TIPOLOGIE DI PROVA E VALUTAZIONE

TIPOLOGIA DI PROVA

- Prove scritte: quesiti a trattazione sintetica, quesiti a risposta singola, quesiti a scelta multipla e vero/falso, comprensioni scritte
- Prove orali: interrogazioni e esposizioni orali con argomentazione
- Lavori di gruppo

VALUTAZIONE

Valutazione in itinere e sommativa.

Per ciascun quadrimestre n. 2 prove orali e n. 2 prove scritte

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

Livello di competenza	Giudizio/voto	Motivazione
<p>Livello base non raggiunto</p>	<p>Gravemente insufficiente (2-3)</p>	<p>L'allievo dimostra di non aver acquisito un adeguato metodo, anche perché non ha raggiunto una seppur modesta padronanza degli elementi di competenza fondamentali; non è in grado di passare alla fase applicativa, si esprime in forma scorretta e compie frequenti e gravi errori.</p>

	Insufficiente (4)	L'allievo ha una frammentaria acquisizione dei contenuti fondamentali e non è sempre in grado di procedere alle applicazioni; ha difficoltà di correlazione, presenta inesattezze frequenti e/o si esprime in forma impropria e spesso scorretta.
	Mediocre (5)	L'allievo non ha acquisito gli elementi necessari a garantirsi la competenza minima e a trattare con la necessaria completezza le tematiche.
Livello base Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze essenziali e di sapere applicare regole e procedure fondamentali.	Sufficiente (6)	L'allievo ha acquisito i principali elementi (argomenti e competenze) pur con qualche inesattezza; è insicuro nelle applicazioni e commette qualche isolato errore.
	Discreto (7)	L'allievo è in possesso delle conoscenze fondamentali ed è in grado di servirsene correttamente; tratta gli argomenti in modo coerente ed ordinato, tendendo però talvolta ad una semplificazione delle questioni o/e delle applicazioni.
Livello intermedio Lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di sapere utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite.	Buono (8)	L'allievo dimostra di possedere conoscenze approfondite; si esprime con sicurezza, coerenza, proprietà, sapendo gestire, anche in modo originale, il proprio bagaglio culturale e sapendolo applicare in modo adeguato.

<p style="text-align: center;">Livello avanzato</p> <p>Lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli.</p>	<p>Distinto (9)</p>	<p>L'allievo è in grado di prodursi in lavori conclusi; sa organizzare il discorso con competenza, correlandolo a valide riflessioni basate su esatti riferimenti culturali ed espone con proprietà e correttezza di linguaggio; sa essere personale ed autonomo nelle scelte e nelle articolazioni degli argomenti ed applica in modo adeguato le conoscenze.</p>
	<p>Ottimo (10)</p>	<p>L'allievo è in grado di prodursi in lavori conclusi; sa organizzare il discorso con competenza, correlandolo a valide riflessioni basate su esatti riferimenti culturali ed espone con proprietà, ricchezza e correttezza di linguaggio; sa essere personale ed autonomo nelle scelte e nelle articolazioni degli argomenti ed applica in modo pienamente adeguato le conoscenze.</p>

RELAZIONE FINALE

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

15 MAGGIO 2025

CLASSE 5A

MATERIA

Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina

DOCENTE

Millesi Yannick

Gli alunni della classe 5A, nel corso dell'anno scolastico, hanno seguito con impegno e dedizione il percorso formativo, finalizzato al raggiungimento delle competenze professionali previste dal curriculum. La classe ha dimostrato una crescente motivazione, sia durante le attività pratiche di laboratorio sia durante le lezioni teoriche, manifestando un atteggiamento responsabile e partecipativo.

Nel corso del percorso, è emersa una progressiva maturazione da parte degli studenti, che hanno acquisito maggiore consapevolezza delle proprie capacità, sviluppando fiducia in sé stessi e dimostrando un'apertura positiva alla sperimentazione e alla messa in gioco. Questo si è tradotto in una più marcata autonomia operativa e in una maggiore attenzione alla qualità del lavoro svolto.

