

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
(ai sensi dell'O.M. 54 del 26/3/2026)
2025-2026
CLASSE 5B

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 Rue de la Gare, dove svolgono anche i laboratori, metà studenti il mercoledì pomeriggio e metà il venerdì mattina.

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 5B

La classe 5B si compone di 16 studenti, 6 alunni e 10 alunne. La classe comprende solamente l'articolazione sala/vendita poiché è il risultato dell'accorpamento degli alunni delle classi 4A e 4B (a.s. 2024/2025) appartenenti allo stesso indirizzo in ottemperanza con le richieste del Ministero dell'Istruzione e del Merito in ambito dell'Esame di Maturità.

Sono presenti 2 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 nei loro PDP.

Sono presenti 2 studenti che hanno avuto accesso al quarto anno provenendo dal percorso triennale leFP. Non vi sono studenti in situazione di disabilità.

La 5B è un gruppo classe eterogeneo, non sempre collaborativo e interessato alle attività didattiche; la frequenza e la partecipazione alle attività sono poco costanti. Il rendimento scolastico degli alunni è, in generale, sufficiente: vi sono alcuni studenti con ottime capacità che hanno svolto un percorso particolarmente positivo, dimostrando impegno costante fin dal primo anno sia in classe che nei laboratori che nelle attività extracurricolari; altri alunni, al contrario, hanno fragilità in diverse materie e si impegnano molto poco.

In conclusione, pare doveroso segnalare la mancanza di continuità di docenti di diverse materie rispetto agli anni precedenti. Ciò ha inevitabilmente comportato in alcuni casi difficoltà anche a livello psicologico-emotivo e necessarie variazioni nella programmazione didattica, compromettendo in alcuni casi gli esiti auspicati. Inoltre, si segnala che c'è stato un avvicendamento in itinere di un docente durante quest'ultimo anno scolastico, nel secondo quadrimestre.

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 Area comune		594	18
Area di indirizzo	Tedesco	99	3
	Teoria 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
ale Area di indirizzo		594	18
Totale complessivo		88	36

3.3 Continuità dei docenti nei consigli di classe

Disciplina	3A	3B	4A	4B	5^ CLASSE
Lingua e Letteratura Italiana	Gamba/ Lombard	Gigliotti	Iannessa	Gigliotti	Gigliotti
Storia	Gamba/ Lombard	Gigliotti	Iannessa	Gigliotti	Gigliotti
Lingua e Letteratura Francese	De Janossi	Arditi/ Parretta	De Janossi	Bevilacqua	De Janossi
Matematica	Diémoz	Diémoz	Diémoz	Diémoz	Diémoz

Scienze Motorie e Sportive	Luciani	Luciani	Luciani	Luciani	Luciani
Insegnamento della Religione Cattolica	Di Palo	Di Palo	Macri/ Vancheri	Macri/ Vancheri	Loiodice
Insegnamento alternativo alla Religione Cattolica	De Janossi	Lattanzi/ Amorosino	Alloni	Sorvillo	Alloni
Lingua Inglese	Balla	Balla	Morosso	Morosso	Morosso
Lingua e cultura Tedesca	Lattanzi/ Amorosino	Lattanzi/ Amorosino	Vinante/ Lattanzi	Vinante/ Lattanzi	Lattanzi/ Bordet
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Pellegrino	Pellegrino	Vierin/ Alloni	Vierin/ Alloni	Pellegrino
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	Bardella	Bardella	Bardella	Bardella	Bardella
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici settore Sala/Vendita	Fedele	Cerise	Fedele	Zito	Zito

4. FSL, EDUCAZIONE CIVICA E PROGETTI

4.1 FSL / SINTESI DELLE ATTIVITÀ

I percorsi FSL (ex 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 FSL 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

E' stata offerta agli studenti l'opportunità di effettuare uno stage presso aziende del settore turistico-alberghiero d'eccellenza sia in Italia sia all'estero, in Francia, in Portogallo, 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. Si segnala che un'alunna ha svolto un anno di AFS Intercultura presso lo Stato del Paraguay.

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.

Una parte della classe (la ex 4A) nel corso dell'attività di simulazione d'impresa ha ideato e gestito un progetto imprenditoriale denominato "Bijoux des Alpes", focalizzato sulla creazione e conduzione di un ristorante didattico. L'iniziativa ha permesso agli studenti di calarsi in un contesto operativo reale, affrontando tutte le fasi di gestione di una start-up ristorativa: dalla pianificazione del concept e del menu fino al servizio in sala e alla produzione in cucina. L'attività si è articolata in un ciclo di quattro eventi serali, svoltisi nelle seguenti date: 28 marzo, 11 aprile, 9 maggio e 23 maggio 2025. Durante queste serate, aperte al pubblico, gli studenti hanno potuto consolidare le proprie competenze tecniche e trasversali (soft skills), sperimentando l'importanza del coordinamento tra i reparti, della gestione dello stress e dell'accoglienza del cliente in un ambiente professionale. In totale sono state svolte 100 ore, di cui 64 in aula e 36 nella realizzazione dei ristoranti didattici.

L'altra parte della classe (la ex 4B) nel corso dell'attività di simulazione d'impresa ha ideato e sviluppato un progetto imprenditoriale denominato "Cinema e Cucina – Una serata multisensoriale", finalizzato alla realizzazione di un evento enogastronomico innovativo, capace di coniugare cucina, intrattenimento e allestimento tematico. L'esperienza ha permesso agli studenti di sperimentare in modo concreto le diverse fasi di progettazione, organizzazione e gestione di un evento, sviluppando competenze trasversali in ambito operativo, relazionale e gestionale. L'evento principale, previsto e realizzato in data 30 maggio 2025, ha rappresentato il momento conclusivo del percorso. In tale occasione, la classe ha organizzato una cena a tema, realizzando diverse preparazioni gastronomiche ispirate e collegate a celebri film, offrendo agli ospiti un'esperienza multisensoriale originale e coerente con il concept progettuale. Si segnala inoltre che, nell'ambito delle attività pratiche, la classe ha partecipato anche a un ulteriore evento svolto il 9 maggio a Verrès, in occasione della presentazione del Giro d'Italia. In tale contesto, gli studenti hanno curato la realizzazione di un buffet di apericena destinato agli ospiti della conferenza stampa e agli avventori. In totale sono state svolte 100 ore, di cui 53 in aula, 37 in laboratorio e 10 nella realizzazione dell'evento. Entrambi i percorsi si sono rivelati altamente formativi e hanno rappresentato un'importante occasione di apprendimento esperienziale, contribuendo a rafforzare l'autonomia operativa e la capacità di lavoro di squadra, elementi chiave per il profilo d'uscita dei futuri professionisti del settore alberghiero.

La metodologia della Simulimpresa, nonostante il carattere sperimentale dell'attività, ha fornito fino ad oggi agli allievi un'esperienza lavorativa molto vicino alla realtà, permettendo loro di gestire un vero e proprio business. Oltre all'esperienza del "learning by doing", hanno avuto anche la possibilità di acquisire varie abilità e soft skills, sempre più richiesti nel mondo dell'hospitality e non solo.

Hanno infatti imparato a:

- comunicare;
- delegare e negoziare;
- lavorare in team verso un obiettivo comune;
- mettersi alla prova e lavorare sotto stress;
- maturare un'esperienza lavorativa valida anche se non intenderanno intraprendere un'attività di impresa simile;

- comprendere meglio le proprie attitudini, i propri interessi e i propri limiti e 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 FSL si confronta ad inizio anno scolastico con docenti dei laboratori dei servizi enogastronomici (area tecnico-pratica), e con il docente referente dell'FSL, 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 fine settimana oppure durante i periodi di vacanza tra Natale e Pasqua.

Di seguito la tabella con gli abbinamenti alunno-azienda.

