

IST. DI ISTR. SUP. - "B. RICASOLI"-SIENA
Prot. 0009585 del 15/05/2025
IV (Uscita)



Istituto di Istruzione Superiore
B. RICASOLI

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Classe 5[^] A

Indirizzo: enogastronomia e ospitalità alberghiera

ANNO SCOLASTICO: 2024/2025

COORDINATORE DI CLASSE: Prof.ssa Agnese Terrusi

Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SIIS00900Q
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

COLLE DI VAL D'ELSA

Istituto Professionale Alberghiero
ed Enogastronomico
Viale dei Mille 10

tel. 0577-908274 **MONTALCINO**

Istituto Professionale Agrario
Via Prato Spedale 9

tel. 0577-1793342 **SAN GIMIGNANO**

Istituto Professionale Alberghiero
ed Enogastronomico

Casa di Reclusione di San Gimignano

Loc. Ranza - tel. 0577-942120 **SIENA**

Istituto Tecnico Agrario

Scuola Enologica

Via Scacciapensieri 8

tel. 0577-332477 / 0577-332411



Indice

1. Composizione del consiglio di classe
2. Elenco alunni (ai sensi della nota 21 marzo 2017, prot. 10719)
3. Profilo professionale del diplomato, quadro orario e ore svolte nell'anno scolastico.
4. Presentazione sintetica della classe.
 - a) *storia del triennio della classe*
 - b) *continuità didattica nel triennio*
 - c) *situazione della classe nell'anno scolastico in corso*
5. Obiettivi generali.
6. Conoscenze, competenze e capacità.
7. Attività extracurricolari.
8. Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PTCO), visite e viaggi di istruzione, orientamento universitario, orientamento formativo.
9. Criteri e strumenti della misurazione e della valutazione.
10. Curricolo di Educazione Civica
11. Insieme degli allegati



1. Consiglio di classe

DOCENTI	DISCIPLINA
Penna Gilda	Italiano, Storia
Gallo Francesco	Inglese
Terrusi Agnese	Francese
Giannini Marzia	Matematica
Vivi Luisa	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
Marchianò Ester Angela	Scienza e cultura dell'amministrazione
Versetti Luca	Laboratori di servizi enogastronomici - settore cucina
Russo Carmen	Laboratori di servizi enogastronomici - settore sala e vendita
Calabresi Elena	Religione



2. Elenco alunni [** vengono indicati i soli codici SIDI degli alunni, ai sensi della nota 21 marzo 2017, prot. 10719*]

	<i>Alunno*</i>
1	14086828
2	18931453
3	20483820
4	9157251
5	13511428
6	20438369
7	17332752
8	20268071
9	3360651
10	17416859
11	8476223



3. Profilo professionale del diplomato, quadro orario e ore svolte nell'anno scolastico

Il diplomato nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi:

- utilizza le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizza attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applica le norme attinenti alla conduzione dell'esercizio, alle certificazioni di qualità, alla prevenzione e protezione in materia di sicurezza e salute nei luoghi di lavoro;
- utilizza le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale, orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunica in almeno due lingue straniere;
- acquisisce ed elabora dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi, con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attiva sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- cura la progettazione e programmazione di eventi per la valorizzazione del patrimonio ambientale, artistico, culturale e artigianale del territorio, e della tipicità dei suoi prodotti.

Nell'articolazione "Enogastronomia" il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nell'articolazione "Enogastronomia" conseguono le seguenti competenze:

- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" saranno in grado di:

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica;
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;



- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Corsi dell'Istituto alberghiero presso la Casa di Reclusione di Ranza

A partire dall'anno scolastico 2011-2012 è attiva la sezione carceraria dell'Istituto Alberghiero presso la Casa di Reclusione di Ranza, nel territorio del Comune di San Gimignano.

Il bisogno di una formazione culturale e di competenze professionali negli adulti detenuti in strutture carcerarie è una componente fondamentale del trattamento rieducativo penitenziario.

La partecipazione ad attività di istruzione e formazione professionale, infatti, offre loro la possibilità di riprendere o completare un percorso di maturazione personale e di instaurare un dialogo con la società, per un futuro reinserimento nel mondo lavorativo.

Nella progettazione dell'offerta formativa, quindi, le scelte, le modalità didattiche, i tempi di apprendimento, le verifiche, gli obiettivi da conseguire sono stati calibrati in maniera funzionale ai bisogni dei singoli soggetti, sia dal punto di vista individuale che contestuale.

Il percorso di istruzione deve essere, quindi, necessariamente modulato in itinere in base ai bisogni degli allievi. Tale percorso impone una serie di strategie didattiche e formative atte a stimolare nell'adulto tutta quella serie di processi che mirano alla ricerca e all'affermazione della propria identità in modo tale che lo studente in questione possa poi trovare una certa gratificazione nell'apprendimento. La didattica "frontale", ad esempio, sarà integrata con una didattica laboratoriale o con quella "circolare", aperta al dialogo, al commento, alla discussione, al feedback. Molte infatti sono le variabili da considerare ai fini di un'offerta formativa efficace: disabitudine allo studio, storie di istruzione interrotte, presenza di stranieri con difficoltà nella comprensione dell'italiano e con caratteristiche socio-culturali eterogenee.

Indispensabile, nella fase iniziale, è il periodo dell'accoglienza durante il quale vengono rilevati bisogni, motivazioni, conoscenze e abilità personali, al fine di far emergere in loro la consapevolezza delle proprie potenzialità e di costruire una modalità comunicativa basata sulla trasparenza e correttezza dei rapporti interpersonali in quanto l'apprendimento non può essere unicamente un mero atto cognitivo.

Dall'anno scolastico 2014/2015, l'Istituto "B. Ricasoli", a seguito del protocollo di intesa tra il MIUR ed il Ministero di Giustizia, siglato il 23 ottobre 2012 e in linea con le indicazioni ministeriali emanate nella circolare del MIUR n.39 del 23 maggio 2014 contenente sia le istruzioni per l'avvio dei Centri Provinciali per l'Istruzione degli Adulti (C.P.I.A.) previsti dal DPR 263/12 che la determinazione delle dotazioni organiche dei percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello (art. 4, comma 1 lettera b DPR 263/12), ha provveduto al riordino dei percorsi di istruzione nella sede carceraria, prevedendo un'offerta formativa più efficace e rispondente sia ai bisogni emersi sia alle esigenze manifestate dall'utenza adulta. Nella fattispecie, ha aderito, insieme alle altre istituzioni scolastiche in cui sono istituiti i percorsi per adulti di secondo livello, ad un accordo di rete con il "C.P.I.A. di Siena", al fine di definire i criteri e le modalità per la progettazione comune organizzativo-didattica dei percorsi di secondo livello (art. 3, comma 4, D.P.R. 263/12) nonché la costituzione ed il funzionamento della Commissione per la definizione del patto formativo individuale ed il riconoscimento dei crediti.

Nel rispetto dei parametri e dei criteri definiti ai sensi della normativa, il percorso di istruzione nella sede Carceraria di Ranza è articolato in tre periodi didattici così costituiti:

- primo periodo didattico (finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione al secondo biennio: trattasi delle conoscenze, abilità e competenze previste per il



primo biennio dai corrispondenti ordinamenti degli istituti professionali con riferimento alle singole aree di indirizzo);

- secondo periodo didattico (finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione all'ultimo anno: trattasi delle conoscenze, abilità e competenze previste per il secondo biennio dai corrispondenti ordinamenti degli istituti professionali con riferimento alle singole aree di indirizzo);
- terzo periodo didattico (finalizzato all'acquisizione del diploma).

Il suddetto percorso di istruzione è articolato come segue:

- un primo biennio - 23 ore settimanali;
- un secondo biennio - 23 ore settimanali;
- un quinto anno - 23 ore settimanali.

Le linee guida indicate nella normativa ministeriale contengono le materie di insegnamento ed il relativo monte ore ad esse attribuito, e sono evidenziate nella tabella riportata di seguito.

In base alle specifiche esigenze della Casa di Reclusione, l'orario settimanale delle lezioni, in unità orarie di lezioni di 60 minuti ciascuna, è stato articolato come segue:

- dal lunedì al venerdì dalle 8:30 alle 12:30;

- un rientro pomeridiano per ciascuna classe, e in particolare il rientro della classe 5A si è svolto il martedì dalle 13:30 alle 16:30.

Il piano di studi della classe è il seguente:

Materie di insegnamento	Docente	Ore settimanali
Religione	Calabresi Elena	1
Lingua straniera Inglese	Gallo Francesco	2
Lingua e lettere italiane	Penna Gilda	3
Storia	Penna Gilda	2
Lingua straniera Francese	Terrusi Agnese	2
Matematica	Giannini Marzia	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Vivi Luisa	3
Laboratori di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	Russo Carmen	2
Laboratori di servizi enogastronomici - settore cucina	Versetti Luca	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	Marchianò Ester Angela	2
Totali ore settimanali		23

I dati relativi alle ore effettuate dai docenti sono stati calcolati a partire dal 25 settembre 2024, data di inizio delle lezioni scolastiche presso la sede carceraria e riportano valori a consuntivo fino all'8



Maggio 2025 e di previsione fino al 10 giugno 2025. Le ore possibili di lezione sono calcolate su 33 settimane.

Per la sede carceraria, il conteggio delle ore “teoriche” coincide con quello delle ore “possibili”, poiché gli alunni non sono impegnati in attività di stage, gite scolastiche ecc.

Materia	Monte orario
Religione	33
Lingua straniera Inglese	66
Lingua e lettere italiane	99
Storia	66
Lingua straniera Francese	66
Matematica	99
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	99
Laboratori di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	66
Laboratori di servizi enogastronomici - settore cucina	99
Scienza e cultura dell'alimentazione	66



4. Presentazione sintetica della classe

a) Storia del triennio della classe

Classe III n° 22 alunni

Il quadro iniziale è quello di una classe molto eterogenea. Dato che molti non hanno mai frequentato l'indirizzo alberghiero, la preparazione risulta lacunosa già durante le prime lezioni. I docenti prevedono dunque momenti per integrare le conoscenze dei nuovi inseriti, in quanto presentano diffuse lacune nelle materie di indirizzo.

Durante l'anno scolastico, la classe si caratterizza da una buona coesione di gruppo e da una frequenza soddisfacente.

Verso la fine dell'anno scolastico, l'andamento didattico generale risulta positivo e gli studenti dimostrano una buona partecipazione alle lezioni. Viene sottolineata la necessità di migliorare sotto il profilo della frequenza per alcuni studenti in particolare che, non giustificati per attività lavorative o similari, risultano aver accumulato numerose ore di assenza.

Lo scrutinio finale ha dato i seguenti risultati:

n° 14 alunni promossi a pieno merito;

n° 8 alunni non ammessi alla classe successiva.

Classe IV n° 13 alunni

All'inizio dell'anno si è formato un gruppo che frequenta le lezioni con costanza, mentre alcuni corsisti sono impegnati nel lavoro all'interno della struttura carceraria. È presente un alunno straniero; alcuni studenti presentano una maggiore difficoltà di apprendimento e in particolare emergono delle criticità per quanto riguarda le lingue straniere.

Nel corso dell'anno scolastico, in alcune discipline si nota una maggiore partecipazione alle lezioni rispetto al periodo iniziale, la classe si dimostra interessata soprattutto alle lezioni laboratoriali. Nelle materie di indirizzo si nota impegno e partecipazione con vari livelli di rendimento, sebbene la frequenza alle lezioni non sia assidua da parte di alcuni per differenti motivi prevalentemente giustificati.