Tutti gli studenti sono oggi in grado di operare in sicurezza, rispettando le normative igienico-sanitarie e la tracciabilità degli alimenti. Utilizzano con competenza le tecniche di lavorazione e gli strumenti multimediali per gestire e promuovere prodotti enogastronomici. Sanno inoltre valorizzare le tradizioni culinarie, sia nazionali che internazionali, sapendo costruire menu coerenti dal punto di vista organolettico, merceologico e gastronomico.

È doveroso sottolineare e valorizzare l'atteggiamento di alcuni studenti, che si sono distinti per puntualità, costanza e rispetto delle scadenze. Il loro impegno è stato continuo e serio, rappresentando un esempio positivo per l'intero gruppo classe.

Durante l'anno, grazie anche al supporto di esperti esterni, gli studenti hanno potuto approfondire tematiche di rilievo come la celiachia, sviluppando maggiore sensibilità verso le intolleranze alimentari e la cucina inclusiva. È inoltre prevista la possibilità di un ulteriore incontro con un professionista del settore della ristorazione innovativa, che offrirà una testimonianza concreta su nuovi modelli di servizio e gestione, arricchendo ulteriormente l'esperienza formativa degli studenti.

Attività svolte durante l'anno scolastico

Nel corso dell'anno scolastico sono stati affrontati diversi argomenti, sia dal punto di vista tecnico-pratico, attraverso le lezioni di laboratorio, sia in ambito teorico, in particolare durante le ore di codocenza con la disciplina di Alimenti.

Tematiche affrontate in modo integrato (laboratorio e teoria):

- Contaminazioni alimentari, allergie, intolleranze, alterazioni dei cibi, diete e normativa HACCP
- Laboratori di approfondimento e progettazione del menu (svolti il venerdì)
- Laboratori serali dedicati alla ristorazione collettiva (svolti il mercoledì)

Argomenti sviluppati prevalentemente in teoria:

- Il Food Cost e il Menu Engineering
- L'impresa ristorativa e l'organizzazione del personale
- La pianificazione dell'impresa ristorativa
- Il catering
- Il banqueting
- Il buffet

Unità di apprendimento interdisciplinari (UDA):

1. UDA sulla sostenibilità: utilizzo eco-sostenibile dei prodotti
2. UDA "L'alimentazione durante le guerre, presentata durante le ore di codocenza con Alimenti.

Unità di apprendimento disciplinari:

- Ricerca e progettazione di un menu internazionale
- Realizzazione dell'evento "cena del miele" durante la sagra del miele
- Realizzazione dell'evento "cena solidale AISM" allo scopo di raccogliere fondi per la ricerca sulla sclerosi multipla in collaborazione con lo chef stellato Christian Mandura.
- Realizzazione di una "cena dei parenti" in cui la classe in quasi completa autonomia ha progettato, realizzato e servito una cena per i loro parenti e i professori.

- Partecipazione a una masterclass con lo chef Fascendini, finalizzata all'acquisizione di competenze specifiche sulla lavorazione della pasta fresca.

CONOSCENZE / CONTENUTI TRASVERSALI DI EDUCAZIONE CIVICA

Durante le attività pratiche e l'elaborazione dei menu, è stato affrontato anche il tema dello spreco alimentare, in riferimento agli obiettivi dell'Agenda 2030, con particolare attenzione alla sostenibilità e all'uso consapevole delle risorse.

Per quanto riguarda la cittadinanza digitale, verrà trattato l'utilizzo consapevole e responsabile dei mezzi di comunicazione virtuali, con l'obiettivo di educare a un comportamento corretto e sicuro online.

Infine, con l'intento di favorire l'autostima e la crescita personale di alcuni studenti, è previsto in classe un momento di confronto su alcune regole e suggerimenti utili per migliorare l'approccio al lavoro. Sebbene possano apparire semplici o scontati, tali accorgimenti - le cosiddette "regole d'oro" - possono rivelarsi efficaci per ottenere risultati migliori nel contesto scolastico e professionale.

ABILITA'

Tra le abilità che gli studenti hanno acquisito in corso d'anno, figurano:

- Elaborare un menu rispettando le regole gastronomiche in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti;
- Cenni sul calcolo dei costi di produzione utilizzando le tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food & Beverage Cost);
- Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, applicando tecniche di cottura e conservazione ai prodotti enogastronomici;
- Saper distinguere le varie figure professionali che operano del settore ristorativo, programmando e organizzando la relativa produzione;
- Produrre impasti lievitati, creme e farce, torte e dolci al cucchiaio;
- Saper riconoscere i fenomeni che si verificano durante la cottura degli alimenti.
- Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.