N.	Classe	Articolazione	Dal	Al	Ore	Denominazione Azienda	Sede Azienda
1	5B	Sala e vendita	22/10/2025	28/02/2026	56	3K WINE SRL	Rivarolo Canavese (TO)
2	5B	Sala e vendita	04/11/2025	28/02/2026	56	SAINT ROCH SRL	Quart (AO)
3	5B	Sala e vendita	11/11/2025	23/02/2026	56	BIANQUIN EDY	Pollein (AO)
4	5B	Sala e vendita	07/11/2025	28/02/2026	56	JACQUEMOD PANE ROBERTO MASSIMO	Aosta (AO)
5	5B	Sala e vendita	27/12/2025	28/02/2026	56	LA MARMOTTA SAS	Ayas (AO)
6	5B	Sala e vendita	07/11/2025	28/02/2026	56	ARCO EVENTS SRL	Aosta (AO)
7	5B	Sala e vendita	02/02/2026	31/03/2026	56	LA CROTTA DI VEGNERON	Chambave (AO)
8	5B	Sala e vendita	07/11/2025	28/02/2026	56	ARCO EVENTS SRL	Aosta (AO)
9	5B	Sala e vendita	02/12/2025	14/02/2026	56	HOTEL JOLANDA SPORT	Gressoney-La-Trinité (AO)
10	5B	Sala e vendita	03/11/2025	28/02/2026	56	LUCIANAZ SNC	Charvensod (AO)
11	5B	Sala e vendita	07/11/2025	28/02/2026	56	JACQUEMOD PANE ROBERTO MASSIMO	Aosta (AO)
12	5B	Sala e vendita	24/12/2025	06/01/2026	56	OFFICE REGIONAL DU TOURISME	Pont-Saint-Martin (AO)
13	5B	Sala e vendita	08/12/2025	06/01/2026	56	OFFICE REGIONAL DU TOURISME	Gressoney-St-Jean (AO)
14	5B	Sala e vendita	02/01/2026	28/02/2026	56	MAI DOMI	Aosta (AO)
15	5B	Sala e vendita	10/01/2026	28/02/2026	56	LA MARMOTTA SAS	Ayas (AO)
16	5B	Sala e vendita	04/11/2025	28/02/2026	56	SAINT ROCH SRL	Quart (AO)

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 PROPRIA IDENTITÀ'**: la tematica è stata affrontata nelle varie materie, anche in lingua, unita al concetto di identità. Identità e memoria che sono due concetti fondamentali per capire il passato, il presente e il futuro.

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.

4.3 PIANO ORIENTAMENTO CLASSI QUINTE

Dalla pubblicazione da parte del Ministero dell'Istruzione e del Merito., 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 B				
COMPETENZE	OBIETTIVI	PROPOSTA ATTIVITÀ'	Tipologia di attività scelta dal CdC.	TEMPI

	Conoscenza del progetto di Istituto per l'Orientamento Illustrazione del progetto, della piattaforma UNICA e del E-portfolio	Incontro di gruppo degli studenti con il docente tutor Incontro dei coordinatori di classe con il DS e i docenti orientatori e tutor	<i>Attività in sottogruppo</i> <i>Attività gruppo</i>	1 ora 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 Competenza Digitale Competenza STEM Competenza Multilinguistica Competenza cittadinanza	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>Memoria, Terrorismo e Diritti civili</i>	8 ore
Competenza imprenditoriale Competenza digitale Competenza multilinguistica Competenza in materia di cittadinanza	Sviluppo di competenze di interazione, di capacità trasversali e di imprenditorialità	Progetti scolastici	<i>Giornata della Memoria</i> <i>Concorso Etica del Lavoro</i>	8 ore

Sviluppo della consapevolezza a	Sviluppo della consapevolezza della propria formazione nella transizione verso gradi di istruzione superiore	Partecipazione a iniziative di orientamento nella transizione all'istruzione universitaria, promossi da Atenei, ITS Academy o altri enti	<i>UniVdA</i> <i>Giornate di orientamento in presenza e on line</i> <i>Corecom</i>	8 ore
Competenza imprenditoriale	Analisi delle caratteristiche delle professioni collegate al proprio piano di studi e all'evoluzione del mondo del lavoro	Partecipazione a iniziative o stage di orientamento promossi da Enti locali, Enti regionali, Centri per l'impiego, Associazioni di categoria professionali e dalla scuola Progetto Diderot Intervento tecnici Ausl Visita centro Cottura pasti Dussmann	<i>FSL</i> <i>Bioingegneria della nutrizione e del gusto: Al per decifrare le percezioni sensoriali</i> <i>La sicurezza alimentare nella ristorazione - la figura del tecnico della prevenzione</i>	4 ore 2 ore 2 ore 2 ore
Competenza personale	Analisi critica del percorso formativo: valutazione intermedia	Tutorato in itinere: Supporto agli studenti con esigenze specifiche e/o con difficoltà emotivo-motivazionali e Sportello	<i>Compilazione insieme allo studente</i> <i>Progetto di Ascolto con psicologi esterni</i>	Attività individual e 2 ore
Competenze multilinguistica Competenza digitale	Analisi critica del percorso formativo	Compilazione dell'E-portfolio su piattaforma UNICA	<i>Accesso alla piattaforma</i>	Attività individual e 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 FSL 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 2023-2024

- Ottobre 2023: partecipazione concorso "Mielando - finger e cocktail d'autore";
- Ottobre 2023: partecipazione concorso "Toques en Chablais - Thonon";
- Ottobre 2023: partecipazione evento "Château miel - Sagra del miele e i suoi derivati";
- Novembre 2023: partecipazione organizzazione evento "Coppa del mondo di sci Zermatt- Cervinia";
- Dicembre 2023: partecipazione pranzo "Modon d'Or";
- Dicembre 2023 - gennaio 2024: partecipazione alle giornate di Porte aperte "Open day" e "Open Night";
- Dicembre 2023: Concorso nazionale "Miglior allievo cucina e barman - fase regionale";
- Gennaio 2024: Evento "Fiera di Sant'Orso";
- Febbraio 2024: "Matematica senza frontiere";
- Febbraio 2024: progetto "Mangiar bello mangiar sano";
- Marzo 2024: progetto "primo soccorso e BLS-A";
- Marzo 2024: partecipazione "Concours Abbé Trèves";
- Aprile - maggio 2024: partecipazione "Concorso Federazione Italiana Barman" - Viareggio;
- Maggio 2024: servizio prestato per l' "Assemblea [Re.Na.I.A.](#)";
- Maggio 2024: servizio presso l'evento "École Hôtelière in fiera - castello Gamba";

- Maggio 2024: partecipazione alle giornate del FAI;
- Maggio 2024: visita di istruzione a Porto nell'ambito del progetto ERASMUS+ PORTUGAL;

ANNO SCOLASTICO 2024-2025

- Ottobre 2024: partecipazione progetto "Montagna 4.0 FUTURe Alps 2024";
- Ottobre 2024: partecipazione concorso "Mielando - finger e cocktail d'autore";
- Ottobre 2024: partecipazione cena di gala per evento "Sagra del miele";
- Novembre 2024: partecipazione a Sondrio giornata conclusiva del progetto "Montagna 4.0 FUTURe Alps 2024";
- Novembre 2024: visita di istruzione in Crociera;
- Dicembre 2024: partecipazione Concorso nazionale "Miglior allievo cucina e barman - fase regionale";
- Dicembre 2023 - gennaio 2024: partecipazione alle giornate di Porte aperte "Open day" e "Open Night";
- Gennaio 2025: partecipazione servizio presso "Coppa del mondo di sci di fondo - Cogne";
- Febbraio 2025: partecipazione al primo "Concorso Cocktail V. Vicqu ry - #Enjoy!";
- Marzo 2025: partecipazione "Concours Abb  Trèves";
- Aprile 2025: supporto evento "Vin d'Honneur - lectio magistralis Carlo Cottarelli";
- Aprile 2025: partecipazione viaggio della memoria - "Concorso Dujany";
- Aprile 2025: Simulazione di impresa - ristorante didattico "Bijoux des Alpes" (4A) e "Film fusion" (4B);
- Aprile - maggio 2025: partecipazione "Concorso Federazione Italiana Barman" - Viareggio;
- Maggio 2025: mese di scambio (due studenti) ERASMUS+ in Portogallo;
- Giugno 2025: partecipazione supporto rinfresco evento "Empowerment femminile";
- Luglio 2025: partecipazione settimana di formazione (una studentessa) presso "Alma Summer School";

ANNO SCOLASTICO 2025-2026

- Ottobre 2025: concorso a Thonon "Toques en Chablais";
- Ottobre 2025: sagra del miele – cena dal titolo "Sapore di Miele";
- Ottobre 2025: concorso "Mielando" - Finger e cocktail d'autore;
- Novembre 2025: uscita a teatro – spettacolo "A Christmas Carol";
- Dicembre 2025: porte aperte con attiv  di accoglienza e ristorazione;
- Dicembre 2025 - Gennaio 2026: settimana di scambio in Francia per alcuni studenti e accoglienza studenti del Lyc e H telier Savoie L man di Thonon-Les-Bains;