Il livello di rendimento per la maggior parte dei frequentanti è quasi sufficiente, le lezioni sono semplificate nei contenuti e nei metodi per andare incontro alle capacità dei frequentanti.

È prevista la stesura del Piano Didattico Personalizzato per due alunni.

Lo scrutinio finale ha dato i seguenti risultati:

n° 8 alunni promossi a pieno merito, di cui 3 con revisione del P.F.I.;

n° 5 alunni non ammessi alla classe successiva.

Classe V n. 11 alunni

La classe all'inizio dell'anno è formata da 6 studenti provenienti dal gruppo classe della quarta più un nuovo inserimento e un corsista ripetente. Nel corso dell'anno, vi sono poi tre nuovi inserimenti.

Si riassumono i crediti riportati dagli studenti:



<i>Alunno</i>	<i>Credito III</i>	<i>Credito IV</i>	<i>Totale Credito</i>
14086828	9	10	19
18931453	9	10	19
20483820	10	10	20
9157251	10	11	21
13511428	6 ¹	11	17
20438369	9	10	19
17332752	8	10	18
20268071	10	10	20
3360651	10	10	20
17416859	10	10	20
8476223			

L'attribuzione dei crediti per la classe quinta sarà fatta, come previsto dall'O.M. n. 45 del 09/03/2023, dal consiglio di classe in sede di scrutinio finale secondo i criteri indicati nell'art. 11 della stessa Ordinanza.

b) Continuità didattica nel triennio

Materia	Anno scolastico 2022/2023	Anno scolastico 2023/2024	Anno scolastico 2024/2025
	Docenti	Docenti	Docenti
Italiano	Penna Gilda	Penna Gilda	Penna Gilda
Storia	Penna Gilda	Penna Gilda	Penna Gilda
Inglese	Barlozzo Silvia	Ticci Clara	Gallo Francesco
Francese	Sardi Elisa	Ponziani Manola	Terrusi Agnese
Matematica	Tella Pina	Antognoni Francesca	Giannini Marzia
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Esposito Teresa	Ercolini Chiara	Vivi Luisa

¹ Credito antecedente al Decreto Legislativo 62/2017.



Scienza e cultura dell'alimentazione	Lombardelli Letizia	Marchianò Ester Angela	Marchianò Ester Angela
Laboratori di servizi enogastronomici - settore cucina	Versetti Luca	Versetti Luca	Versetti Luca
Laboratori di servizi enogastronomici - settore sala		Russo Carmen	Russo Carmen
Religione	Belli Maria Lisa		Calabresi Elena

c) Situazione della classe nell'anno scolastico in corso

La classe risulta formata da 11 corsisti. Di questi undici, un corsista non ha mai frequentato e due studenti hanno frequentato in modo saltuario soltanto nei primi mesi dell'anno.

Nel primo consiglio di classe, svoltosi in data 24/10/2024, emerge che la classe prende parte in maniera discontinua alle lezioni. Ciò, in aggiunta al livello basso riscontrato una parte dei docenti, costringe questi ultimi a dirottare spesso le lezioni sulla ripetizione di argomenti già affrontati in precedenza. Generalmente, gli studenti mostrano risultati molto eterogenei, anche se una piccola porzione della classe dà prova di grande impegno e questo tende ad agevolare lo svolgimento delle lezioni.

Nel secondo consiglio di classe, svoltosi in data 28/11/2024, è emersa una certa discontinuità nella frequenza degli studenti e nella partecipazione da essi mostrata durante le attività scolastiche.

Si riscontrano note positive nell'andamento della classe collegate all'impegno mostrato da una piccola porzione degli studenti e ai progressi ottenuti rispetto agli anni precedenti, a detta dei docenti che hanno già lavorato con gli stessi alunni.

Allo scrutinio del primo quadrimestre, svoltosi in data 03/02/2025, il profitto è positivo per 8 corsisti; per quanto riguarda il resto degli alunni:

- tre studenti n.c. in tutte le materie;
- uno studente n.c. in matematica.

Per gli studenti che hanno riportato delle insufficienze o degli n.c. è previsto il recupero in itinere esclusivamente nelle ore curricolari. Si rammenta a tal proposito, e in generale, che dato il regime di detenzione, per gli studenti lo studio autonomo pomeridiano risulta assai complesso e impegnativo. Durante lo svolgimento dell'attività didattica si è dovuto tenere conto anche di assenze legate al sovrapporsi dell'orario scolastico con quello delle attività lavorative, della partecipazione a processi, dei colloqui e dei permessi di uscita all'esterno della struttura carceraria.

In sede di scrutinio intermedio, il consiglio di classe prevede la stesura di un Piano Didattico Personalizzato per due corsisti. Vengono inoltre individuati i docenti che svolgeranno il ruolo di membri interni durante l'Esame di Stato:

- Marchianò Ester Angela, docente di scienze e cultura dell'alimentazione (II PROVA MINISTERIALE);
- Versetti Luca, docente di laboratorio di servizi enogastronomici (cucina);
- Vivi Luisa, docente di diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva.



Nel consiglio di classe intermedio svoltosi in data 20/03/2025 il C.d.C constata che alcuni alunni si applicano con costanza e mostrano dedizione nei confronti delle attività proposte, altri manifestano invece una discontinuità nell'impegno e nella partecipazione. In generale, si rileva che la classe lavora in un clima sereno, ma il ritmo di apprendimento procede lentamente e l'attenzione è spesso rivolta maggiormente alla preparazione dell'esame finale e meno alle attività quotidiane che non hanno, dal punto di vista degli alunni, un'immediata ricaduta sull'esame di Stato.

Nel consiglio di classe svoltosi in data 08/05/2025 si riscontra, da parte di alcuni docenti, un complessivo miglioramento nell'ultimo periodo. In generale, le assenze effettuate da alcuni corsisti per motivi legati alla condizione detentiva o per ragioni lavorative fanno sì che essi si trovino talvolta in difficoltà a restare in pari con tutti gli argomenti trattati e con le attività svolte. Il nucleo di studenti che normalmente frequentano con assiduità si dimostra interessato e costante nella partecipazione alle attività proposte, ma è necessario un impegno maggiore al di fuori di quello mostrato in classe. In particolare, emergono delle problematiche in matematica e in inglese, per l'esiguo impegno e la scarsa frequenza in queste due discipline.

5. Obiettivi generali

- **OBIETTIVI EDUCATIVI in termini di risultati attesi**

OBIETTIVO	LIVELLO RAGGIUNTO
<i>Partecipare all'attività didattica fornendo contributi personali e costruttivi, sia nell'ambito delle discipline teoriche che in quello delle esercitazioni pratiche</i>	Discreto
<i>Essere disponibili al confronto con tutti i compagni della classe, mantenendo un atteggiamento rispettoso ed accogliente nella consapevolezza della dignità e del valore di ciascun componente della comunità scolastica</i>	Buono
<i>Sviluppare la capacità di lavorare in gruppo sapendo portare il proprio contributo al fine della realizzazione di un progetto comune</i>	Discreto
<i>Mantenere un comportamento corretto e adeguato ai diversi momenti della vita scolastica rispettando le regole.</i>	Discreto

- **OBIETTIVI COGNITIVI in termini di risultati attesi**

OBIETTIVO	LIVELLO RAGGIUNTO
-----------	-------------------



<i>Utilizzare correttamente la terminologia specifica delle diverse discipline e saper produrre elaborati corretti, curando anche l'aspetto formale</i>	Sufficiente
<i>Imparare a ragionare in modo induttivo e deduttivo per rendere l'apprendimento il meno possibile meccanico e il più possibile significativo</i>	Sufficiente
<i>Saper raccogliere dati ed informazioni della vita reale e saperli organizzare in modo sistematico</i>	Discreto
<i>Saper individuare procedimenti più idonei alla risoluzione di problemi, utilizzando le competenze acquisite</i>	Discreto
<i>Saper esprimere valutazioni su esperienze personali, acquisizioni culturali e tecniche apprese e sulla congruità dei risultati ottenuti da un lavoro svolto</i>	Discreto

Scala: **MEDIOCRE, SUFFICIENTE, DISCRETO, BUONO, OTTIMO**

6. Conoscenze, competenze e capacità

Per quanto concerne *conoscenze, competenze e capacità*, per le singole discipline si rimanda alla consultazione del relativo Allegato A.

7. Attività extra, para, inter curriculari

Anno scolastico 2022/2023

- Partecipazione a un progetto incentrato sull'educazione alla legalità, in cui è previsto uno scambio fra le classi della Casa di Reclusione e quelle dell'Istituto Enogastronomico di Colle di Val d'Elsa.
- Blog "Scriviamo con gusto": tale iniziativa ha visto i corsisti impegnati nella redazione di materiale didattico per la realizzazione di un blog gestito dalla scuola: i piatti preparati nei laboratori e presentati al pubblico mediante fotografie e didascalie on-line sono stati arricchiti da elaborati di italiano, poesie, traduzioni, ricerche storiche inerenti alla gastronomia.
- Pranzo finale "Insieme con gusto": in occasione della conclusione dell'anno scolastico, l'Istituto Enogastronomico propone di far preparare ai corsisti un pranzo aperto alla comunità nei locali dell'Istituto penitenziario.



Anno scolastico 2023/2024

- Blog “Scriviamo con gusto”: per la descrizione dell’iniziativa, si rimanda a quanto scritto sopra.
- Pranzo finale “Insieme con gusto”: per la descrizione dell’evento, si rimanda a quanto scritto sopra.
- Progetto “Legalità è libertà... galeotto fu l’incontro”: i corsisti della sede carceraria di Ranza incontreranno gli studenti dell'Istituto Enogastronomico della sede di Colle di Val d'Elsa per un confronto sul concetto di giustizia, di legalità. Il progetto prevede l'organizzazione di buffet di benvenuto.

Anno scolastico 2024/2025

- Blog “Scriviamo con gusto”
- Progetto “Insieme con gusto”: per la descrizione di tale evento, si rimanda a quanto scritto sopra. L’evento si terrà il giorno 5 giugno 2025.
- Progetto “Legalità e libertà... galeotto fu l’incontro”: per la descrizione di tale iniziativa, si rimanda a quanto scritto sopra. Tale incontro si terrà il giorno 21/05/25.
- Progetto “In aula con papà” in accordo con l’amministrazione penitenziaria, che si svolgerà in data 22 maggio in occasione della giornata contro le mafie.

8. Percorsi per le competenze trasversali e l’orientamento (PCTO), visite e viaggi di istruzione, orientamento universitario, orientamento formativo.

Considerata la situazione di “restrizione” della Casa di Reclusione, nel contesto dell’istruzione professionale agli adulti, non è stato possibile attuare il percorso di alternanza scuola-lavoro nelle modalità consuetudinarie delle scuole secondarie di secondo grado. Come da normativa vigente (O. M. del 9 marzo 2023, art. 22, 8 b), nei percorsi di secondo livello dell’istruzione per adulti, per i candidati che non hanno svolto i PCTO, il colloquio valorizza il patrimonio culturale della persona a partire dalla sua storia professionale e individuale, quale emerge dal patto formativo individuale, e favorisce una rilettura biografica del percorso anche nella prospettiva dell’apprendimento permanente.

Tuttavia i progetti sopradescritti del triennio 22/23, 23/24, 24/25 assumono anche la valenza di attività di P. C. T. O.