Riviste del settore, supporti informatici e materiali cartacei, tutta la strumentazione in dotazione nella cucina didattica, pasticceria e cucina centrale.

METODOLOGIE

Durante l'anno sono stati svolti alcuni laboratori di approfondimento e si terrà una masterclass con lo chef Fascendini, finalizzata allo studio delle tecniche per la preparazione della pasta fresca.

Per quanto riguarda i laboratori di approfondimento, che sono stati in numero ridotto rispetto a quanto inizialmente programmato a causa dell'impegno richiesto dalla realizzazione dei menu del venerdì, sono state fatte le seguenti lezioni di potenziamento: sfilettatura di pesci e crostacei – disossamento e farcitura di un pollo intero – disossamento del coniglio – temperaggio del cioccolato e realizzazione di cioccolatini.

Inoltre sono state svolte due "mystery box" in cui gli alunni singolarmente e a coppie dovevano valorizzare degli ingredienti a sorpresa realizzando un piatto che veniva valutato da una giuria.

Questa metodologia ha comunque favorito un maggiore coinvolgimento degli studenti, che hanno svolto le attività laboratoriali in un clima di collaborazione e armonia.

Dal punto di vista didattico, tali esperienze si sono rivelate estremamente efficaci, in quanto hanno permesso agli studenti di rafforzare le competenze tecniche, affinare il lavoro di squadra e acquisire maggiore consapevolezza nella gestione di una preparazione gastronomica professionale. L'approccio pratico e l'ispirazione da chef riconosciuti hanno inoltre accresciuto la motivazione e l'interesse verso la disciplina.

TIPOLOGIE DI PROVA E VALUTAZIONE

Primo quadrimestre, un voto scritto (1 di simulazione seconda prova) e quattro voti pratici.

Secondo quadrimestre, un voto scritto (simulazione seconda prova), quattro voti pratici di cui uno è ancora da inserire.

Griglia di valutazione della seconda prova scritta - Enogastronomia e ospitalità alberghiera

DSA-BES: la valutazione degli indicatori 1,2,3 sarà la medesima degli altri candidati; la valutazione dell'indicatore 4, qualora risultasse indicato nel PDP dello/a studente/essa, prenderà in considerazione solamente gli aspetti sottolineati.

Alunn_____

Classe _____

IND. 1	Comprensione <i>del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo</i>		
DESCRITTORI	PUNTI	PUNTEGGIO	
Non comprende il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo	1	____/3	
Comprende parzialmente il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo	1,5		
Comprende il testo / il caso professionale/ i dati del contesto operativo nelle linee essenziali	2		
Comprende in modo corretto ed appropriato il testo introduttivo/ il caso professionale/ i dati del contesto operativo	2,5		
Comprensione completa e approfondita del testo	3		
IND. 2	Padronanza delle conoscenze <i>relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione</i>		
DESCRITTORI	PUNTI	PUNTEGGIO	
Non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1 - 1,5	____/6	
È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà gravi / lievi	2 - 2,5		
È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3 - 3,5		
È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente	4 - 5		
È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	5,5 - 6		
IND. 3	Padronanza delle competenze tecnico - professionali <i>espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi</i>		
DESCRITTORI	PUNTI	PUNTEGGIO	
Non rileva le problematiche (o le rileva in modo gravemente scorretto) e non elabora soluzioni (o le soluzioni, se individuate, sono inadeguate)	1 - 2	____/8	
È in grado di rilevare le problematiche e di elaborare soluzioni parzialmente adeguate	2,5 - 3,5		
È in grado di rilevare le problematiche in modo adeguato e di elaborare soluzioni essenziali	4 - 5		
È in grado di rilevare le problematiche in modo appropriato ed elabora soluzioni coerenti	5,5 - 6,5		
È in grado di rilevare le problematiche in modo articolato e motivato ed elabora soluzioni efficaci, anche con opportuni collegamenti concettuali ed operativi	7 - 8		
IND. 4	Correttezza <i>morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale</i>		
DESCRITTORI	PUNTI	PUNTEGGIO	
Si esprime in modo scorretto o stentato, <u>utilizzando un lessico inadeguato</u>	1	____/3	
Si esprime in modo non sempre corretto, <u>utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato</u>	1,5		
Si esprime in modo corretto <u>utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore</u>	2		
Si esprime in modo preciso e accurato <u>utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato</u>	2,5		
Si esprime con ricchezza e <u>piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore</u>	3		
PUNTEGGIO TOTALE		____/20	