- Gennaio 2026: progetto e riprese RAI – “L’antispreco è servito”;
 - Gennaio 2026: Giornata della memoria – partecipazione conferenza “L’antisemitismo in Sudafrica nella stagione dell’Apartheid (1948-1991)”;
 - Gennaio 2026: concorso "Miglior allievo degli istituti alberghieri" - selezione regionale;
 - Febbraio 2026: intervento Dott. Perret sul tema “Sport e Alimentazione”;
 - Febbraio 2026: intervento di orientamento ALMA, Scuola Internazionale di Cucina Italiana;
 - Febbraio 2026: progetto Time Out – prevenzione della violenza di genere;
 - Febbraio 2026: partecipazione di uno studente alle riprese “L’Antispreco è servito - Casa Vissani in Umbria”;
 - Marzo 2026: partecipazione concorso “Concorso Cocktail V. Vicquéry - #Enjoy!”;
 - Marzo 2026: partecipazione di alcuni studenti al “Gran Finale Saint-Barthélemy”;
 - Marzo 2026: intervento del Dott. Dandolo dell’Accademia Gualtiero Marchesi;
-
- Marzo 2026: incontro coi Maestri del Lavoro;
 - Marzo 2026: partecipazione di alcuni studenti alla “Maratona per lo spazio” organizzata dall’Agenzia spaziale italiana;
 - Marzo 2026: intervento di orientamento in uscita con esperti del Corso di Laurea in Scienze e Culture Agroalimentari del Mediterraneo di Genova;
 - Marzo 2026: giornata mondiale del rene – intervento del Dott. Manes, Direttore della SC di Nefrologia e Dialisi dell’Ospedale Regionale Parini;
 - Aprile 2026: progetto Diderot – Incontro Soul e Soil (Le mie impronte sul pianeta);
 - Aprile 2026: mostra “Nutrire il mondo” al Forte di Bard;
 - Aprile 2026: progetto Citoyens valdôtains – intervento ANCI Giovani Valle d’Aosta;
 - Aprile 2026: incontro con esperti AUSL e AIC sul tema della celiachia e della gestione in sala e in cucina;
 - Maggio 2026: intervento dei Carabinieri sul tema del revenge porn;
 - Maggio 2026: uscita con le guide alpine;
 - Maggio 2026: Incontro informativo “Saper intervenire, saper salvare” tenuto da sanitari dell’AUSL sulle procedure di emergenza in caso di emorragia;
 - Maggio 2026: partecipazione concorso nell’ambito della materia IARC "Relazioni Sane: costruiamole insieme”;
 - Maggio 2026: partecipazione progetto “A scuola di Galateo” in collaborazione con l’Istituto Don Bosco di Châtillon;
 - Maggio 2026: partecipazione servizio evento 70 anni dell’École Hôtelière della Valle d’Aosta;
 - Maggio 2026: Incontro con esperto tecnico della prevenzione;
 - Maggio 2026: visita di istruzione a Berlino;
 - Giugno 2026: visita alle miniere di Saint-Marcel;
 - Giugno 2026: organizzazione cena dei genitori;

- Durante tutto l'anno altri 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 in lingua francese; partecipazione alle prove linguistiche per l'ottenimento della certificazione livello B2 FCE in lingua inglese.
- Progetto di scambio linguistico per una settimana con l'École Hôtelière Savoie-Leman di Thonon-les-Bains.
- Progetto di scambio internazionale con AFS Intercultura in Paraguay per una alunna durante tutto il quarto 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 (Canva, NotebookLM).

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.
- FLS: 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. 2023/2024: visita d'istruzione a Porto, con scambi diretti e partecipazione ad attività nella scuola di Villanova de Gaia, visite e approfondimenti storico culturali, con percorso enogastronomico di scoperta delle tradizioni e dei prodotti locali all'interno della città;
 - a.s. 2024/2025: viaggio d'istruzione svolta in crociera, toccando le seguenti città: Savona, Barcellona, Marsiglia, con approfondimenti storico culturali e con percorso enogastronomico di scoperta delle tradizioni e dei prodotti locali. Consueto scambio con Thonon per un gruppo meritevole di studenti.
 - a.s. 2025/2026: viaggio d'istruzione a Berlino, 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 e Miglior Barman, Barlady.

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 sessualità);
- Progetto Diderot.

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 sociosanitarie.

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 sociosanitarie territoriali (psicologo, assistente sociale, educatore territoriale) con le quali vengono mantenute, unitamente alla famiglia, costanti relazioni e aggiornamenti.

In questa classe si ribadisce che non vi sono studenti con disabilità.

6. INDICAZIONI SUGLI INSEGNAMENTI

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

Si precisa che per quanto concerne la valutazione degli alunni con BES e/o con DSA si rimanda all'allegato che sarà trasmesso alla commissione dell'Esame di Maturità.

RELAZIONE FINALE

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

15 MAGGIO 2026

CLASSE 5B

MATERIA

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

DOCENTE

GIGLIOTTI SILVIA

COMPETENZE RAGGIUNTE

- Organizzare il proprio apprendimento per imparare a imparare, scegliendo le varie fonti e modalità di informazione e documentazione, tenendo conto delle proprie strategie di organizzazione del lavoro e del proprio metodo di studio;
- Usare la lingua in tutte le sue varietà e funzioni per accedere ai diversi ambiti di conoscenze e per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti, comprendendo messaggi di genere diverso quali concetti, atteggiamenti, stati d'animo ed emozioni;
- Comunicare per stabilire rapporti interpersonali e sociali, per interagire in gruppo confrontandosi, comprendendo i vari punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo le conflittualità, inserendosi in modo attivo e consapevole nella vita sociale riconoscendo i diritti fondamentali per sé e per gli altri;
- Rielaborare personalmente e criticamente il sapere;
- Sviluppare attraverso la riflessione sulla lingua le modalità generali del pensiero;
- Essere consapevole del ruolo e dell'importanza della letteratura come strumento di conoscenza, di autopromozione e di piacere estetico.

Nel dettaglio:

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
- Produrre testi di vario tipo

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.

CONOSCENZE / CONTENUTI TRATTATI DI MATERIA

Giovanni Verga

- Vita e opere;
- Analisi e commento di:
 - Rosso Malpelo;
 - La Lupa;

La narrativa femminista:

- Vita e opere di:
 - Grazia Deledda, Sibilla Aleramo, Matilde Serao;
- Analisi e commento di:
 - il vagabondaggio del vecchio Efix;
 - La presa di coscienza di una donna;

Il Decadentismo:

- Il Decadentismo europeo; le peculiarità; le radici filosofiche
- Vita e opere di:
 - Giovanni Pascoli;
- Analisi e commento di:
 - L'Assiuolo;
 - Il X agosto;
 - Il fanciullino;
- Vita e opere di:
 - Gabriele d'Annunzio;
- Analisi e commento di:
 - Il verso è tutto;
 - Il ritratto di un esteta;
 - trama de "Il Piacere";

Le Avanguardie:

- Peculiarità, radici di pensiero e movimenti;
- Il Futurismo:
 - Vita e opere di Marinetti;
 - Il Manifesto;
 - Il Bombardamento di Adrianopoli;

La narrativa degli inetti:

- Vita e opere di Italo Svevo;
- Analisi e commento di:
 - La coscienza di Zeno;
 - Prefazione e Preambolo;
 - Ultima Sigaretta;
 - La proposta di matrimonio;
- Vita e opere di Luigi Pirandello;
- Analisi e commento di:
 - "Premessa" (Mattia Pascal);
 - "Umorismo";
 - "La condizione di personaggi" (Sei personaggi in cerca d'autore);
 - "Il treno ha fischiato";
 - "Salute!" (Uno, nessuno e centomila).

La narrativa della guerra:

- Vita e opere di Giuseppe Ungaretti;
- Analisi e commento di:
 - Veglia;
 - Soldati;
 - Fratelli;
 - Mattina;
- Vita e opere di Primo Levi;
- Analisi e commento di:
 - Se questo è un uomo;

CONOSCENZE / CONTENUTI TRASVERSALI DI EDUCAZIONE CIVICA

- Le maschere di ieri e di oggi;
- La condizione delle donne nella letteratura;
- Il mito del superuomo dannunziano;

TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI

- Libro di testo (Sambugar, Salà, *Tempo di letteratura per il nuovo Esame di Stato*, Rizzoli Education, La nuova Italia)
- Mezzi audiovisivi
- 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 ottemperare al raggiungimento degli obiettivi e delle competenze previste.