Modalità di accertamento e di valutazione del grado di acquisizione delle competenze

Il percorso è oggetto di valutazione secondo i seguenti descrittori:

- impegno e motivazione (comportamento dimostrato), puntualità, operosità e responsabilità;
- autonomia di lavoro (abilità e attitudine dimostrata), socievolezza rapporti con superiori e colleghi;
- acquisizione dei contenuti minimi specifici dell’area di inserimento.

Il corsista durante l’anno è tenuto a:

- svolgere le attività previste dal progetto;
- seguire le indicazioni dei docenti e fare riferimento ad essi per qualsiasi esigenza di tipo organizzativo o altre evenienze;
- rispettare i regolamenti;



- rispettare le norme in materia di igiene, sicurezza e salute nei luoghi di lavoro.

Competenze, abilità e conoscenze da acquisire nel percorso di P.C.T.O.

- Competenze di relazione con superiori e colleghi
- Competenze motivazionali di accrescimento dell'autostima dell'alunno che potrà accrescere le conoscenze e applicarle a diversi casi pratici
- Competenze di settore
- Sapersi inserire, in futuro, in un contesto aziendale-lavorativo-produttivo reale
- Saper rielaborare le abilità acquisite nel percorso progettuale e riportarle come abilità in Istituto
- Saper risolvere problemi nuovi e imprevisti legati alla realtà produttiva e difficilmente riscontrabili nel contesto scolastico
- Conoscere il lavoro e le modalità operative specifiche dell'attività proposta
- Conoscere e approfondire nuove tecniche culinarie e di servizio
- Conoscere e approfondire nuovi allestimenti per banchetti ed eventi vari
- Conoscere prodotti alimentari tipici e attrezzature innovative
- Conoscere e approfondire conoscenze merceologiche, di igiene e dietetiche
- Conoscere e applicare piani di sicurezza e HACCP

9. Criteri e strumenti della misurazione (punteggi e livelli) e della valutazione (indicatori e descrittori adottati per la formulazione di giudizi e/o per l'attribuzione dei voti) approvati dal Collegio dei Docenti.

La programmazione didattica, esplicitata nel Piano dell'Offerta Formativa, può essere sintetizzata come segue.

Ogni docente sulla base delle finalità stabilite dal Collegio Docenti e degli obiettivi trasversali fissati dal Consiglio di Classe:

- Individua gli obiettivi specifici della disciplina
- Esprime la propria offerta formativa (curricolo disciplinare)
- Motiva il proprio intervento didattico
- Esplica le metodologie, le strategie, gli strumenti di verifica e valutazione

I docenti scelgono tra i diversi modelli metodologici quelli che ritengono più efficaci per l'attivazione del processo di apprendimento.

Gli strumenti di verifica variano a seconda delle esigenze dettate dalla specificità delle singole discipline, dei diversi stili cognitivi degli alunni e delle opportunità legate alla didattica e possono essere: test, colloqui, produzioni scritte (in forma di saggio breve, articolo di giornale, tema tradizionale, relazioni, comprensioni del testo, progetti), attività di laboratorio, prove pratiche, prove grafiche, risoluzione di casi tecnico-pratici.

Il giudizio relativo alle singole prove è espresso in decimi.

La valutazione si articola in due momenti:

A. Valutazione formativa: indica i tempi, il modo e i ritmi con cui ciascun alunno affronta il percorso verso la conoscenza e l'autonomia personale.

B. Tiene conto dei seguenti indicatori:

- qualità dei rapporti interpersonali
- interesse impegno e motivazione allo studio



- consapevolezza delle conoscenze acquisite
- autonomia operativa e decisionale

C. Valutazione certificativa o sommativa: esprime le conoscenze e le competenze acquisite dagli alunni in riferimento alla loro spendibilità sociale; tiene conto delle conoscenze e competenze acquisite, della trasferibilità delle conoscenze in ambiti diversi e dell'utilizzo degli strumenti e linguaggi specifici. Tale valutazione viene formalizzata con le pagelle.

Le competenze acquisite hanno come parametro di riferimento la soglia di accettabilità per ogni Disciplina individuata dal Collegio Docenti articolato in Dipartimenti; questa soglia è condivisa da tutti i docenti della stessa disciplina in classi parallele. La soglia di accettabilità, o obiettivi minimi, si può definire come quelle competenze minime indispensabili ad affrontare il successivo percorso di apprendimento.

Per quanto riguarda gli alunni DSA e con altri Bisogni Educativi Speciali, le valutazioni sono sempre state fatte in coerenza con quanto indicato all'interno dei PDP.

Per quanto concerne il colloquio, il Consiglio di Classe svolge la simulazione della prova orale in data 15/05/2025.

Per lo scritto sono state effettuate le seguenti simulazioni:

- 18/03/2025 e 13/05/2025: simulazione della prima prova;
- 13/03/2025 e 08/05/2025: simulazione della seconda prova.

Per quanto riguarda le prove invalsi, sono state svolte secondo il seguente programma:

- Italiano: 24 marzo 2025
- Matematica: 25 marzo 2025
- Inglese: 27 marzo 2025

Per i corsisti che, per motivi legati alla condizione detentiva o per ragioni lavorative, non hanno potuto svolgere le prove invalsi nelle date sopra riportate, si prevede una sessione suppletiva secondo il seguente calendario:

- Italiano: 12 maggio 2025
- Matematica: 14 maggio 2025
- Inglese: 16 maggio 2025

10. Curricolo di Educazione Civica

La legge n° 92 del 20 agosto 2019 ha introdotto l'insegnamento dell'Educazione Civica obbligatoria in tutti gli ordini di scuola a partire dall'anno scolastico 2020/2021. L'IIS Ricasoli ha ritenuto necessario nominare un team di docenti di riferimento il cui compito consiste nel guidare e orientare i C.d.C. in fase di programmazione e attuazione dei curricula, secondo le macro aree indicate dal Ministero (Sostenibilità, Costituzione, Cittadinanza digitale).

Il progetto di Educazione Civica è pertanto riassumibile in un Curricolo progettuale in cui la scuola elabora (attraverso i C.d.C.) un curriculum di almeno 33 ore e definisce le modalità orarie.



Per quanto riguarda la valutazione il docente cui sono stati affidati compiti di coordinamento acquisisce dal Consiglio di Classe gli elementi conoscitivi. Tali elementi possono essere desunti sia da prove già previste, sia attraverso la valutazione della partecipazione alle attività progettuali e di potenziamento dell'offerta formativa.

Sulla base di tali informazioni, il docente propone il voto in decimi da assegnare all'insegnamento di Educazione civica, che sarà allegato alla valutazione finale e potrà essere tenuto in considerazione per l'attribuzione del credito.

Di seguito sono riportati in forma sintetica i percorsi di Educazione civica svolti durante il triennio dalla classe:

CLASSE TERZA

Viene individuata come referente dell'Educazione Civica la docente Barlozzo Silvia.

Viene proposto un progetto incentrato sul tema di educazione alla legalità (valore dell'istruzione anche come strumento di prevenzione alle devianze e alla criminalità) prevedendo uno scambio fra classi della Casa di Reclusione e classi dell'Istituto Enogastronomico di Colle di Val d'Elsa. Il Direttore, il Comandante e l'Educatrice faranno un incontro all'Istituto Enogastronomico per spiegare il funzionamento dell'Istituto Penitenziario. Seguono varie attività e a fine anno sarà svolto un incontro a Ranza, in occasione del quale si svolgerà un momento di confronto e dibattito seguito da un momento conviviale. Si prevede la partecipazione dei docenti del Consiglio di Classe nel corso di tutto l'anno scolastico secondo modalità che verranno definite in seguito. All'interno della Casa di Reclusione si prevedono due incontri nell'arco del secondo quadrimestre, uno con il Comandante e uno con gli studenti dell'Istituto Enogastronomico di Colle di Val d'Elsa, preceduti da una preparazione teorica.

CLASSE QUARTA

Viene nominata come referente dell'Educazione Civica la docente Marchianò Ester Angela.

DEFINIZIONE MONTE ORARIO ED. CIVICA	
Primo quadrimestre	
Inglese	3 ore
Francese	3 ore
Matematica	2 ore
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	3 ore
Secondo quadrimestre	
Laboratori dei servizi enogastronomici - Cucina	6 ore
Laboratori dei servizi enogastronomici - Sala	2 ore
Italiano	4 ore
Storia	2 ore
Scienza e cultura dell'alimentazione	3 ore



	28 ore + 8 (5 ore per l'evento e 3 ore per le prove di verifica) Totale = 36 ore
--	--

CLASSE QUINTA

Nel primo consiglio di classe del 24/10/2024, in accordo con gli ambiti proposti dall'Istituto e con le esigenze legate al contesto detentivo, è stato proposto un progetto incentrato sul tema della legalità. Nella stessa sede, il C.d.C. nomina come referente della disciplina il docente Gallo Francesco e stabilisce il monte orario. Le ore di educazione civica, per un monte orario totale di almeno 33 ore, verteranno sul tema della "Legalità e il rispetto delle regole e delle persone" e saranno svolte secondo il seguente piano:

DEFINIZIONE MONTE ORARIO ED. CIVICA	
Primo quadrimestre	
Religione	3 ore
Inglese	3 ore
Francese	3 ore
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	3 ore
Secondo quadrimestre	
Matematica	3 ore
Storia	2 ore
Scienza e cultura dell'alimentazione	3 ore
Laboratori di servizi enogastronomici - Cucina	6 ore
Italiano	4 ore
Laboratori di servizi enogastronomici - Sala	3 ore
	Totale ore = 33 più 2 ore di verifica e almeno 5 ore per gli incontri.

Le lezioni del primo quadrimestre si svolgeranno dal 18 novembre 2024 al 6 dicembre 2024; mentre la prova sarà somministrata il 10 dicembre 2024.

Le lezioni del secondo quadrimestre si svolgeranno dal 17 marzo 2025 al 29 marzo 2025, mentre la prova sarà somministrata in data 30 maggio 2025.



Nel secondo quadrimestre, in data 21 maggio 2025, verrà realizzato un progetto-evento chiamato "Legalità è libertà... galeotto fu l'incontro": i corsisti della sede carceraria di Ranza incontreranno gli studenti dell'Istituto Enogastronomico della sede di Colle di val d'Elsa per un confronto sul concetto di giustizia, di legalità. Il progetto prevede l'organizzazione di un buffet di benvenuto.

Per quanto riguarda la valutazione il docente referente per l'Ed. Civica, ha acquisito dai docenti del C.d.C., al termine di ciascun quadrimestre, gli elementi conoscitivi, desunti da prove già previste, o attraverso la valutazione della partecipazione alle attività progettuali e di potenziamento dell'offerta formativa. Sulla base di tali informazioni, in sede di scrutinio, il docente coordinatore dell'insegnamento formula la proposta di valutazione. I criteri di valutazione deliberati dal collegio dei docenti per le singole discipline e già inseriti nel PTOF, sono di seguito elencati:

CONOSCENZE

- Conoscere i principi su cui si fonda la convivenza, ad esempio: regola, norma, patto, condivisione, diritto, dovere, negoziazione, votazione, rappresentanza;
- Conoscere gli articoli della Costituzione e principi generali delle leggi;
- E delle carte internazionali proposti durante il lavoro;
- Conoscere le organizzazioni e sistemi sociali, amministrativi, politici studiati, loro organi, ruoli e funzioni, a livello locale, nazionale, internazionale.

ABILITÀ

- Individuare e saper riferire gli aspetti connessi alla cittadinanza negli argomenti studiati nelle diverse discipline;
- Applicare nelle condotte quotidiane, i principi di sicurezza, sostenibilità, buona tecnica, salute, appresi nelle discipline;
- Saper riferire e riconoscere a partire dalla propria esperienza fino alla cronaca e ai temi di studio, i diritti e i doveri delle persone, collegarli alla previsione della Costituzioni, delle Carte internazionali, delle leggi.