Griglia di Valutazione
Laboratorio di Enogastronomia - Cucina

Periodo di riferimento _____

Nome Studente _____

LIV	VOTO	PARTE 1 - PULIZIA, ORDINE DURANTE IL LAVORO	LIV ASS
5	DA 8,75 A 10	Gestisce bene le materie prime in autonomia, senza la presenza del docente	
4	DA 7,25 A 8,5	Gestisce bene le materie prime ma con le indicazioni del docente	
3	DA 6 A 7	Gestisce le materie prime ma collaborazione con il compagno	
2	DA 5 A 5,75	Non riesce a gestire gestisce le materie prime, anche in presenza del compagno. Dimostra volonta'	
1	SOTTO IL 4,75	Non riesce a gestire gestisce le materie prime, anche in presenza del compagno. Non dimostra volonta'	
LIV	VOTO	PARTE 2 - SAPER FARE DELLE LAVORAZIONI	LIV ASS
5	DA 8,75 A 10	Sa fare in autonomia, senza la presenza del docente, rispettando le tempistiche	
4	DA 7,25 A 8,5	Sa fare in autonomia, con la presenza del docente, rispettando le tempistiche	
3	DA 6 A 7	Sa fare in collaborazione con il compagno, rispettando le tempistiche	
2	DA 5 A 5,75	Non riesce a fare, anche in presenza del compagno. Dimostra volonta'	
1	SOTTO IL 4,75	Non riesce a fare, anche in presenza del compagno. Non dimostra volonta'	
LIV	VOTO	PARTE 3 - CURA DEL PIATTO E DELL'ASPETTO CROMATICO	LIV ASS
5	DA 8,75 A 10	Cura autonomamente l'aspetto visivo (cromatismo), olfattivo e gustativo della preparazione. Cerca di far esaltare il sapore ed il profumo del piatto	
4	DA 7,25 A 8,5	Cura sotto la supervisione del docente l'aspetto visivo, olfattivo e gustativo della preparazione.	
3	DA 6 A 7	Se stimolato cerca di curare l'aspetto visivo, olfattivo e gustativo della preparazione.	
2	DA 5 A 5,75	Se stimolato, mostra comunque difficoltà nel curare l'aspetto visivo, olfattivo e gustativo della preparazione.	
1	SOTTO IL 4,75	Anche se stimolato, non cura l'aspetto visivo, olfattivo e gustativo della preparazione.	
LIV	VOTO	PARTE 4 - COMPORTAMENTO - RISPETTO DEI COMPAGNI E DEL DOCENTE	LIV ASS
5	DA 8,75 A 10	Comportamento esemplare e da esempio per gli altri	
4	DA 7,25 A 8,5	Comportamento da seguire per impegno e dedizione	
3	DA 6 A 7	Comportamento e rispetto nella norma	
2	DA 5 A 5,75	Atteggiamenti a volte poco coerenti con il contesto scolastico	
1	SOTTO IL 4,75	Atteggiamento irrispettoso nei confronti dei propri compagni e del docente	
LIV	VOTO	PARTE 5 - IMPEGNO E DEDIZIONE ANCHE AL DI FUORI DELLE ORE CURRICOLARI	LIV ASS
5	DA 8,75 A 10	Si impegna costantemente e puntualmente proponendo delle soluzioni al problem solving	
4	DA 7,25 A 8,5	Si impegna in modo adeguato proponendo a volte soluzioni al problem solving	
3	DA 6 A 7	Si impegna se seguito, nella norma, rispettando il ruolo assegnato ed a volte proponendo soluzioni	
2	DA 5 A 5,75	Si impegna sporadicamente e non riesce, se non seguito, a portare a termine il compito	
1	SOTTO IL 4,75	Non si impegna e non aiuta i propri compagni	

LIVELLO	
5 AVANZATO	
4 INTERMEDIO	
3 LIVELLO BASE	
2 LIVELLO BASE NON RAGGIUNTO	
1 LIVELLO MINIMO NON RAGGIUNTO	

TOTALE	0
MEDIA	0
VOTO	

RELAZIONE FINALE

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

15 MAGGIO 2025

CLASSE 5 A

MATERIA

Educazione civica

DOCENTE

CDC

Conoscenza dei concetti di cittadinanza: Comprendere i diritti, i doveri e le responsabilità di un cittadino.