MODALITA' DI LAVORO:

- Lezioni partecipate
- Elaborazione di attività per gruppo di lavoro
- Esame di foto, giornali e articoli
- Dialogo guidato
- Lettura e comprensione del libro di testo
- Brain storming
- Problem solving

TIPOLOGIE DI PROVA E VALUTAZIONE

- Prove scritte
- Prove orali
- Risoluzione di problemi ed esercizi; esercitazioni; compiti di realtà
- Osservazioni sul comportamento di lavoro (partecipazione, impegno, metodo di studio e di lavoro...)
- Valutazione formativa e sommativa

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

Griglia di valutazione orale

Voti	Conoscenze	Competenze	Espressione orale
1-2	l'alunno non risponde a ciascun 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 di contenuti
4	la conoscenza dei contenuti è inesatta e carente	espone in modo scorretto e frammentario	analisi e sintesi sono confuse, con collegamenti impropri
5	conoscenza parziale e confusa dei contenuti	espone in modo scorretto, poco chiaro con un lessico poco 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 né autonomi né critici
7	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 e 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

Griglie di valutazione scritto

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PROVE SCRITTE LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

INDICATORI GENERALI (MAX 60 PT)

CARATTERISTICHE DEL CONTENUTO	1-3	4-5	6	7-8	9-10
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Testo privo di valutazioni personali o quasi	Testo poco personale	Testo con qualche elemento personale	Testo piuttosto personale che evidenzia discrete capacità critiche	Testo originale, creativo, con ottime capacità critiche
ORGANIZZAZIONE DEL TESTO	1-6	7-9	10-12	13-15	16-20
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.	Testo poco coeso	Testo molto schematico	Uso nell'insieme corretto dei connettivi e snodi testuali riconoscibili ma un po' deboli	Testo ben articolato nell'insieme e nei paragrafi	Testo ben articolato nello schema generale con uso curato dei connettivi
LESSICO E STILE	1-3	4-5	6	7-8	9-10
Ricchezza e padronanza lessicale.	Lessico incerto e impreciso	Lessico semplice non sempre corretto	Lessico semplice ma corretto	Lessico abbastanza vario ed efficace	Lessico ricco, preciso e incisivo
CORRETTEZZA ORTOGRAFICA E MORFOSINTATTICA	1-6	7-10	11-12	13-15	16-20
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Presenza di errori di ortografia, sintassi e punteggiatura diffusi.	Presenza di errori di ortografia e morfosintassi non gravi	Ortografia e punteggiatura corretta e sintassi elementare	Ortografia, sintassi e punteggiatura sostanzialmente corrette	Ortografia corretta; sintassi e punteggiatura corrette ed efficaci

INDICATORI SPECIFICI (MAX 40 PT) – Tipologia A: Analisi di testo

ADEGUATEZZA Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione).	1-3 Mancato rispetto dei vincoli	4-5 Scarso rispetto dei vincoli	6 Parziale rispetto dei vincoli	7-8 Adeguito rispetto dei vincoli	9-10 Pieno Mancato rispetto dei vincoli
COMPRENSIONE E ANALISI Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.	1-3 Fraintendimenti netti	4-5 Scarsa comprensione	6 Comprensione essenziale	7-8 Comprensione abbastanza corretta e abbastanza approfondita	9-10 Comprensione corretta e approfondita
COMPRENSIONE E ANALISI Puntualità nell'analisi tematica, lessicale, sintattica, stilistica e retorica	1-3 Analisi scorretta	4-5 Analisi imprecisa e superficiale	6 Analisi corretta ma essenziale	7-8 Analisi abbastanza corretta e abbastanza approfondita	9-10 Analisi precisa e approfondita
COMPRENSIONE E ANALISI Interpretazione corretta e articolata del testo.	1-3 Scorretta	4-5 Parziale e imprecisa	6 Essenziale	7-8 Interpretazione abbastanza corretta e abbastanza approfondita	9-10 Interpretazione corretta e approfondita

TOT PUNTI:

TOT PUNTI IN DECIMI:

TOT PUNTI IN VENTESIMI:

INDICATORI SPECIFICI (MAX 40 PT) – Tipologia B: Analisi e argomentazione

ADEGUATEZZA Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.	1-6 Testo non compreso	7-11 Analisi parziale/superficiale	12-13 Analisi soddisfacente	14-16 Analisi completa	17-20 Analisi efficace e approfondita
COMPRENSIONE E ANALISI Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.	1-3 Ragionamento scorretto	4-5 Ragionamento Superficiale	6 Ragionamento corretto	7-8 Ragionamento abbastanza efficace	9-10 Ragionamento Efficace, coerente e incisivo
ARGOMENTAZIONE Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.	1-3 Osservazioni scorrette	4-5 Osservazioni superficiali	6 Osservazioni corrette ma semplici	7-8 Osservazioni corrette e abbastanza approfondite	9-10 Osservazioni ricche e profonde

TOT PUNTI:

TOT PUNTI IN DECIMI:

TOT PUNTI IN VENTESIMI:

INDICATORI SPECIFICI (MAX 40 PT) – Tipologia C: Tema argomentativo

ADEGUATEZZA Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi.	1-3 Fuori tema	4-5 Testo solo parzialmente pertinente	6 Testo pertinente rispetto ai punti salienti della traccia, con titoli corretti ma semplici	7-8 Testo nel complesso pertinente, con titoli coerenti	9-10 Testo pertinente, che risponde a tutte le richieste della traccia, con titoli incisivi
STRUTTURA DELL' ARGOMENTAZIONE E FORMA Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione.	1-3 Sviluppo non coerente dell'argomentazione	4-5 Sviluppo poco articolato qualche volta confuso	6 Sviluppo lineare ma poco articolato	7-8 Buono sviluppo dell'argomentazione	9-10 Sviluppo molto coerente e ben coeso
CONTENUTO Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	1-6 Contenuti con informazioni scorrette	7-9 Contenuti superficiali	10-12 Contenuti corretti ma semplici	13-15 Contenuti corretti e abbastanza approfonditi	16-20 Contenuti ricchi e profondi

TOT PUNTI GENERALI E SPECIFICI (100):

TOT PUNTI IN DECIMI:

TOT PUNTI IN VENTESIMI:

RELAZIONE FINALE

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

15 MAGGIO 2026

CLASSE 5B

MATERIA

STORIA

DOCENTE

GIGLIOTTI SILVIA

COMPETENZE RAGGIUNTE

- Organizzare il proprio apprendimento per imparare a imparare, scegliendo le varie fonti e modalità di informazione e documentazione, tenendo conto delle proprie strategie di organizzazione del lavoro e del proprio metodo di studio;
- Usare la lingua in tutte le sue varietà e funzioni per accedere ai diversi ambiti di conoscenze e per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti, comprendendo messaggi di genere diverso quali concetti, atteggiamenti, stati d'animo ed emozioni;
- Comunicare per stabilire rapporti interpersonali e sociali, per interagire in gruppo confrontandosi, comprendendo i vari punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo le conflittualità, inserendosi in modo attivo e consapevole nella vita sociale riconoscendo i diritti fondamentali per sé e per gli altri;
- Rielaborare personalmente e criticamente il sapere;
- Sviluppare attraverso la riflessione sulla lingua le modalità generali del pensiero;
- Essere consapevole del ruolo e dell'importanza della letteratura come strumento di conoscenza, di autopromozione e di piacere estetico.

Nel dettaglio:

COMPETENZE (definite a livello ministeriale)

- Analizzare i rapporti tra conoscenza del presente e conoscenza del passato e viceversa, e sviluppare la capacità di applicazione delle conoscenze del passato per la comprensione del presente.
- Razionalizzare il concetto di tempo e di spazio.
- Aprirsi alle problematiche della pacifica convivenza tra i popoli, della solidarietà, e del rispetto reciproco.
- Usare in modo proprio alcuni termini fondamentali e concetti specifici del linguaggio storiografico.
- Distinguere i molteplici aspetti di un evento e l'incidenza in esso dei diversi soggetti storici (individui, gruppi sociali ecc.).
- Ricostruire le connessioni sincroniche e gli sviluppi diacronici riferiti ad uno spaccato storico specifico preso in esame. Nelle sezioni specifiche che il libro di testo dedica all'approfondimento filosofico, sociologico e politico saper acquisire la capacità di operare una lettura critica dei documenti originali e delle testimonianze pubblicati distinguendo in essi: fatti, ragioni, opinioni o pregiudizi.
- Sviluppare la consapevolezza che la crescita delle conoscenze, delle competenze cognitive e delle abilità operative specifiche della storia è in funzione delle procedure e delle operazioni di studio e di apprendimento che lo studente mette in atto.
- Sviluppare la consapevolezza che ogni conoscenza storica è una costruzione alla cui origine ci sono processi di produzione nei quali lo storico vaglia e seleziona le fonti, interpreta, seleziona e ordina le informazioni secondo riferimenti ideologici e secondo la propria attrezzatura di strumenti intellettuali.
- Consolidare l'attitudine a problematizzare e spiegare tenendo conto delle dimensioni e delle relazioni temporali e spaziali dei fatti.

- Sviluppare la consapevolezza dei nessi molteplici tra storia settoriale e storia generale.
- Riconoscere, analizzare e valutare gli usi sociali e politici delle conoscenze storiche e della memoria collettiva.
- Analizzare la complessità delle ricostruzioni dei fatti storici e delle interpretazioni storiche attraverso l'individuazione delle connessioni tra le serie informative, dei rapporti tra fatti e contesti, dei rapporti tra particolare e generale e tra teorie di organizzazione dei fatti e delle spiegazioni.

ABILITÀ

- Orientarsi nei principali avvenimenti, movimenti e tematiche di ordine politico, economico, filosofico e culturale che hanno formato l'identità nazionale ed europea secondo coordinate spaziali e temporali.
- Saper operare confronti costruttivi tra realtà storiche e geografiche diverse identificando gli elementi maggiormente significativi.
- Riconoscere in tratti e dimensioni specifiche le radici storiche, sociali, giuridiche ed economiche del mondo contemporaneo, individuando elementi di continuità e discontinuità.