ATTEGGIAMENTI/COMPORAMENTI

- Adottare comportamenti coerenti con i doveri previsti dai propri ruoli e compiti;
- Partecipare attivamente, con atteggiamento collaborativo e democratico, alla vita della scuola e della comunità;
- Assumere comportamenti nel rispetto delle diversità personali, culturali, di genere, della salvaguardia delle risorse naturali, dei beni comuni, della salute, del benessere e della sicurezza propria ed altrui;
- Esercitare pensiero critico nell'accesso alle informazioni e nelle situazioni quotidiane;
- Rispettare la riservatezza e l'integrità propria e degli altri;
- Affrontare con razionalità il pregiudizio;
- Collaborare ed integrare positivamente con gli altri, mostrando capacità di negoziazione e di compromesso per il raggiungimento degli obiettivi coerenti con il bene comune.



11. Insieme degli allegati

Si allegano:

- Allegato A: relazioni finali dei docenti (10);*
- Allegato B: griglia di valutazione prima e seconda prova;*
- Allegato C: griglia di valutazione della prova orale;*
- Allegato D: rubrica di valutazione per l'attività di Educazione Civica*



CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIA	INSEGNANTE	FIRMA
Italiano, storia	Penna Gilda	<i>Gilda Penna</i>
Francese	Terrusi Agnese	<i>Agnese Terrusi</i>
Inglese	Gallo Francesco	<i>Francesco Gallo</i>
Scienze e cultura dell'alimentazione	Marchianò Ester Angela	<i>Ester Marchianò</i>
Laboratori di servizi enogastronomici - settore cucina	Versetti Luca	<i>Luca Versetti</i>
Laboratori di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	Russo Carmen	<i>Carmen Russo</i>
Religione	Calabresi Elena	<i>Elena Calabresi</i>
Matematica	Giannini Marzia	<i>Marzia Giannini</i>
Diritto e tecniche della struttura ricettiva	Vivi Luisa	<i>Luisa Vivi</i>

Siena, 12/05/2025

Il Coordinatore della classe
(Prof.ssa Agnese Terrusi)

Agnese Terrusi

Il Dirigente scolastico
(Prof.ssa Nadia Riguccini)

All. A

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

Materia: Francese

Insegnante: Agnese Terrusi

Classe 5A

A.S. 2024/2025

In relazione al curricolo d'Istituto sono state perseguite le seguenti competenze:

COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 5, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:

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

Per le abilità e le evidenze si fa riferimento a quanto già indicato nel curricolo d'Istituto, consultabile nel sito ufficiale della scuola al seguente link:

<https://www.iisricasoli.edu.it/index.php/l-istituto/ptof-offerta-formativa>.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE:

La classe si compone di 11 corsisti, ma soltanto un gruppo formato da 6-7 persone è costantemente presente alle lezioni e frequenta regolarmente la scuola. La presenza degli altri studenti è invece più sporadica e saltuaria.

Il gruppo classe composto dai corsisti frequentanti si presenta piuttosto coeso e risulta puntuale nel rispetto delle regole scolastiche.

Dal punto di vista didattico e di competenze, la classe è complessivamente sul piano della sufficienza. Il livello è disomogeneo, con alcuni studenti che dimostrano una discreta competenza nella lingua straniera e altri che presentano diverse difficoltà e lacune.

Durante la prima parte dell'anno scolastico, è stato necessario fare un ripasso generale degli argomenti svolti nel corso degli anni precedenti. Intorno alla metà di ottobre si è provveduto a iniziare il programma di quinta, ma talvolta risulta necessario riprendere la grammatica e la lingua di base in parallelo ai nuovi temi trattati.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO MODULARI SETTEMBRE-OTTOBRE 2 ORE SETTIMANALI
Ripasso di grammatica, del lessico e delle funzioni comunicative: ordinare un pasto nei luoghi di ristorazione; i verbi <i>boire, manger</i> e <i>prendre</i> al Presente Indicativo e al Passé Composé; il lessico degli alimenti (carne, pesce, verdure, legumi, frutta, cereali).

UNITÀ DI APPRENDIMENTO MODULARI OTTOBRE-NOVEMBRE 2 ORE SETTIMANALIUda *Carte ou menu?*

- Carte ou menu ?
- Comprendre une carte ou un menu
- Les types de menus
- La conception de la carte
- Les types de carte

UNITÀ DI APPRENDIMENTO MODULARI DICEMBRE-GENNAIO 2 ORE SETTIMANALIUda *Les vins:*

- Petite histoire du vin
- Les régions viticoles françaises
- La classification des vins
- Les phases de la vinification
- Vins et mets
- Les caractéristiques des vins : les phases de la dégustation
- Le champagne

UNITÀ DI APPRENDIMENTO MODULARI FEBBRAIO-MARZO 2 ORE SETTIMANALIUda *Le bar et les boissons:*

- Les types de bars
- Le matériel du barman
- Les boissons chaudes
- Les boissons froides
- Les bières
- Le cidre
- Les eaux-de-vie
- Les liqueurs
- Les apéritifs traditionnels français
- Les cocktails

UNITÀ DI APPRENDIMENTO MODULARI APRILE-MAGGIO 2 ORE SETTIMANALIUda *Régimes et nutrition:*

- Les groupes alimentaires
- Les aliments biologiques
- Les OGM
- Le régime méditerranéen
- Allergies et intolérances
- Les régimes alimentaires pour cœliaques
- L'alimentation du sportif
- Les troubles du comportement alimentaire

UDA STRATEGICA O INTERMEDIA

PERIODO DIDATTICO	<i>I e II quadrimestre</i>
ASSI CULTURALI	Asse tecnico-scientifico Asse linguistico Asse matematico Asse storico-sociale
TITOLO UDA	<i>Pranzare con la letteratura “Le ricette della Resistenza”</i>

UDA STRATEGICA O INTERMEDIA

PERIODO DIDATTICO	<i>I e II quadrimestre</i>
ASSI CULTURALI	Asse tecnico-scientifico Asse linguistico Asse matematico Asse storico-sociale
TITOLO UDA	<i>I PIATTI DELLA TRADIZIONE Paese che vai... piatto che trovi!</i>

ORE DI LEZIONI STIMATE: 66

ORE DI LEZIONI EFFETTIVE: al giorno 08/05/25, le ore di lezione effettive risultano essere 56.

METODOLOGIE: lezione frontale, lezione dialogata, esercitazioni individuali, attività peer-to-peer o in piccoli gruppi, role-play.

MATERIALI DIDATTICI: la docente ha fornito materiale autoprodotta e tratto dal libro *Sublime 2030. Œnogastronomie et service*, Christine Duvallier, ed. Eli.

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE: prove scritte strutturate, colloquio orale guidato.

A disposizione della Commissione sono depositate in segreteria le verifiche effettuate nel corso dell'anno scolastico.

Data
08/05/2025

Firma del Docente

Agnese Terrusi

All. A

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

Materia: Inglese

Insegnante: **Gallo Francesco**

Classe V A

A.S. 2024/25

In relazione al curriculum d'Istituto sono state perseguite le seguenti competenze:

COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 4, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:

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.

COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 5, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:

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

Per le abilità e le evidenze si fa riferimento a quanto già indicato nel curriculum d'Istituto, consultabile nel sito ufficiale della scuola al seguente link <https://www.iisricasoli.edu.it/index.php/l-istituto/ptof-offerta-formativa>

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe, attualmente composta da 11 studenti, ha evidenziato, nel corso dell'anno, una partecipazione discontinua e una motivazione non sempre costante. Pur avendo inizialmente mostrato un impegno apprezzabile, soprattutto considerando le difficoltà legate allo studio della lingua inglese, il gruppo non è riuscito a mantenere costante tale sforzo nel passaggio dal primo al secondo quadrimestre e non ha dimostrato particolare interesse nei confronti delle attività proposte. Questa mancanza, unita a una frequenza discontinua, seppur in alcuni casi giustificata, e alla demotivazione generale nei confronti dello studio della lingua straniera, ha influito negativamente sul livello generale di apprendimento, facendo sì che le competenze linguistiche raggiunte risultino, nella maggior parte dei casi, non del tutto adeguate. In compenso, l'atteggiamento mostrato in classe è stato globalmente positivo e alcuni alunni hanno dato prova di aver raggiunto abilità soddisfacenti.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO MODULARI SETTEMBRE-OTTOBRE 2 ORE SETTIMANALI

Unità 1 - Diets and nutrients

- The mediterranean diet
- Nutrients
- A balanced dish

UNITÀ DI APPRENDIMENTO MODULARI NOVEMBRE-DICEMBRE 2 ORE SETTIMANALI

Unità 2 - Food allergies and Special Diets

- Talking about special diets

Unità 3 - Cooking Healthily

- The effects of cooking on nutrition

UNITÀ DI APPRENDIMENTO MODULARI GENNAIO-FEBBRAIO-MARZO 3 ORE SETTIMANALI

Unità 4 - Wine tasting

- The sommelier's job
- Sensory analysis of wine
- The wine aroma wheel

Unità 5 Matching food and wine

- Pairing menu and wine

UNITÀ DI APPRENDIMENTO MODULARI APRILE-MAGGIO-GIUGNO 2 ORE SETTIMANALI

Unità 6 Mixing cocktails

- Basic bartending techniques
- The bartender's workstation
- Cocktail recipes

Unità 7 - Banqueting and catering

- What is a banquet?
- The banquet manager's job
- A wedding banquet

UDA STRATEGICA O INTERMEDIA

<i>PERIODO DIDATTICO I e II quadrimestre</i>	
<i>ASSI CULTURALI</i>	Asse tecnico-scientifico Asse linguistico Asse matematico Asse storico-sociale
<i>TITOLO UDA</i>	<i>I PIATTI DELLA TRADIZIONE</i> <i>Pranzare con la letteratura "Le ricette della resistenza"</i>

ORE DI LEZIONI STIMATE: 99

ORE DI LEZIONI EFFETTIVE: 51 (al 2 maggio)

METODOLOGIE:

- Lezione frontale
- Reading comprehension
- Conversazioni guidate

MATERIALI DIDATTICI:

- Libro di testo: "Daily specials", (Piera Angela Caruso, Andriana Piccigallo), Mondadori education

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE:

- Prove scritte e orali

A disposizione della Commissione sono depositate in segreteria le verifiche effettuate nel corso dell'anno scolastico.

Data

08/05/2025

Firma del Docente



All. A

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

Materia: Storia

Insegnante: **Gilda Penna**

Classe V A

A.S. 2024 – 2025

In relazione al curriculum d'Istituto sono state perseguite le seguenti competenze:

COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.3, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee

Guida: Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.7, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee

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

Per le abilità e le evidenze si fa riferimento a quanto già indicato nel curriculum d'Istituto, consultabile nel sito ufficiale della scuola al seguente link <https://www.iisricasoli.edu.it/index.php/l-istituto/ptof-offerta-formativa>

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è inizialmente composta da 6 corsisti. Due studenti hanno frequentato in maniera saltuaria perché chiamati al lavoro per via delle esigenze legate all'organizzazione penitenziaria. Un corsista, invece, ha fatto numerose assenze perché è stato trasferito per un periodo di tempo in altro Istituto di pena. Quest'anno sono stati inseriti cinque corsisti, quattro provenienti da altro Istituto e l'altro ripetente. Uno studente, per motivi personali, non ha mai frequentato; due corsisti, invece, hanno frequentato soltanto nella prima parte dell'anno ma in maniera molto saltuaria. In definitiva la classe risulta costituita da 11 studenti ma di questi soltanto 6 corsisti hanno seguito con regolarità e costanza tutte le lezioni.