Rispetto delle leggi e delle regole: Agire in conformità con le norme sociali e giuridiche.

Partecipazione democratica: Essere coinvolti nei processi decisionali a livello locale e nazionale, come votare o partecipare a iniziative civiche.

Consapevolezza sociale e culturale: Comprendere e rispettare la diversità, promuovendo l'inclusione e la coesione sociale.

Pensiero critico: Analizzare informazioni, formare opinioni e partecipare a dibattiti in modo costruttivo.

Responsabilità civile: Assumersi la responsabilità delle proprie azioni e contribuire al benessere della comunità.

Sostenibilità: Adottare comportamenti rispettosi dell'ambiente e delle risorse.

Collaborazione: Lavorare efficacemente con gli altri per obiettivi comuni.

Comunicazione: Esprimere le proprie idee in modo chiaro e rispettoso, ascoltando attivamente gli altri.

Empatia: Comprendere e condividere i sentimenti degli altri.

CONOSCENZE / CONTENUTI TRATTATI DI MATERIA

Macelleria Palermo mostra
Formazione celiachia
Prova Invalsi di Inglese
Incontro con i "Maestri del Lavoro"
Iodio: incidente nucleare di Chernobyl e iodoprofilassi
Incontro Stop the bleed
Conclusione visione film sullo spreco alimentare "Non morirò di fame"
Giornata Nazionale di prevenzione dello spreco alimentare - Film: Non morirò di fame
Giornata Mondiale contro il cancro
Concours Eclairer le chemin

Giornata della Memoria
Disturbi del comportamento alimentare: confronto e discussione sul contesto sociale
Incontro maestri del lavoro
Orientamento Swiss Education Group
Uso e abuso di alcol tra i giovani: dati epidemiologici, problematica del binge drinking, campagna di sensibilizzazione valdostana per il contrasto
BINGE DRINKING speaking, interaction: reasons and motives, social responsibility
Contrastare la violenza
Docufilm L'amore c'entra.
Riflessione sulla Memoria: incontro progetto sul Novecento
WOMEN EMPOWERMENT, GENDER EQUALITY: women who made the difference - Gisèle Pelicot case as an example for women and for a better equal society: shame on the raper, not the raped!
Freud. Fine power point und Fragen + Antworte
Obesità e obesità infantile - dati epidemiologici
Sigmund Freud: Es, Ich, Über-Ich und die Träume
US ELECTION RESULTS outcomes of the new presidency Professional profile presentation
US PRESIDENTIAL ELECTION 2-party system, electoral college and main issues
Discussione in classe
assemblea di classe
Esposizione visita Salone del Gusto
80° bombardamento Pont-Saint-Martin

TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI

Materiale sul web
film, cortometraggi
riviste e quotidiani
interventi esperti esterni
visita a mostre e/o eventi

METODOLOGIE

lezione dialogata
debate
lavoro di gruppo

TIPOLOGIE DI PROVA E VALUTAZIONE

dibattiti, discussioni e partecipazione alla cittadinanza attiva

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

**DISCIPLINA: EDUCAZIONE CIVICA
PRIMO BIENNIO e TRIENNIO
GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVE SCRITTE E ORALI**