CONOSCENZE / CONTENUTI TRATTATI DI MATERIA

L'inquieto inizio del XX secolo

- Il tempo della Belle Époque
- Le cause della Prima Guerra Mondiale: nazionalismo, imperialismo, corsa agli armamenti
- Gli Stati Uniti D'America: una nuova potenza
- L'Italia ai primi del Novecento

Prima Guerra Mondiale e Rivoluzione russa

- Lo scoppio della Prima Guerra Mondiale
- Dall'intervento italiano alla fine delle ostilità
- La vita nelle trincee
- Un bilancio del conflitto e la pace insoddisfacente
- La Rivoluzione d'ottobre in Russia

Le trasformazioni del dopoguerra e i totalitarismi

- La situazione del dopoguerra in Europa
- La Germania: Weimar
- Hitler
- L'Italia: il biennio rosso e Mussolini.

La Seconda Guerra Mondiale e i suoi effetti

- 1939-1941: Hitler attacca l'Europa
- La riscossa degli alleati e la sconfitta del Nazismo
- La guerra civile in Italia e la Resistenza
- Due tragedie: la Shoah e l'Olocausto nucleare
- Le conseguenze della Seconda Guerra Mondiale: le Foibe e i due blocchi

Europa, USA, URSS

- Gli anni della Guerra fredda
- Il lento cammino della distensione
- Gli inizi dell'Europa unita
- Il 1968 e la contestazione giovanile
- Il 1989 e la fine del Comunismo

L'Italia dal 1945 a oggi

- La nascita della Repubblica
- Gli anni di piombo e il terrorismo (con uno sguardo al terrorismo internazionale)

CONOSCENZE / CONTENUTI TRASVERSALI DI EDUCAZIONE CIVICA

- il terrorismo;
- la società e la cultura di massa;
- il significato dei totalitarismi e la banalità del male;
- il valore della resistenza

TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI

- Libro di testo (Di Sacco, *Memoria e futuro*, Sei editore)
- Mezzi audiovisivi
- 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 ottemperare al raggiungimento degli obiettivi e delle competenze previste.

MODALITA' DI LAVORO:

- Lezioni partecipate
- Elaborazione di attività per gruppo di lavoro
- Esame di foto, giornali e articoli
- Dialogo guidato
- Lettura e comprensione del libro di testo
- Brain storming
- Problem solving

TIPOLOGIE DI PROVA E VALUTAZIONE

- Prove orali
- Risoluzione di problemi ed esercizi; esercitazioni; compiti di realtà

- Osservazioni sul comportamento di lavoro (partecipazione, impegno, metodo di studio e di lavoro...)
- Valutazione formativa e sommativa

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

Griglia di valutazione orale

Voti	Conoscenze	Competenze	Espressione orale
1-2	l'alunno non risponde a ciascun 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 di contenuti
4	la conoscenza dei contenuti è inesatta e carente	espone in modo scorretto e frammentario	analisi e sintesi sono confuse, con collegamenti impropri
5	conoscenza parziale e confusa dei contenuti	espone in modo scorretto, poco chiaro con un lessico poco 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 né autonomi né critici
7	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 e 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 2026

CLASSE 5B

MATERIA

Lingua e letteratura Francese

DOCENTE

Francesco De Janossi

COMPETENZE RAGGIUNTE

- 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.

CONOSCENZE / CONTENUTI TRATTATI DI MATERIA

Contenus de littérature

- Rapide révision de l'histoire du XIX e siècle étudiée en classe de 4 ème

- LE NATURALISME: ZOLA
 - Lecture, analyse et commentaire du texte L'Alambic (l'Assommoir) (pp. 52-53)
 - Lecture, analyse et commentaire de l'article J'accuse (pp. 62-63)
 - Lecture, analyse et commentaire du texte Un organe vivant (l'Assommoir) (document téléchargé sur Classroom par l'enseignant)
 - Lecture, analyse et commentaire du texte La grande bouffe (l'Assommoir) (pp. 54-55)
 - Lecture du texte Verga au miroir de Zola (pp. 58-59)
- 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 L'albatros (Les Fleurs du Mal) (pp. 78-79)
 - Lecture, analyse et commentaire du poème L'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)
 - Lecture, analyse et commentaire du poème Mon rêve familial (Melancholia) (p. 92)
 - Arthur Rimbaud (vie et œuvre pp. 96-97)
 - Lecture, analyse et commentaire du poème Le dormeur du val (Poésies) (pp. 98-99)
- 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 Il Pleut (document téléchargé sur Classroom par l'enseignant)
 - 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)
 - Boris Vian (vie et œuvres pp. 285-286)
 - Lecture, analyse et commentaire de Le Déserteur (pp. 286-287)
- Cadre historique**
- 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'œuvre 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

- Femme en cage: Irène Némirovsky et Suite française (pp.233-235) 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

COMPÉTENCES LINGUISTIQUES

/9 points

COMPÉTENCES LEXICALES	/2
Utilisation du lexique spécifique et d'expressions idiomatiques et figées propres à la langue française	2
- Utilisation du lexique spécifique - Présence peu fréquente d'emprunts à la L1	1
- Lexique spécifique mal maîtrisé - Présence d'emprunts à la L1	0

COMPÉTENCES GRAMMATICALES / SYNTAXIQUES	/4
- Haut degré de correction grammaticale et des modes verbaux - Maîtrise des phrases complexes, de l'utilisation des connecteurs, des transitions	4
- 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
- Assez bon contrôle grammatical - Assez bon contrôle des structures de la phrase simple et des phrases complexes les plus courantes	2
- Contrôle grammatical suffisant - Assez bon contrôle des structures de la phrase simple - Interférences des structures de la L1	1
- 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
- Prononciation claire et naturelle et intonation appropriée - Expression fluide	3
- Prononciation et intonation bien compréhensible malgré quelques erreurs - Quelques hésitations ou reprises	2
- Prononciation et intonation en grande partie compréhensible malgré des erreurs - Débit lent, de nombreuses hésitations	1
- 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 2026

CLASSE 5B

MATERIA

LINGUA INGLESE

DOCENTE

CHANTAL MOROSSO

COMPETENZE RAGGIUNTE

- 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

- FSL - students' professional profile: education, work experience, internships, future careers
- ESP, ENGLISH IN THE LAB - interaction in the cooking and catering lab about cuisine, hospitality, everyday life and future plans

CULTURE

Women empowerment

- **Emmeline Pankhurst** & the Suffragette movement; Emily Davison at the Derby; women suffrage
- **Rosa Parks**, 1955 an activist against racial discrimination
- **Frida Kahlo**, the broken column
- **Virginia Woolf**, Mrs Dalloway

LITERATURE & ARTS

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
- Oscar Wilde - Alan Turing: martyrs of human rights

The XX century, the Modern Age

- Cubism and Picasso *Guernica* - war and human rights;
Zombie by The Cranberries - soundtrack of war;
The Gaza-Israel conflict: bombs and destruction today
 - The Irish Question: from the Civil War to The Troubles
 - Modernism and the Lost Generation: from the vanguard movements to a new LANGUAGE: *the stream of consciousness* technique and a new concept of TIME: time of the mind/ time of the clock (hints on Freud's psychoanalysis)
 - Virginia Woolf *Mrs Dalloway* plot, main themes: the unconscious, time, death, writing as a therapy, women empowerment
 - Frida Kahlo *The broken column*, biography, love and pain, Mexico / Europe, surrealism and painting as a therapy, women empowerment
 - 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: The Middle East Conflict
- ★ 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

- HUMAN RIGHTS, CIVIL RIGHTS throughout the XX century till today's fight for equality: women empowerment and rights, homosexuality and sex liberation, freedom and democracy, propaganda and behaviour manipulation, SM, discrimination & wars in the past and today.

ABILITA'

- 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 & CATERING 25-26

- 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 brevi esposizioni in lingua di argomenti trattati in classe e progetti realizzati dagli studenti.

Alcuni studenti hanno preparato l'esame Cambridge FCE B2.

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 or)

RELAZIONE FINALE

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

15 MAGGIO 2026

CLASSE 5B

MATERIA

Lingua e cultura tedesca

DOCENTE

Francesca LATTANZI

Sophie BORDET

COMPETENZE RAGGIUNTE

- 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

- Verben im Perfekt;
- Modalverben im Präteritum;
- Positionsverben und Wechselpräpositionen;
- Aktiv / Passiv.

Geschichte und Kultur

- Sigmund Freud: Psychoanalyse, Berggasse 19, die drei Instanzen (Es, Ich, Über-Ich), Traumdeutung;
- Adolf Hitler an der Macht;
- die Weiße Rose;
- Nachkriegszeit: Trümmerfrauen, Stunde Null, Bau und Fall der Mauer, DDR und BRD, Stasi, *Der geteilte Himmel* di Christa Wolf;
- Literaturstunde: *I fisici* di Dürrenmatt / *La metamorfosi* di Kafka.