Il livello della classe è medio anche se la preparazione di base non è la stessa per tutti. Sul piano delle abilità e delle competenze la classe non si presenta omogenea: c'è un gruppo che ha fatto registrare una preparazione molto buona mentre un altro, più carente nelle competenze di base, ha fatto rilevare ancora qualche carenza nello studio della storia e nell'utilizzo del lessico specifico della disciplina. In particolare c'è uno studente, per il quale è stato predisposto il pdp, che presenta delle lacune nell'esposizione orale.

Nel complesso, comunque, la classe possiede un livello di preparazione buono. I rapporti con l'insegnante non sempre sono stati collaborativi e questo non ha permesso di lavorare sempre in un clima sereno e molto produttivo.

Rispetto alla situazione di partenza i tempi di concentrazione sono migliorati e le capacità di seguire le lezioni e di intervenire si sono rivelati, alla fine, più che efficaci.

Il programma svolto è frutto sia della programmazione ipotizzata inizialmente sia delle scelte didattiche indotte dal confronto con la classe.

Considerando il particolare contesto detentivo, inevitabilmente la programmazione ha subito un rallentamento per cui, spesso, si è scelto, in base alle esigenze dei corsisti, di prediligere sia la ripetizione e il potenziamento di argomenti già trattati in precedenza sia la produzione scritta. Il recupero, quando si è ritenuto necessario, si è svolto *in itinere*, per tutto l'anno, esclusivamente nelle ore curricolari.

CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE

MODULI	UNITA' DIDATTICHE	PERIODO
Si afferma la società borghese industriale	La società industriale: imprenditori e operai La questione sociale e il socialismo	Ottobre
L'Italia nell'età della Destra e della Sinistra storica	Il brigantaggio e la questione meridionale. La migrazione di fine Ottocento L'unificazione tedesca. La guerra di Secessione americana La seconda rivoluzione industriale	Novembre Dicembre
L'età dell'imperialismo	L'Europa agli inizi del Novecento L'età giolittiana	Dicembre - gennaio
<i>Il secolo breve, la periodizzazione del Novecento</i>	La prima guerra mondiale Approfondimento: cibo e trincea Il cioccolato e la prima guerra mondiale La rivoluzione russa e la nascita dell'Unione Sovietica L'economia degli anni Venti e	Fine gennaio - aprile

	la crisi del 1929 (cenni).	
I totalitarismi	Stalinismo (aspetti principali)	Aprile - maggio
	Fascismo (aspetti principali)	
	Approfondimento: cibo e fascismo	
	Nazismo (aspetti principali)	
L'Europa verso la guerra	<i>Guernica</i> e la guerra civile spagnola. A grandi passi verso la guerra.	Maggio
	La cucina fascista - i <i>Menu</i> ovvero la nuova lista dei cibi	
UDA Ed. civica	Preparazione e partecipazione al Progetto di Istituto "Legalità e Libertà" in collaborazione con la sede di Colle di Val d'Elsa.	Marzo - maggio
UDA STRATEGICHE:		
Pranzare con la letteratura	Storia del cibo e delle ricette del periodo storico analizzato e in riferimento agli autori di letteratura trattati	<i>In itinere</i> da ottobre a maggio

--	--	--

METODOLOGIE

- Lettura ed analisi di fonti e documenti storici
- Lezione frontale
- Lezione dialogata
- discussioni su temi di rilevanza culturale e sociali

MATERIALI DIDATTICI

- Fotocopie e materiale fornito dall'insegnante
- cd

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

- Verifiche orali

Colle di Val d'Elsa, 8 maggio 2025

Firma del Docente

A rectangular box containing a handwritten signature in black ink. The signature appears to be 'Stefane' written in a cursive, flowing style.

All. A

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

Materia: Italiano

Insegnante: **Gilda Penna**

Classe V A

A.S. 2024 – 2025

In relazione al curriculum d'Istituto sono state perseguite le seguenti competenze:

COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.1, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee

Guida: Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.

COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.2, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee

Guida: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti.

COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.7, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee

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

Per le abilità e le evidenze si fa riferimento a quanto già indicato nel curriculum d'Istituto, consultabile nel sito ufficiale della scuola al seguente link <https://www.iisricasoli.edu.it/index.php/l-istituto/ptof-offerta-formativa>

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è inizialmente composta da 6 corsisti. Due studenti hanno frequentato in maniera saltuaria perché chiamati al lavoro per via delle esigenze legate all'organizzazione penitenziaria. Un corsista, invece, ha fatto numerose assenze perché è stato trasferito per un periodo di tempo in altro Istituto di pena. Quest'anno sono stati inseriti cinque corsisti, quattro provenienti da altro Istituto e l'altro ripetente. Uno studente, per motivi personali, non ha mai frequentato; due corsisti, invece, hanno frequentato soltanto nella prima parte dell'anno ma in maniera molto saltuaria. In definitiva la classe risulta costituita da 11 studenti ma di questi soltanto 6 corsisti hanno seguito con regolarità e costanza tutte le lezioni.

Il livello della classe è medio anche se la preparazione di base non è la stessa per tutti. Le maggiori difficoltà, in generale, si sono registrate nell'elaborazione scritta, soprattutto per quanto riguarda l'aspetto ortografico e morfo – sintattico. Sul piano delle abilità e delle competenze la classe non si presenta omogenea: c'è un gruppo che ha fatto registrare una preparazione molto buona mentre un altro, più carente nelle competenze di base, ha fatto rilevare ancora qualche carenza nello studio della letteratura e, in particolare, nella produzione scritta. C'è uno studente, per il quale è stato predisposto il pdp, che presenta lacune sia nell'esposizione orale che nella produzione scritta.

Nel complesso, comunque, la classe possiede un livello di preparazione buono.

Rispetto alla situazione di partenza i tempi di concentrazione sono migliorati e le capacità di seguire le lezioni e di intervenire si sono rivelati, alla fine, più che efficaci.

Il programma svolto è frutto sia della programmazione ipotizzata inizialmente sia delle scelte didattiche indotte dal confronto con la classe.

Considerando il particolare contesto detentivo, inevitabilmente la programmazione ha subito un rallentamento per cui, spesso, si è scelto, in base alle esigenze dei corsisti, di prediligere sia la ripetizione e il potenziamento di argomenti già trattati in precedenza sia la produzione scritta. Il recupero, quando si è ritenuto necessario, si è svolto *in itinere*, per tutto l'anno, esclusivamente nelle ore curricolari.

CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE

MODULI	UNITA' DIDATTICHE	PERIODO
Il romanzo realistico di metà Ottocento	<p>Il romanzo Realista. Gustave Flaubert, <i>Madame Bovary</i> (analisi del cap. VIII, il banchetto e scena del ballo)</p> <p>Il Positivismo.</p>	Ottobre
Naturalismo e Verismo	<p>Emile Zola (il documento umano) <i>Prefazione a Teresa Raquin</i></p> <p>Giovanni Verga. <i>Vita dei campi; Nedda; Rosso Malpelo</i>; il ciclo dei <i>Vinti</i> e i <i>Malavoglia</i>. Lettera – prefazione a <i>L'amante di Gramigna</i>. <i>Prefazione ai Malavoglia</i>. <i>Mastro – don Gesualdo</i>, parte IV, capitolo 5</p> <p>Approfondimento: Verga e il cibo</p>	Novembre – dicembre
La crisi del modello razionalista	<p>Simbolismo e Decadentismo. Il rinnovamento del linguaggio poetico.</p> <p>Nietzsche, Freud, Einstein (aspetti principali)</p>	Gennaio

<p>Lo sperimentalismo formale</p>	<p>Gabriele D'Annunzio, <i>Il programma del superuomo; La pioggia nel pineto</i></p> <p>Giovanni Pascoli, vita (sintesi); <i>Il fanciullino che è in noi, La mia sera, La canzone del girarrosto, Il desinare - il condimento per la polenta - La tovaglia</i> Il risotto di Pascoli.</p>	<p>Gennaio - Febbraio</p>
<p>Le avanguardie storiche</p>	<p>Le avanguardie storiche (cenni).</p> <p>Il Futurismo. Filippo Tommaso Marinetti, <i>Manifesto della Cucina Futurista.</i></p>	<p>Febbraio</p>
<p>Il romanzo del Novecento</p>	<p>Marcel Proust. <i>Alla ricerca del tempo perduto, Un caso di memoria involontaria.</i></p> <p>Italo Svevo. <i>La Coscienza di Zeno, Il fumo.</i></p> <p>Luigi Pirandello. Poetica, aspetti principali. <i>L'Umorismo</i> (parti selezionate); <i>Il fu Mattia Pascal</i> (parti selezionate cap. XV e conclusione del romanzo)</p>	<p>Febbraio – metà marzo</p>
<p>La nuova poesia del Novecento - la poesia di guerra</p>	<p>Giuseppe Ungaretti, vita (cenni), <i>Il porto sepolto; Veglia; Soldati; Mattina.</i></p> <p>Ungaretti e il cibo, la <i>salsina allegria</i></p> <p>Salvatore Quasimodo, vita (cenni), <i>Ed è subito sera; Milano 1943; Alle fronde dei salici; Uomo del mio tempo.</i></p>	<p>Marzo - aprile</p>

<p>Umberto Saba</p> <p>Produzione scritta</p> <p>UDA Ed. Civica:</p> <p>UDA STARTEGICHE:</p> <p>Pranzare con la letteratura</p>	<p>U. Saba, vita (cenni), <i>Goal, Città Vecchia</i>, confronto con <i>La città vecchia</i> di F. De Andrè</p> <p>Riassunto. Analisi del testo (tipologia A e B)</p> <p>Preparazione e partecipazione al Progetto di Istituto “Legalità e Libertà” in collaborazione con la sede di Colle di Val d’Elsa.</p> <p>Percorso tematico attraverso le opere degli autori dell’Otto/Novecento italiano ed europeo curvato sulle materie d’indirizzo.</p> <p>Le ricette e il cibonelle opere degli autori dell’Ottocento e del Novecento italiano ed europeo.</p>	<p><i>In itinere</i> da ottobre a maggio</p> <p>Marzo - maggio</p> <p><i>In itinere</i> da ottobre a maggio</p>
--	---	---

METODOLOGIE:

- lezione frontale
- lezione dialogata
- esercitazione in classe di redazione della tipologia testuale A e B, di comprensione del testo, analisi poetica e strutturale, analisi lessicale, riscrittura
- discussioni su temi di rilevanza culturale e sociale

MATERIALI DIDATTICI

- fotocopie fornite dall'insegnante
- cd

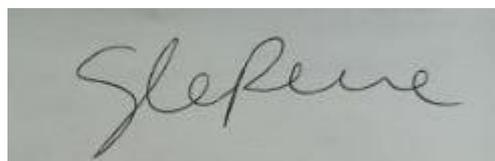
TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE:

- prove scritte
- verifiche orali

A disposizione della Commissione sono depositate in segreteria le verifiche effettuate nel corso dell'anno scolastico.

Colle di Val d'Elsa, 8 maggio 2025

Firma del Docente

A rectangular box containing a handwritten signature in black ink. The signature is cursive and appears to read 'G. R. R.' or similar.