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei voti di		
EDUCAZIONE CIVICA		
Elementi cognitivi		
Indicatori	Livello e descrittori	Punteggio
Conoscenze (acquisizione di contenuti)	<u>Scarse</u> L'alunno non conosce oppure conosce poco e in modo scorretto (frammentario - non sempre coerente) l'argomento.	1
	<u>Approssimative</u> L'alunno conosce gli aspetti essenziali dell'argomento, anche se con qualche incertezza, imprecisione o inesattezza.	2
	<u>Puntuali</u> L'alunno conosce l'argomento in tutti i suoi aspetti fondamentali.	3
Competenze Disciplinari (applicazione concreta delle conoscenze): - competenza espositiva - utilizzo lessico specifico - capacità di analisi, chiarimento e approfondimento - capacità di sintesi e collegamento - capacità logico-critiche - rielaborazione dei contenuti	<u>Non sufficienti con esposizione frammentaria</u> L'alunno espone con linguaggio decisamente scorretto o con linguaggio generico e il lessico utilizzato risulta ripetitivo e/o incerto. Non è in grado di chiarire e approfondire nozioni e concetti. Non sa collegare oppure collega soltanto parzialmente gli aspetti principali dell'argomento. Non è in grado di esprimere giudizi in merito alle tematiche trattate e di rielaborare i contenuti appresi o lo fa in modo inadeguato.	1

	<p><u>Sufficienti con esposizione corretta</u></p> <p>L'alunno espone con linguaggio semplice e il lessico utilizzato risulta tendenzialmente adeguato, seppur con qualche imprecisione. Se guidato è in grado di chiarire e approfondire nozioni e concetti. Se guidato sa collegare gli aspetti principali dell'argomento. E' in grado, soltanto se guidato e in modo parziale, di esprimere giudizi in merito alle tematiche trattate e di rielaborare i contenuti appresi.</p>	<p>2</p>
	<p><u>Discrete con esposizione chiara e articolata</u></p> <p>L'alunno espone con un linguaggio corretto e il lessico utilizzato risulta adeguato. E' in grado di chiarire e approfondire nozioni e concetti con discreta autonomia. Sa collegare gli aspetti principali dell'argomento. E' in grado, se sollecitato, di esprimere giudizi in merito alle tematiche trattate e di rielaborare i contenuti appresi.</p>	<p>3</p>
	<p><u>Ottime con esposizione organica e strutturata</u></p> <p>L'alunno espone con un linguaggio corretto, fluido, ricco, specifico e il lessico utilizzato risulta adeguato. E' in grado di chiarire e approfondire con efficacia e autonomia nozioni e concetti. Sa collegare efficacemente e in modo autonomo gli aspetti principali dell'argomento. E' in grado, autonomamente, di esprimere giudizi in merito alle tematiche trattate e di rielaborare i contenuti appresi.</p>	<p>4</p>
		<p>1</p>

<p>Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali</p>	<p>L'alunno è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze personali.</p>	
<p>Elementi non cognitivi (valutazione formativa)</p>		
<p>Indicatori</p>	<p>Livello e descrittori</p>	<p>Punteggio</p>
<p>Motivazione, partecipazione, interesse</p>	<p>L'alunno ha un <u>atteggiamento passivo</u>, poco attento e interessato alle attività proposte, non sempre rispetta le regole e gli impegni presi.</p>	<p>1</p>
	<p>L'alunno vuole migliorarsi, ha un <u>ruolo attivo</u>, segue con attenzione, interagisce in modo collaborativo, rispetta le regole e gli impegni presi.</p>	<p>2</p>

7. DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE 2024-2025

Perucchione Sara

Lattanzi Francesca

De Janossi Francesco

Luciani Andrea

Diémoz André

Millesi Yannick

Vancheri Alessia

Morosso Chantal

Vallet Joseph Vincent

Pellegrino Elisabetta

Il coordinatore di classe

Francesco De Janossi

Il coordinatore didattico-educativo

Silvana Tamarin

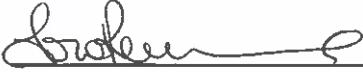
I rappresentanti di classe

Manuel Hoang Tri Bertola

Buat Andrea

DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE 2024-2025

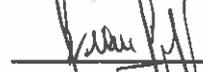
Perucchione Sara



Lattanzi Francesca



De Janossi Francesco



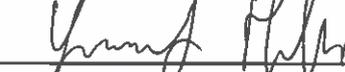
Luciani Andrea



Diémoz André



Millesi Yannick



Vancheri Alessia



Morosso Chantal



Vallet Joseph Vincent



Pellegrino Elisabetta



Il coordinatore di classe
educativo

Francesco De Janossi



Il coordinatore didattico-

Silvana Tamarin



I rappresentanti di classe

Manuel Hoang Tri Bertola



Buat Andrea