Fachsprache

- Essen und Trinken: Wiederholung Ernährungspyramide und Meinungen ausdrücken;
- die Servicebrigade;
- die Bararten, das Arbeiten in der Bar, die Bargeräte, Beispiele von Cocktails (+ Zutaten und Vorbereitung);
- Praktikum und Berufserfahrungen.

CONOSCENZE / CONTENUTI TRASVERSALI DI EDUCAZIONE CIVICA

- Nachkriegszeit;
- Frauentag;
- Praktikum und Berufserfahrungen.

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 (estratti);
- strumenti multimediali: dizionari online, piattaforme di esercitazione e di presentazione.

METODOLOGIE

- Lezioni frontali e 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 2026

CLASSE 5B

MATERIA

MATEMATICA

DOCENTE

ANDRE' DIEMOZ

COMPETENZE RAGGIUNTE

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).

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).

ABILITA'

- 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 alla verifica.

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	ABILITA'	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.	
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	BASE
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.	AVANZATO
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 2026

CLASSE 5B

MATERIA

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE

PELLEGRINO ELISABETTA

COMPETENZE RAGGIUNTE

1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche
2. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
3. 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 ed equilibrati
- 3.4 Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela

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 e fasce d'età
- Dietetica applicata alla ristorazione collettiva

Dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie

- Fondamenti di dietoterapia
- Obesità
- Malattie cardiovascolari, dislipidemie, diabete e sindrome metabolica

- Tumori e prevenzione a tavola
- Uso e abuso di bevande alcoliche
- Disturbi della nutrizione e dell'alimentazione
- Stati carenziali
- Allergie e intolleranze alimentari

Alimentazione come espressione di innovazione, cultura e tradizioni religiose

- Alimentazione nella storia
- Nuovi prodotti alimentari (gamme prodotti alimentari, alimenti alleggeriti, alimenti arricchiti, alimenti fortificati, alimenti funzionali, alimenti dietetici, novel food, carne coltivata, OGM)
- Rapporto tra alimentazione, cultura e società: scelte alimentari, pubblicità

Igiene e sicurezza degli alimenti

- Salubrità degli alimenti e sicurezza alimentare
- 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
- Le buone pratiche igieniche
- Sicurezza alimentare – Pacchetto Igiene
- Il sistema HACCP

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
- Etichettatura e packaging

CONOSCENZE / CONTENUTI TRASVERSALI DI EDUCAZIONE CIVICA

- Sale iodato e iodoprofilassi
- "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; compiti di realtà
- 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

Alunni con 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.

Alunni con PEI: la valutazione degli indicatori sarà adattata sulla base degli obiettivi definiti nel PEI

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

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.	
VALUTAZIONE IN DECIMI	CONOSCENZE	ABILITÀ	COMPETENZE relative all'intero PROCESSO	LIVELLO
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.	BASE
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.	AVANZATO
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 2026

CLASSE 5^AB

MATERIA

*DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA
RICETTIVA*

DOCENTE

ALESSANDRO BARDELLA

COMPETENZE RAGGIUNTE

- 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 neuromarketing e i piani di marketing.
- La normativa del settore turistico-ristorativo: le norme di igiene alimentare, legge 123/2005 (celiachia), Regolamento UE 1169/2011, articolo 32 della Costituzione, la GDO.
- 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

- Globalizzazione dei consumi, con particolare riferimento alle abitudini alimentari
- Abitudini alimentari e scelte sostenibili
- Turismo sostenibile
- La gerarchia delle fonti e l'Unione Europea

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 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 dal docente
- Slides fornite dal docente

METODOLOGIE

- Lezioni frontali
- Lavori di gruppo secondo la metodologia "cooperative learning"
- Esercitazioni secondo la metodologia "problem solving"
- Didattica "peer to peer"
- 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, risoluzione di esercizi pratici, domande aperte.
- Prove orali: interrogazioni e esposizioni orali con argomentazione.
- Lavori di gruppo (progetto sul marketing e sull'UE).

VALUTAZIONE

Valutazione in itinere e sommativa.

Per ciascun quadrimestre n. 1 prova orale e n. 2 prove scritte.

Sufficienza per le prove scritte: 60%

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

Livello di competenza	Giudizio/voto	Motivazione
Livello base non raggiunto	Gravemente insufficiente (2-3)	Lo studente 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)	Lo studente 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)	Lo studente non ha acquisito gli elementi necessari a garantire la competenza minima e a trattare con la necessaria compiutezza le tematiche.
Livello base Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze essenziali e di sapere	Sufficiente (6)	Lo studente ha acquisito i principali elementi (argomenti e competenze) pur con qualche inesattezza; è insicuro nelle applicazioni e commette qualche isolato errore.

applicare regole e procedure fondamentali.		
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.	Discreto (7)	Lo studente 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)	Lo studente 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 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.	Distinto (9)	Lo studente 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.
	Ottimo (10)	Lo studente 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.

RELAZIONE FINALE

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

15 MAGGIO 2026

CLASSE 5B

MATERIA

*LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE
SALA E VENDITA*

DOCENTE

ZITO ALESSANDRO

COMPETENZE RAGGIUNTE

Gli alunni della classe 5B possiedono una sufficiente competenza nelle tecniche di comunicazione e relazione; sono in grado di ottimizzare la qualità del servizio grazie a un'adeguata capacità di collaborazione e coordinamento con i colleghi.

Valorizzano e promuovono in modo soddisfacente i prodotti e le tradizioni locali; tuttavia, non sempre riescono a valorizzare pienamente i prodotti nazionali e internazionali, poiché, in linea con quanto previsto dalla curvatura professionale, è stata dedicata maggiore attenzione alle realtà locali.

Sono in grado di controllare e utilizzare alimenti e bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

Predispongono, in collaborazione con il reparto cucina, menu generalmente coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, evidenziando tuttavia alcune difficoltà nella gestione di specifiche necessità dietologiche.

Utilizzano un patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana adeguato alle esigenze comunicative nei diversi contesti: sociali, culturali, scientifici, economici e tecnologici.

Si avvalgono delle reti e degli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

CONOSCENZE/ CONTENUTI TRATTATI DI MATERIA

Conoscenze e contenuti nel settore

ristorazione e hospitality

- Degustazione dei piatti finalizzata alla scelta di menu appropriati
- Degustazione di vini regionali, nazionali ed esteri
- Compilazione di schede di valutazione per l'abbinamento cibo-vino
- Relazione e gestione del cliente per la programmazione del servizio
- Organizzazione e preparazione della sala ristorante in base al servizio

richiesto

- Gestione del servizio con menu e servizio vini
- Gestione del cliente, inclusa la gestione di eventuali reclami
- Gestione del servizio aperitivo e del servizio di caffetteria
- Organizzazione di eventi, servizi a buffet e cerimonie
- Preparazione e servizio di drink
- Gestione delle intolleranze e allergie alimentari
- Conoscenza e applicazione di diversi regimi alimentari
- Applicazione delle normative HACCP nel catering e banqueting

Sala /Alimenti

- La sana alimentazione

- Dietetica applicata alla
ristorazione collettiva

- Alimentazione come espressione di innovazione, cultura e tradizione religiosa.

- Alimentazione nella storia
- Nuovi prodotti alimentari (Gamme prodotti alimentari, alimenti alleggeriti, alimenti arricchiti, alimenti fortificati, alimenti funzionali, alimenti dietetici, novel food, carne coltivata, OGM).
- Rapporto tra alimentazione, cultura e società, scelte alimentari, pubblicità.

- 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
- Etichettatura e packaging

- Sostenibilità e spreco alimentare

CONOSCENZE/ CONTENUTI TRASVERSALI DI EDUCAZIONE CIVICA

Il ruolo della donna in ambito

lavorativo: sala ristorante, bar, cucina.

Eco-sostenibilità e spreco alimentare.

Progetto: A scuola di galateo (rivolto alle scuole medie).

ABILITA'

- Riconoscere e simulare le principali figure professionali del settore enogastronomico
- Acquisire un atteggiamento professionale corretto e rispettare le regole aziendali
- Relazionarsi in modo positivo con i colleghi, operando in base al ruolo assegnato
- Identificare e gestire attrezzature e utensili di uso comune in un'azienda ristorativa
- Eseguire correttamente le operazioni di utilizzo e funzionamento delle attrezzature
- Applicare le buone pratiche di lavorazione (HACCP): igiene personale, preparazione e conservazione degli alimenti, pulizia degli ambienti di lavoro
- Distinguere vini e piatti tradizionali del territorio locale, nazionale ed estero
- Proporre abbinamenti cibo-vino ed effettuare il relativo servizio
- Utilizzare correttamente le tecniche di comunicazione per la gestione del cliente: accoglienza, interazione e presentazione dei prodotti/servizi
- Riconoscere e valorizzare le diverse tipologie di menu
- Organizzare ed eseguire in modo corretto la sequenza dei compiti assegnati
- Applicare le principali tecniche di servizio e le preparazioni di base al bar

TESTI E MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI

Materiale utilizzato: Libro di testo e riviste del settore supporti informatici e materiali cartacei, tutta la strumentazione in uso nella sala ristorante, aula degustazione.