AII. A

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

Materia: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Docente: MARCHIANO' ESTER ANGELA
Classe: **V A ALTA SICUREZZA**

In relazione al curriculum d'Istituto sono state perseguite le seguenti competenze:

COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.1, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.2, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.3 DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.4, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.5, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.6 DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.7 DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.8 DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.11 DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida

Per le abilità e le evidenze si fa riferimento a quanto già indicato nel curriculum d'Istituto, consultabile nel sito ufficiale della scuola al seguente link <https://www.iisricasoli.edu.it/index.php/1-istituto/ptof-offerta-formativa>

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe inizialmente costituita da 11 discenti. Di questi due hanno frequentato saltuariamente solo nella prima parte dell'anno ed uno non ha mai frequentato. I corsisti hanno mostrato interesse e partecipazione alla materia, e l'impegno è stato costante durante il corso dell'anno scolastico nonostante siano impegnati anche con il lavoro. I risultati ottenuti non sono omogenei, emergono: due discenti con profitto pienamente soddisfacente, sei il cui profitto è pienamente sufficienti, i restanti hanno raggiunto la sufficienza con difficoltà a causa di assenze e lacune pregresse. Durante le ore della materia il comportamento della classe è stato in generale intellettualmente vivace e collaborativo col docente ed è stato piacevole trascorrere le ore di lezione ed interagire con loro. Il recupero è stato fatto in itinere.

CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE

MODULI	UNITA' DIDATTICHE	PERIODO / ORE
MODULO 1: Nuovi prodotti alimenti	<ul style="list-style-type: none">➤ UD.1 EVOLUZIONE DEI CONSUMI ALIMENTARI➤ UD.2 NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI➤ UD.3 NUTRACEUTICA E NUTRIGENOMICA➤ UD.4 NANOTECNOLOGIE	<i>I QUADRIMESTRE VERIFICHE ORALI</i>
MODULO 2: Igiene degli alimenti	<ul style="list-style-type: none">➤ UD.1 CONTAMINAZIONE DEGLI ALIMENTI➤ UD. 2 TOSSINFEZIONI E MALATTIE TRASMESSE DAGLI ALIMENTI➤ UD.3 PREVENZIONE IGIENICO SANITARIA➤ UD. 4 QUALITA' DEGLI ALIMENTI	<i>I QUADRIMESTRE VERIFICHE ORALI</i>
MODULO 3: Dietetica	<ul style="list-style-type: none">➤ UD. 1 DIETA EQUILIBRATA E RAZIONALE➤ UD. 2 ALIMENTAZIONE NELLE VARIE CONDIZIONI FISILOGICHE	<i>II QUADRIMESTRE VERIFICHE ORALI</i>
MODULO 4: Tipologie dietetiche	<ul style="list-style-type: none">➤ UD. 1 DIETA MEDITERRANEA➤ UD.2 DIETE VEGETARIANA➤ UD.3 DIETA PALEO➤ UD.4 DIETA NORDICA E DI OKINAWA➤ UD.5 DIETE DIMAGRANTI	<i>II QUADRIMESTRE VERIFICHE ORALI</i>

MODULO 5: Elementi di dietoterapia	➤ UD. 1 OBESITA' E SINDROME METABOLICA ➤ UD.2 MALATTIE CARDIOVASCOLARI ➤ UD.3 DIABETE ➤ UD.4 ALLERGIE ED INTOLLERANZE	II QUADRIMESTRE VERIFICHE ORALI
---	--	--

Ai suddetti moduli verrà aggiunto il seguente: **CONSUETUDINI ALIMENTARI NELLE GRANDI RELIGIONI E NUOVE TENENZE DI FILIERA**

UDA SVOLTA: A PRANZO CON LA LETTERATURA

Prima Simulazione seconda prova in data 11/03/2025

Seconda Simulazione di seconda prova in data 08/05/2025

METODOLOGIE:

- ✓ Comunicazione diretta del docente.
- ✓ Discussione guidata.
- ✓ Osservazioni guidate.
- ✓ Comunicazioni degli alunni con relazioni scritte e orali.
- ✓ Lettura e discussione di articoli riguardanti argomenti di attualità nel campo delle Scienza degli alimenti

MATERIALI DIDATTICI

Fotocopie dal libro **CONOSCERE GLI ALIMENTI**
e dispense varie

(Autore: Silvano Rodato)

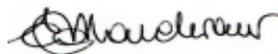
TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE:

- Verifiche orali
- Verifiche scritte

A disposizione della Commissione sono depositate in segreteria le verifiche effettuate nel corso dell'anno scolastico.

Data, 08/05/2025

Firma del Docente



All. A

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

Materia: *Matematica*

Insegnante: **Giannini Marzia**

Classe **5 A**

A.S. **2024 / 2025**

In relazione al curriculum d'Istituto sono state perseguite le seguenti competenze:

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA: Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria

COMPETENZA DI CITTADINANZA: Risolvere problemi - Individuare collegamenti e relazioni

COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 12 , DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:

Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

DISCIPLINE PREVALENTI: MATEMATICA, SCIENZE INTEGRATE E ALIMENTAZIONE /

DISCIPLINE CONCORRENTI: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA, GEOGRAFIA, LABORATORI SERVIZI ENOGASTRONOMICI (SALA BAR-CUCINA), LABORATORIO ACCOGLIENZA TURISTICA.

Per le abilità e le evidenze si fa riferimento a quanto già indicato nel curriculum d'Istituto, consultabile nel sito ufficiale della scuola al seguente link:

<https://www.iisricasoli.edu.it/index.php/l-istituto/ptof-offerta-formativa>.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da 11 corsisti di cui 2 con BES. I corsisti non hanno avuto una frequenza costante e anche l'impegno nei confronti della materia è stato discontinuo. Alcuni hanno maggiormente frequentato in una parte dell'anno piuttosto che in un'altra, e risultati assenti per lunghi periodi, altri sono arrivati ad anno scolastico inoltrato. La classe comunque può essere suddivisa in due parti. Una parte ha acquisito competenze di livello più che sufficiente che consentono una padronanza nell'applicazione di quanto studiato durante l'anno scolastico. L'altra parte della classe, invece, possiede lacune a causa della mancanza di interesse e impegno nei confronti della materia. La difficoltà riscontrata riguarda l'esposizione orale e l'utilizzo dei termini specifici della materia. Il recupero è stato svolto in itinere, più volte è stato necessario ripetere gli argomenti per i corsisti assenti alla spiegazione. Ciò ha portato ad un rallentamento delle attività didattiche.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO MODULARI SETTEMBRE-OTTOBRE 3 ORE SETTIMANALI

EQUAZIONI (ripasso e approfondimento)

- Equazioni di primo grado (equazione determinata, indeterminata e impossibile, primo e secondo principio di equivalenza)
- Equazioni di secondo grado (completa, pura, spuria e monomia)

UNITÀ DI APPRENDIMENTO MODULARI NOVEMBRE 3 ORE SETTIMANALI

PIANO CARTESIANO (ripasso e approfondimento)

- Coordinate di un punto, distanza tra due punti
- equazione di una retta in forma implicita ed esplicita, rappresentazione

UNITÀ DI APPRENDIMENTO MODULARI DICEMBRE 3 ORE SETTIMANALI

PIANO CARTESIANO (ripasso e approfondimento)

- intersezione di due rette
- rappresentazione e risoluzione algebrica con sistemi lineari tra due equazioni (a due incognite con coefficienti interi)

UNITÀ DI APPRENDIMENTO MODULARI GENNAIO 3 ORE SETTIMANALI

DISEQUAZIONI (ripasso e approfondimento)

- Disequazioni di primo grado
- Disequazioni di secondo grado
- Disequazioni fratte (con numeratore e denominatore di primo grado)

UNITÀ DI APPRENDIMENTO MODULARI FEBBRAIO 3 ORE SETTIMANALI

STUDIO DI FUNZIONI REALI IN UNA VARIABILE REALE

- Definizione di funzione reale;
- Definizione di dominio e codominio;
- Classificazione di funzioni (lineari, quadratiche, fratte);

UNITÀ DI APPRENDIMENTO MODULARI MARZO-APRILE 3 ORE SETTIMANALI

STUDIO DI FUNZIONI REALI IN UNA VARIABILE REALE

- Dominio di funzioni razionali intere e fratte (con numeratore e denominatore di primo grado);
- Intersezione con gli assi cartesiani;
- Studio del segno di funzioni intere e fratte (con numeratore e denominatore di primo grado).

UNITÀ DI APPRENDIMENTO MODULARI MAGGIO 3 ORE SETTIMANALI

Ricalcolo delle dosi degli ingredienti di una ricetta

- Proporzioni: proporzionalità diretta e inversa
- Percentuali

UNITÀ DI APPRENDIMENTO MODULARI MARZO 3 ORE – EDUCAZIONE CIVICA

Educazione civica

- Reati ambientali negli ultimi trent'anni: storia e numeri prevalentemente su abusivismo edilizio, traffico e smaltimento illecito di rifiuti, bracconaggio, corruzione e infiltrazioni nelle istituzioni
- proiezioni con grafici a barre dei dati sui reati nel ciclo illegale del cemento in Italia negli ultimi trent'anni

UDA STRATEGICA

PERIODO DIDATTICO: MAGGIO	
ASSI CULTURALI: STORICO-SOCIALE, MATEMATICO	
TITOLO UDA: "PRANZIAMO CON LA LETTERATURA"	

ORE DI LEZIONI STIMATE: 92

ORE DI LEZIONI EFFETTIVE: 81 al 15 maggio 2025

ORE NON EFFETTUATE: 1

METODOLOGIE:

La presentazione degli argomenti è avvenuta tramite le lezioni frontali di spiegazione. Su ogni argomento sono stati proposti esercizi di diverso grado di difficoltà, inizialmente svolti dall'insegnante per far vedere come applicare i concetti e le tecniche di calcolo, successivamente svolti dai corsisti allo scopo di favorire l'apprendimento e rilevare eventuali incomprensioni e difficoltà. Sono stati assegnati esercizi da svolgere al fine di favorire la memorizzazione, il consolidamento delle nozioni e il possesso di una sicura padronanza del calcolo.

MATERIALI DIDATTICI:

Materiale fornito dal docente.

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE:

Verifiche orali (interrogazioni) e verifiche scritte (prove oggettive).

A disposizione della Commissione sono depositate in segreteria le verifiche effettuate nel corso dell'anno scolastico.

Data

15.05.2025

Firma del Docente

A handwritten signature in black ink, appearing to read "P. J. G.", is written on a light gray rectangular background.

All. A

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

Materia: *Laboratori di servizi enogastronomici-settore cucina*

Insegnante: **Versetti Luca** Classe V A.S. A

In relazione al curricolo d'Istituto sono state perseguite le seguenti competenze:

COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.1, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida: *Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.*

COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.2, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida: *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 DI RIFERIMENTO N.3, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida: *Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.*

COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.4, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida: *Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.*

COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.5, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida: *Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.*

COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.6, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida: *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 DI RIFERIMENTO N.7, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida: *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*

Per le abilità e le evidenze si fa riferimento a quanto già indicato nel curricolo d'Istituto, consultabile nel sito ufficiale della scuola al seguente link <https://www.iisricasoli.edu.it/index.php/l-istituto/ptof-offerta-formativa>

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da 11 studenti; Lo svolgimento del programma didattico ha subito un rallentamento per la frequenza incostante degli studenti che, nel corso dell'anno scolastico hanno accumulato una serie di assenze dovute soprattutto alla sovrapposizione dell'orario scolastico con quello lavorativo. Parte della classe presenta una discreta motivazione allo studio e si caratterizza per la correttezza con cui sono state affrontate sia le lezioni che le verifiche scritte e orali; parte della classe, invece, mostra scarso impegno e interesse nello studio, poca partecipazione alle lezioni e poca motivazione. Le attività di recupero continuano a svolgersi con risultati apprezzabili. L'accertamento dei saperi è stato eseguito mediante colloqui orali ed esercitazioni pratiche laboratoriali. I livelli di preparazione degli allievi risultano mediamente discreti. Gli alunni hanno mostrato interesse per la disciplina ed un buon impegno nello studio, evidenziando volontà e capacità idonee ad ottenere buoni risultati.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO MODULARI SETTEMBRE-OTTOBRE 3 ORE SETTIMANALI
--

La forza del territorio

- Un territorio e i suoi sapori.
- Menu e tipicità alimentari.
- Il valore dei prodotti “a chilometro 0”
- Territorio e marketing.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO MODULARI OTTOBRE 3 ORE SETTIMANALI**Lavoro in cucina**

- Il reparto cucina
- Stili di cucina e ricette
- I menu
- Approvvigionamento e costi di cucina

UNITÀ DI APPRENDIMENTO MODULARI NOVEMBRE 3 ORE SETTIMANALI**Il sistema HACCP**

- L'igiene professionale in cucina
- Pulizia e sanificazione di locali e attrezzature
- La sicurezza degli alimenti e l'HACCP
- L'applicazione dell'HACCP
- La stesura del piano di autocontrollo

La tutela della sicurezza e della salute sul luogo di lavoro

- La sicurezza sul luogo di lavoro
- I rischi per la salute nel settore ristorativo
- Gli obblighi del datore di lavoro

UNITÀ DI APPRENDIMENTO MODULARI DICEMBRE 3 ORE SETTIMANALI**Intolleranze alimentari e stili di alimentari particolari**

- L'intolleranza al glutine
- L'intolleranza al lattosio
- Altre intolleranze alimentari
- La dieta mediterranea.
- La dieta macrobiotica
- Lo stile alimentare musulmano
- Lo stile alimentare ebraico
- Regime alimentari speciali: il diabete, la gravidanza

UNITÀ DI APPRENDIMENTO MODULARI GENNAIO 3 ORE SETTIMANALI

La pasticceria - livello avanzato

- Le tipologie di impasto
- I prodotti di pasticceria (salati e dolci)
- Gli impasti montati al burro o pesanti e gli impasti sfogliati
- Lo zucchero e le preparazioni a base di zucchero
- Il cioccolato: gli impieghi del cioccolato in pasticceria
- Torte classiche internazionali
- Torte classiche italiane

Le decorazioni

- I prodotti di base e le attrezzature per la decorazione dei piatti.
- Principali tecniche di decorazione in uso in cucina e pasticceria

UNITÀ DI APPRENDIMENTO MODULARI FEBBRAIO 3 ORE SETTIMANALI**Realizzare un menu**

- Il menu
- Principali regole per la stesura di un menu
- Menu e stagionalità dei prodotti
- Realizzare menu per un ristorante
- Realizzare menu per un hotel stagionale
- Realizzare menu per la ristorazione collettiva
- Realizzare menu per banchetti.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO MODULARI MARZO-APRILE 3 ORE SETTIMANALI**Il servizio Catering e Banqueting**

- Banqueting e catering: due realtà a confronto
- Che cosa è il catering
- Il catering industriale
- Nuove tendenze del catering: lo chef a domicilio
- Che cosa è il banqueting
- Lavorare nel settore del banqueting
- L'organizzazione del servizio banqueting
- Nuove figure professionali del banqueting.

I marchi di qualità e altre tutele alimentari

- I prodotti DOP
- I prodotti IGP i marchi di qualità dei vini
- I prodotti PAT e STG-AS
- I presidi SLOW FOOD
- Marchi di qualità locali.
- Alimentazione, ambiente, etica
- Le etichette alimentari

UNITÀ DI APPRENDIMENTO MODULARI APRILE-MAGGIO 3 ORE SETTIMANALI

I prodotti tipici italiani

- I prodotti tipici delle regioni del Nord-ovest
- I prodotti tipici delle regioni del Nord-est
- I prodotti tipici delle regioni centro Italia
- I prodotti tipici delle regioni del sud
- I prodotti tipici delle regioni di Sicilia e Sardegna

UNITÀ DI APPRENDIMENTO MODULARI MAGGIO-GIUGNO 3 ORE SETTIMANALI**I prodotti tipici italiani**

- I prodotti tipici delle regioni del Nord-ovest
- I prodotti tipici delle regioni del Nord-est
- I prodotti tipici delle regioni centro Italia
- I prodotti tipici delle regioni del sud
- I prodotti tipici delle regioni di Sicilia e Sardegna

UDA STRATEGICA O INTERMEDIA**PERIODO DIDATTICO I e II Quadrimestre**

ASSI CULTURALI	Asse tecnico-scientifico Asse linguistico Asse matematico Asse storico-sociale
TITOLO UDA	<i>I PIATTI DELLA TRADIZIONE Paese che vai... piatto che trovi!</i>

UDA STRATEGICA O INTERMEDIA**PERIODO DIDATTICO I e II Quadrimestre**

ASSI CULTURALI	Asse tecnico-scientifico Asse linguistico Asse matematico Asse storico-sociale
TITOLO UDA	<i>Pranzare con la letteratura</i>

ORE DI LEZIONI STIMATE: 99

ORE DI LEZIONI EFFETTIVE: 66

METODOLOGIE:

Lezione frontale e dialogata, Didattica laboratoriale, Peer education, Role Playing, Problem Solving.

MATERIALI DIDATTICI

Libro di testo: In Cucina e Master Lab, mappe e appunti semplificati.

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE:
Verifiche scritte strutturate, compiti di realtà, colloquio orale.

A disposizione della Commissione sono depositate in segreteria le verifiche effettuate nel corso dell'anno scolastico.

Data 08/05/2025

Firma del Docente

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Luca Venzetti". The signature is written in a cursive, somewhat stylized script.

All. A

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

Materia: Diritto e Tecniche Amministrative delle imprese ricettive

Insegnante: **Vivi Luisa** Classe V A A.S.2024/25

In relazione al curriculum d'Istituto sono state perseguite le seguenti competenze:

COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 1, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:

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.

Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali

COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 2, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:

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 DI RIFERIMENTO N.3 , DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.7 , DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:

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

COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.10, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:

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

Per le abilità e le evidenze si fa riferimento a quanto già indicato nel curriculum d'Istituto, consultabile nel sito ufficiale della scuola al seguente link <https://www.iisricasoli.edu.it/index.php/l-istituto/ptof-offerta-formativa>

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe attualmente è formata da 11 corsisti. La frequenza delle lezioni non è stata sempre costante, anche a causa degli impegni lavorativi correlati alla struttura penitenziaria; gli studenti presenti durante le lezioni, hanno sempre dimostrato interesse per la materia ed impegno partecipando in maniera attiva alle stesse; lo stesso impegno non è stato dimostrato nello studio individuale al di fuori dell'orario scolastico.

I risultati raggiunti non sono omogenei, a parte alcuni studenti che hanno raggiunto un livello buono gli altri sono su di un livello di sufficienza. Alcuni studenti presentano una certa difficoltà nell'esposizione orale, soprattutto nell'utilizzo dei termini propri della disciplina.

Durante le ore di lezione i corsisti hanno sempre tenuto un comportamento buono, improntato al rispetto reciproco e allo spirito di collaborazione.

Lo svolgimento di quanto previsto nella programmazione è stato spesso rallentato e ridotto ai nuclei essenziali, a causa dalla frequenza discontinua degli studenti, che ha frequentemente reso necessario riprendere gli argomenti trattati, mediante un'attività di ripasso.

L'attività di recupero, quando necessaria, si è svolta in itinere durante le ore di lezione.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO MODULARI SETTEMBRE-OTTOBRE - NOVEMBRE 3 ORE SETTIMANALI

Modulo 1: IL BILANCIO DELLE IMPRESE TURISTICO RISTORATIVE

UD 1 Il bilancio civilistico

Contenuti:

- Il bilancio di esercizio
- I documenti che compongono il bilancio di esercizio
- Voci dello stato patrimoniale
- Voci del Conto economico
- Il bilancio sociale (Dicembre Ed. civica: Il rispetto delle regole)

UNITÀ DI APPRENDIMENTO MODULARI 3 ORE SETTIMANALI NOVEMBRE-DICEMBRE-GENNAIO

Modulo 2: IL MERCATO TURISTICO

UD 1 Il Mercato turistico internazionale

Contenuti:

- Definizione e storia del turismo
- Fattori che influenzano il turismo internazionale

UD 2 Gli organismi e le fonti normative internazionali

Contenuti:

- Quali sono gli organismi internazionali e gli organi dell'UE
- Le fonti normative internazionali e comunitarie

UD 3 Il mercato turistico nazionale

Contenuti:

- Strumenti di analisi del mercato turistico interno
- Dinamiche del turismo in Italia

UD 4 Gli organismi e le fonti normative interne

Contenuti:

- Organismi interni
- Fonti normative

UNITÀ DI APPRENDIMENTO MODULARI 3 ORE SETTIMANALI GENNAIO-FEBBRAIO

Modulo 3: LA CONTABILITÀ GESTIONALE (UDA Strategica: Le ricette della Resistenza)

UD 1 Analisi dei costi delle imprese turistico ristorative

Contenuti

- Classificazione dei costi
- Metodi di calcolo dei costi

UD 2 Fissazione del prezzo di vendita

Contenuti:

- Come si determina il prezzo di vendita nelle imprese ristorative

UNITÀ DI APPRENDIMENTO MODULARI 3 ORE SETTIMANALI FEBBRAIO-MARZO

Modulo 4: IL MARKETING

UD 1 Il marketing aspetti generali

Contenuti:

- Cosa è il Marketing
- Differenza fra marketing strategico e operativo
- Marketing turistico

UD 2 Il marketing strategico

Contenuti:

- Le fasi del marketing strategico
- Le fonti normative e l'analisi interna
- L'analisi della domanda e della concorrenza
- La segmentazione, il target e il posizionamento
- La determinazione degli obiettivi strategici

UD 3 Il marketing operativo

Contenuti:

- Il prodotto sue caratteristiche
- Leva del prezzo
- Canali di distribuzione
- La comunicazione

UD 4 Web Marketing

Contenuti:

- Cosa è il web marketing
- Strumenti di web marketing

UNITÀ DI APPRENDIMENTO MODULARI 3 ORE SETTIMANALI APRILE-MAGGIO

Modulo 5: PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

UD 1 Pianificazione e programmazione

Contenuti:

- Strategia, vision e mission aziendale
- Rapporto fra pianificazione e programmazione aziendale
- Funzioni del controllo di gestione

UD 2 Budget

Contenuti

- Definizione di budget
- Differenza fra bilancio di esercizio e budget
- Parti che compongono il budget
- Cosa si intende per controllo budgettario

UD 3 Il business plan

- Cosa è il business plan
- Contenuto del business plan

PERIODO DIDATTICO I e II Quadrimestre	
ASSI CULTURALI	Asse tecnico-scientifico Asse linguistico Asse matematico Asse storico-sociale
TITOLO UDA	I PIATTI DELLA TRADIZIONE <i>Pranzare con la letteratura "Le ricette della resistenza"</i>

ORE DI LEZIONI STIMATE: 99

ORE DI LEZIONI EFFETTIVE: 59

METODOLOGIE:

- Lezione frontale partecipata
- Lettura dei materiali consegnanti dalla docente con spiegazione e approfondimento con riferimento a casi aziendali
- Svolgimento in classe di esercizi proposti dal manuale utilizzato
- Cooperative learning

MATERIALI DIDATTICI

- Fotocopie fornite dalla docente con schede riassuntive e slides degli argomenti trattati (manuale di riferimento: Gestire le Imprese ricettive up. S. Rscioni F. Ferriello).
- Appunti dettati dalla docente.