METODOLOGIE

Per la parte della gestione di un'azienda ristorativa la lezione viene svolta in classe per la parte teorica, mentre la parte pratica durante i laboratori.

Organizzazione laboratori: preparazione buffet, composizione del menu con la collaborazione della cucina, preparazione e gestione del tavolo, gestione del servizio, organizzazione e gestione di eventi su commissione.

Degustazione di v i n i e birre compilazione della scheda di abbinamento, la lezione viene svolta prima in aula e poi riportata in pratica durante il servizio.

Preparazione di cocktails con diverse tecniche di dosaggio e miscelazione, utilizzo di materie prime appropriate e valorizzazione di prodotti del territorio di appartenenza. La lezione viene svolta direttamente al bar didattico con preparazioni di bevande miscelate.

TIPOLOGIE DI PROVA E VALUTAZIONE

Durante l'intero anno scolastico gli allievi sono stati valutati prevalentemente mediante delle prove pratiche, grafiche e prodotti multimediali.

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI

PROVA ORALE - COLLOQUIO MULTIDISCIPLINARE

(versione semplificata e personalizzata della griglia di valutazione della prova orale elaborata dal Ministero – Allegato B)

Indicatori	Descrittori	Punti	Valutazione
Acquisizione dei contenuti delle discipline incluse quelle di indirizzo P R E S E N T A Z I O N E ELABORATO	Espone in modo chiaro e completo Necessita di guida e supporto nell'esposizione	7-10	
		1-6	

Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro COLLEGAMENTI MULTIDISCIPLINARI	Opera collegamenti originali e pertinenti I collegamenti risultano forzati e non sempre corretti	7-10	
		1-6	
	Si esprime in modo comprensibile utilizzando un lessico	3-5	

Capacità di esprimersi anche in lingua straniera FRANCESE/INGLESE	adeguato Si esprime in modo scorretto utilizzando un lessico non sempre adeguato	1-2	
Riflessione sulle esperienze scolastiche ASL, PCTO	Compie un'analisi approfondita delle proprie esperienze Descrive in modo semplice le proprie esperienze	7-10 1-6	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali CITTADINANZA	Riflette con consapevolezza sulle proprie esperienze e sulla realtà Riflette sulle proprie esperienze e sulla realtà solo se guidato	3-5 1-2	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEGLI ALLIEVI DIVERSAMENTE ABILI CON
PROGRAMMAZIONE DIFFERENZIATA AI SENSI DELL'ART. 15 O.M. 90/01 E
SUCCESSIVE MODIFICHE

I criteri di valutazione adottati per gli alunni disabili che seguono una programmazione individualizzata Differenziata (non curricolare) prevedono i seguenti voti che vanno dal quattro al dieci, a cui corrispondono rispettivamente:

Modalità di raggiungimento dell'obiettivo	Rilievo	Giudizio	Voto
---	---------	----------	------

In autonomia, con sicurezza e con ruolo propositivo	Obiettivo completamente raggiunto	- Possiede le conoscenze trasmesse utilizzando i termini basilari della disciplina. - È in grado di fare degli esempi anche diversi da quelli utilizzati nelle spiegazioni. Organizza il lavoro in maniera corretta rispettando le consegne ed i tempi impartiti. - Dimostra disponibilità ad ascoltare e ad essere messo in discussione. Sa autovalutarsi rispetto ad atteggiamenti e livelli di profitto.	10
In autonomia e con sicurezza con ruolo attivo	Obiettivo raggiunto in modo soddisfacente	- Possiede le conoscenze trasmesse utilizzando i termini basilari della disciplina. - È in grado di fare degli esempi, rispetta le consegne anche sulla tempistica predisposta. - Mantiene un buon livello di impegno e partecipazione e mostra autonomia.	8/9
In autonomia	Obiettivo raggiunto	- Fruisce conoscenze che gli consentono di non commettere errori grossolani. Sa eseguire esempi, anche se con qualche imprecisione ed approssimazione. - È abbastanza autonomo nella rielaborazione. Si esprime con chiarezza anche se talvolta usa termini impropri. - Svolge le mansioni affidate in maniera abbastanza autonoma. Si impegna con metodo e partecipa attivamente.	7
Parzialmente guidato	Obiettivo sostanzialmente raggiunto	- Generalmente assolve gli impegni e partecipa al dialogo educativo. Non sa sempre gestire al meglio il tempo a sua disposizione. - Dimostra di avere acquisito gli elementi essenziali della disciplina e non commette errori gravi nell'esecuzione di compiti al proprio livello. Esegue rielaborazioni, seppur parziali o imprecise; ha qualche spunto di autonomia. - La terminologia tecnica è abbastanza accettabile.	6

Guidato	Obiettivo non raggiunto	- Non possiede conoscenze adeguate al proprio percorso. Difficoltà nella comprensione e/o nell'applicazione e nell'analisi, commettendo errori gravi. - La rielaborazione delle conoscenze non è sicura e - non coglie gli aspetti essenziali dei problemi. - L'uso del linguaggio non è adeguato al proprio livello. - È in grado di svolgere le mansioni affidate con - parziale autonomia, l'impegno individuale risulta modesto.	5
Totalmente guidato e non collaborativo	Obiettivo non raggiunto e/o problematiche	- Non possiede né conoscenze né competenze. - Manca di autonomia. Non dimostra interesse al dialogo educativo. Non è disponibile a collaborare con i compagni. - Non rispetta gli impegni, si distrae, disturba. - Commette frequenti gravi errori nell'applicazione o nell'esecuzione di lavori semplici.	4

La scelta di ridurre la scala decimale ad una valutazione compresa tra quattro e dieci evita traumi di valutazioni eccessivamente negative o facili entusiasmi.

RELAZIONE FINALE

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

15 MAGGIO 2026

CLASSE 5B

MATERIA

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE

ANDREA LUCIANI

COMPETENZE RAGGIUNTE

- 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.

CONOSCENZE / CONTENUTI TRASVERSALI DI EDUCAZIONE CIVICA

ABILITA'

- Elaborare risposte motorie efficaci e personali in situazioni semplici.
- Assumere posture corrette a carico naturale.
- Cogliere le differenze ritmiche in azioni motorie semplici.
- Consapevolezza di una risposta motoria efficace ed economica.
- Gestire in modo autonomo la fase di avviamento in funzione dell'attività scelta.
- Conoscere e praticare in modo essenziale e corretto i principali giochi sportivi e alcuni sport individuali.

- 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.

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

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 garantire 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</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.

<i>sapere utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite</i>	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 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	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.

RELAZIONE FINALE

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

15 MAGGIO 2026

CLASSE 5B

MATERIA

IRC

DOCENTE

LOIODICE WILLIAM

COMPETENZE RAGGIUNTE

- 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 E CONTENUTI TRATTATI DI MATERIA

- LA MORALE CRISTIANA

L'etica religiosa.

Il corpo ed il suo valore.

Il tempo ed il suo valore (film *"In time"*).

Il delicato rapporto Fede&Scienza" (film *"Risorto"*).

Il rapporto cristianesimo e paganesimo + cristianesimo ed altre religioni.

Temi di bioetica: la procreazione assistita e la maternità surrogata, le tecniche di manipolazione genetica, l'aborto (Gianna Jessen), l'eutanasia (gemelle Kessler).

L'identità e l'orientamento sessuale (LGBTQIA++, accoglienza del diverso da sé, ecc...).

Il tema della vita nei principali movimenti religiosi.

L'antropologia cristiana, l'assiologia dei valori e la felicità come progetto di Dio sull'uomo.

- DOTTRINA SOCIALE DELLA CHIESA

L'enciclica *"Fratelli tutti"* di papa Francesco ed il multiculturalismo.

Le migrazioni di popoli.

L'enciclica *"Laudato si"* di papa Francesco + Il concetto di ecologia integrale.

I sette principi della DSC.

- QUESTIONI DI GIUSTIZIA

La Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo.

Donne e religioni: il ruolo dell'appartenenza religiosa nel tema della parità di genere.

La violenza di genere + la violenza giovanile: le cd. *baby-gangs*.

Visione del film *"Fahim"*.

La coscienza come guida: Giorgio Perlasca.

Il conflitto israelo-palestinese, la jihad (piccola e grande) ed il terrorismo.

I muri nel mondo: i muri anti migranti in Europa e i muri che separano popoli e stati nel mondo.

- ATTUALITA' (argomenti vari, di volta in volta oppure suggeriti dalla classe): 1 volta al mese

CONOSCENZE E CONTENUTI TRASVERSALI DI EDUCAZIONE CIVICA

Il concetto di ecologia integrale proposto da papa Francesco all'interno dell'enciclica *"Laudato si"*.

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, MATERIALI E 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 l'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.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

LIVELLO DI COMPETENZA	GIUDIZIO/VOTO	MOTIVAZIONE
Livello base non raggiunto	Insufficiente (5)	L'allievo/a ha acquisito i contenuti fondamentali in modo frammentario 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/a 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 mostra di possedere conoscenze approfondite; si esprime con sicurezza, coerenza propria, 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	Moltissimo (10)	L'allievo è in grado di prodursi in lavori conclusi; sa organizzare il discorso con competenza,

non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli.		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 2026

CLASSE 5B

MATERIA

IARC

DOCENTE

ALLONI BIANCA

COMPETENZE RAGGIUNTE

Gli studenti e le studentesse hanno appreso l'importanza di comunicare e dibattere in maniera proficua in particolar modo sui temi di attualità. In particolare hanno dimostrato di aver maturato senso critico in rapporto agli eventi contemporanei.

CONOSCENZE/ CONTENUTI TRATTATI DI MATERIA

- Visione del film "Io capitanò" di Matteo Garrone. Tema: i migranti.
- Visione del film "Chernobil 1986" di Johan Renck. Tema: inquinamento ambientale.
- Visione del film "Mia" di Ivano de Matteo. Tema: amori tossici.
- Visione del film "Il traditore" di Marchio Bellocchio. Tema: la mafia.
- Visione del film "40 secondi" di Vincenzo Alfieri. Tema: violenza tra i giovani.

Concorso scolastico "*Relazioni sane: costruiamolo insieme*", promosso dal Dipartimento Sanità, Salute e Politiche Sociali della Regione Valle D'Aosta. Progettazione e realizzazione di un cortometraggio sulla violenza di genere.

CONOSCENZE/ CONTENUTI TRASVERSALI DI EDUCAZIONE CIVICA

Gli studenti attraverso visione di film e dibattiti hanno riflettuto sui temi di attualità.

ABILITA'

Saper essere disponibili e partecipi al confronto con gli altri rispettando i diversi punti di vista.

TESTI E MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI

- Visione di film

METODOLOGIE

- Dibattiti di gruppo
- Brain storming

TIPOLOGIE DI PROVA E VALUTAZIONE

- Dibattiti di gruppo
- Osservazioni sul comportamento di lavoro (partecipazione, impegno)

- Elaborati scritti
- Progettazione e realizzazione di un cortometraggio

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

LIVELLO DI COMPETENZA	GIUDIZIO/VOTO	MOTIVAZIONE
Livello base non raggiunto	Insufficiente (5)	L'allievo/a ha acquisito i contenuti fondamentali in modo frammentario 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/a 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 mostra di possedere conoscenze approfondite; si esprime con sicurezza, coerenza propria, 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	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

autonomamente decisioni consapevoli.		argomenti ed applica in modo pienamente adeguato le conoscenze.

RELAZIONE FINALE

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

15 MAGGIO 2026

CLASSE 5B

MATERIA

EDUCAZIONE CIVICA

DOCENTE

Consiglio di classe

COMPETENZE RAGGIUNTE

La programmazione della materie prevede lo svolgimento di UDA interdisciplinari, le quali prevedono il raggiungimento delle seguenti competenze:

- Lo studente saprà comprendere la storia del terrorismo e le sue sfaccettature con un occhio di riguardo al modo in cui certi eventi tragici possano avvenire. Verrà inoltre attivata la competenza relativa all'empatia, l'emotività verso il prossimo e collaborazione tra pari.
- Conoscenza delle lotte per i diritti umani, conoscenze di base sulla costituzione e sulla norma giuridica e gerarchia delle fonti, comprendere il cambiamento in relazione agli usi ai costumi e alle abitudini nel corso del tempo, comprendere semplici tabelle per presentare correlazioni tra variabili di un fenomeno appartenente all'ambito scientifico e sociale.
- Conoscenza della complessità del significato profondo del termine memoria e delle sue interpretazioni: la memoria per non dimenticare i fatti storici del passato e non ripetere gli stessi errori, la memoria che condiziona il nostro modo di vivere e, infine, come essa può aver modificato il nostro presente.

CONOSCENZE / CONTENUTI TRATTATI DI MATERIA

1) LA MEMORIA PER NON DIMENTICARE LA PROPRIA IDENTITÀ': la tematica è stata affrontata nelle varie materie, anche in lingua, unita al concetto di identità. Identità e memoria che sono due concetti fondamentali per capire il passato, il presente e il futuro.

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.

A seguire, la lista di argomenti trattati all'interno delle tre UDA nelle singole materie:

- Le maschere di ieri e di oggi;
- La condizione delle donne nella letteratura;
- Il mito del superuomo dannunziano;
- La società e la cultura di massa;
- Il significato dei totalitarismi e la banalità del male;

- Il valore della resistenza;
- Femme en cage: Irène Némirovsky et Suite française et Simone de Beauvoir et le Deuxième Sexe;
- Diritti umani, diritti civili: la lunga battaglia per la parità di genere, per la libertà e per l'uguaglianza e contro ogni forma di discriminazione.
- Il dopoguerra in Germania (Nachkriegszeit);
- La giornata internazionale dei diritti della donna (Frauentag);
- Semplici esercizi di probabilità semplice e composta e esercizi di calcolo combinatorio (combinazioni, disposizioni e permutazioni semplici e con ripetizione);
- Sale iodato e iodoprofilassi;
- "Globesity": obesità e obesità infantile;
- Binge drinking;
- Disturbi del comportamento alimentare: contesto sociale;
- Incidente nucleare di Chernobyl e iodoprofilassi;
- Sostenibilità, spreco alimentare;
- Globalizzazione dei consumi, con particolare riferimento alle abitudini alimentari;
- Abitudini alimentari e scelte sostenibili;
- Turismo sostenibile;
- La gerarchia delle fonti e l'Unione Europea;
- Il ruolo della donna in ambito lavorativo: sala ristorante, bar, cucina;
- Eco-sostenibilità e spreco alimentare;
- Progetto: A scuola di galateo (rivolto alle scuole medie). Il concetto di ecologia integrale proposto da papa Francesco all'interno dell'enciclica "Laudato si";
- Riflessione sui temi di attualità.

ABILITA'

- Orientarsi nei principali avvenimenti, movimenti e tematiche di ordine politico, economico, filosofico e culturale che hanno formato l'identità nazionale ed europea secondo coordinate spaziali e temporali.
- Saper operare confronti costruttivi tra realtà storiche e geografiche diverse identificando gli elementi maggiormente significativi.
- Riconoscere in tratti e dimensioni specifiche le radici storiche, sociali, giuridiche ed economiche del mondo contemporaneo, individuando elementi di continuità e discontinuità.

TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI

Libri di testo/dispense, materiale audiovisivo e multimediale, appunti delle lezioni.

METODOLOGIE

Lezione frontale, lezione partecipata, brainstorming, flipped classroom, comunicazione peer-to-peer.

TIPOLOGIE DI PROVA E VALUTAZIONE

Prove orali, lavori di gruppo, restituzione alla classe, prove scritte.

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

Livello di competenza	Giudizio/voto	Motivazione
Livello base non raggiunto	Gravemente insufficiente (2-3)	Lo studente 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)	Lo studente 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)	Lo studente non ha acquisito gli elementi necessari a garantire la competenza minima e a trattare con la necessaria compiutezza le tematiche.
Livello base Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze essenziali e di sapere	Sufficiente (6)	Lo studente ha acquisito i principali elementi (argomenti e competenze) pur con qualche inesattezza; è insicuro nelle applicazioni e commette qualche isolato errore.

applicare regole e procedure fondamentali.		
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.	Discreto (7)	Lo studente 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)	Lo studente 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 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.	Distinto (9)	Lo studente 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.
	Ottimo (10)	Lo studente 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.

7. DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE 2025-2026

Gigliotti Silvia



De Janossi Francesco



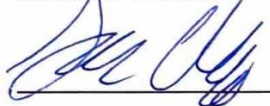
Luciani Andrea



Diémoz André



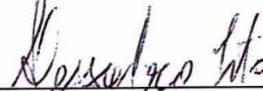
Loiodice William



Alloni Bianca



Zito Alessandro



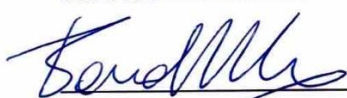
Morosso Chantal



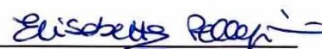
Lattanzi Francesca (sostituita da Bordet Sophie)



Bardella Alessandro

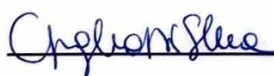


Pellegrino Elisabetta



Il coordinatore di classe

Gigliotti Silvia



Il coordinatore didattico-educativo

Silvana Tamarin



I rappresentanti di classe

Secco Sofia



Milliery Mathieu