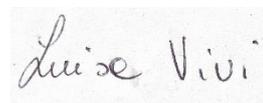
TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE:

- Prove scritte (strutturate e semistrutturate)
- Prove orali

A disposizione della Commissione sono depositate in segreteria le verifiche effettuate nel corso dell'anno scolastico.

Data, 08/05/2025

Firma del Docente



All. A

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

Materia: SALA E VENDITA

Insegnante: **Prof.ssa Russo Carmen** Classe 5A Enogastronomico sez. ranza A.S. 2024/2025

In relazione alla programmazione curricolare in cui sono stati fissati gli obiettivi minimi disciplinari sono stati perseguiti i seguenti obiettivi/competenze:

COMPETENZE DI BASE DEL DIPARTIMENTO PER LA CLASSE V

COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.1, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.2, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida: 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 DI RIFERIMENTO N.3, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.4, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.5, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.6, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida: 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 DI RIFERIMENTO N.7, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.8, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida: Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.9, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida: 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 DI RIFERIMENTO N.11, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida: 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.

OBIETTIVI MINIMI DELLA DISCIPLINA

- -Conoscere le tecniche di organizzazione e offerta delle strutture ristorative
- Conoscere le tecniche base di comunicazione scritta e verbale anche in lingua straniera
- -Lavorare nel rispetto delle norme haccp e della sicurezza
- -Eseguire correttamente le tecniche di servizio e di preparazione delle bevande
- -Abilità nell'analisi organolettica del vino e abbinamento cibo-vino

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe, composta da 11 corsisti, si presenta eterogenea sia dal punto di vista del rendimento che della frequenza assidua alle lezioni.

In generale le lezioni e la pratica operativa sono state seguite con interesse e i contenuti della disciplina sono stati trasmessi con modalità accessibili a tutti, favorendo la cooperazione e lo sviluppo delle conoscenze e delle abilità professionali di ciascuno a vari livelli. Con buoni risultati si sono inseriti nel gruppo classe nel corrente anno scolastico un piccolo gruppo di corsisti. Solo alcuni hanno raggiunto con il supporto dell'insegnante forme di autonomia nello studio e nella pratica professionale.

CONTENUTI DISCIPLINARI E UDA

COMPETENZA 1 1.La produzione del Vino e degli Spumanti 2. Ricasoli: imprenditore agricolo e pioniere del risorgimento vitivinicolo italiano 3. I SuperTuscan
COMPETENZA 2 1.Tecniche di realizzazione, lavorazione ed erogazione del prodotto/servizio 2. Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa
COMPETENZA 3 1.Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP). 2.Dispositivi di protezione e misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento: norme specifiche (D. Lgs.81/2008).
COMPETENZA 4 1.Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari: Bevande Gluten Free e per Intolleranti al lattosio
COMPETENZA 5 1.Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti.
COMPETENZA 6 1.Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale, anche in lingua straniera
COMPETENZA 7 1. Tecniche di allestimento della sala per servizi di banqueting e catering
COMPETENZA 8 1.L'abbinamento cibo-vino in relazione al menu: valorizzare i prodotti regionali 2.Gli abbinamenti cibo-vino per tradizione 3. Il Menù degustazione nell'offerta turistica
COMPETENZA 9 1.Procedure e tecniche di organizzazione per iniziative finalizzate alla fidelizzazione del cliente
COMPETENZA 11 1.Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origine protetta e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG). · 2.Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela.
UDA 1 I PIATTI DELLA TRADIZIONE Paese che vai... piatto che trovi
UDA 2 Pranzare con la letteratura La ristorazione di un determinato periodo storico

Nell'attività didattica svolta durante l'anno è stato raggiunto il monte orario obbligatorio di 50 ore

METODOLOGIE: Lezione frontale e dialogata, Didattica laboratoriale, Learning by doing, Peer education, Role Playing, Problem Solving.

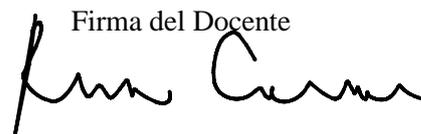
MATERIALI DIDATTICI: Libro di testo, mappe e appunti semplificati.

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE: Prova scritta e Prova pratica

A disposizione della Commissione sono depositate in segreteria le verifiche effettuate nel corso dell'anno scolastico.

Data 08/05/2025

Firma del Docente



All. A

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

Materia: RELIGIONE (IRC)

Insegnante: **Calabresi Elena** Classe 5A A.S. 2024/2025

In relazione al curriculum d'Istituto sono state perseguite le seguenti competenze:

COMPETENZA DI RIFERIMENTO

N. 1 (D.M. 92/2018 all. A e successive Linee Guida)

Competenza in uscita n. 1: Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.

COMPETENZA DI RIFERIMENTO

N. 2 ALL. A DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:

Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali.

Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimediali.

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).

COMPETENZE SPECIFICHE

Motivare le proprie idee e scelte confrontandosi con la visione cristiana del mondo, dialogando in modo aperto, libero e costruttivo.

Confrontarsi con gli aspetti più significativi delle grandi verità della fede cristiano-cattolica e verificarne gli effetti nei vari ambiti della società e della cultura.

Conoscere il linguaggio religioso con particolare attenzione ad alcuni temi.

Favorire l'acquisizione di valori e di comportamenti che consentano una crescita individuale ed un positivo inserimento nella società.

Per le abilità e le evidenze si fa riferimento a quanto già indicato nel curriculum d'Istituto, consultabile nel sito ufficiale della scuola al seguente link <https://www.iisricasoli.edu.it/index.php/l-istituto/ptof-offerta-formativa>

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da 11 studenti tutti avvalentesi dell'insegnamento della Religione cattolica; la metà di questi non hanno mai frequentato le lezioni mentre gli altri, se pur con qualche discontinuità, sono riusciti a svolgere il percorso scolastico con interesse e partecipazione. La classe è eterogenea dal punto di vista didattico ma, nonostante i vari livelli di conoscenza e attenzione, il comportamento degli studenti si è sempre dimostrato corretto. I lavori richiesti sono sempre stati svolti con serietà e maturità.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO MODULARI SETTEMBRE 1 ORA SETTIMANALE**INTRODUZIONE ALLA MATERIA**

Sistema di classificazione delle religioni.

Comprendere il significato di monoteiste e politeiste, religioni etniche, missionarie ec...

Riuscire a collocare le principali religioni del mondo all'interno di queste tipologie.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO MODULARI OTTOBRE-DICEMBRE 1 ORA SETTIMANALE**EDUCAZIONE CIVICA "IL RISPETTO DELLE REGOLE" (primo quadrimestre)**

In ogni società esistono regole e anche nella religione avere delle norme ben descritte da seguire, è fondamentale.

Studio e analisi delle regole fondamentali delle tre grandi religioni monoteiste: ebraismo, cristianesimo e islam.

Approfondimento sulle regole alimentari di ebraismo (alimentazione Kosher), islam (alimentazione Halal) e sui precetti della chiesa cattolica.

Ragionamento e dibattito sulla "Regola d'oro" e la sua valenza per tutte le principali religioni monoteiste e politeiste.

EDUCAZIONE CIVICA "ECOMAFIA" (secondo quadrimestre)

Confronto con gli studenti delle classi quinte dell'Istituto Enogastronomico di Colle di Val D'Elsa sul tema dell'ecomafia.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO MODULARI GENNAIO-MARZO 1 ORA SETTIMANALE**INDUISMO, Conoscere le principali religioni politeiste ancora diffuse. Saper riconoscere i legami ed elementi comuni con il cattolicesimo.**

Induismo (credenze, testi sacri, divinità, sistema delle caste). Dibattito e riflessione sul ciclo della reincarnazione e gli effetti generati dal sistema della separazione in caste: l'endogamia, l'obbligo di esercitare la stessa attività lavorativa della famiglia di origine; l'osservanza di riti religiosi, consuetudini, regole alimentari specifiche della casta; l'essere inserito all'interno di una rigida gerarchia tra i diversi gruppi sociali.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO MODULARI APRILE-MAGGIO 1 ORA SETTIMANALE**BUDDHISMO, Conoscere le principali religioni politeiste ancora diffuse. Saper riconoscere i legami ed elementi comuni con il cattolicesimo.**

Buddhismo (origini, credenze, testi sacri). Dibattito e riflessione sulla filosofia buddhista e sul personaggio Siddhartha-Buddha. Lettura dei 18 precetti del Dalai Lama e confronto di gruppo con i 10 comandamenti, gli insegnamenti di Cristo e i precetti della Chiesa Cattolica.

ORE DI LEZIONI STIMATE: 30

ORE DI LEZIONI EFFETTIVE: 24 per IRC e 4 per Educazione Civica

METODOLOGIE: Lezione frontale e lezione dialogica, Dibattito, Apprendimento cooperativo, circle time, flipped classroom.

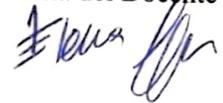
MATERIALI DIDATTICI: Libro di testo di riferimento "La strada con l'altro" di Cera e Famà, Dispense elaborate dall'insegnante, Mappe concettuali.

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE: Riflessioni scritte e riflessioni orali, verifiche scritte.

Data

5/5/2025

Firma del Docente

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'E. Cera', written in a cursive style.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA DI ITALIANO

CANDIDATO/A _____

TIPOLOGIA A – ANALISI DEL TESTO

Indicatori	Parametri	Punteggio																				
Ideazione e organizzazione testuale	Ideazione, pianificazione organizzazione del testo	<table border="1"> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td> </tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </table> <p>1-3 = testo privo di organizzazione e pianificazione 4-5 = testo con scarsa organizzazione, con passaggi poco chiari 6 = testo sufficientemente organizzato ma con scarso bilanciamento tra le diverse parti e/o con passaggi poco chiari 7-8 = testo ben pianificato sebbene con qualche sproporzione 9-10 = testo chiaro, ben ideato e organizzato in modo armonico</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10												
Coesione e coerenza testuale	<table border="1"> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td> </tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </table> <p>1-3 = testo incoerente e scarsamente coeso 4-5 = testo incoerente in alcuni passaggi e poco coeso 6= testo coerente ma talvolta scarsamente coeso 8 = testo coerente e coeso ma con passaggi talvolta poco efficaci 10 = testo perfettamente coerente e coeso</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10													
Stile e linguaggio	Ricchezza e padronanza lessicale	<table border="1"> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td> </tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </table> <p>1-3 = lessico colloquiale, ripetitivo, inadeguato 4-5 = lessico spesso ripetitivo o poco consapevole del registro 6 = lessico corretto ma che ricorre spesso a parole generiche 7 -8= lessico ampio ma talvolta ripetitivo o con qualche imprecisione 9-10 = vocabolario ampio e adeguato al genere testuale</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10												
Correttezza grammaticale e punteggiatura*	<table border="1"> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td> </tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </table> <p>3 = gravi errori di morfosintassi e punteggiatura 4-5 = errori frequenti di ortografia e morfosintassi 6 = testo sufficientemente corretto a livello morfosintattico 7-8= lievi e sporadici errori grammaticali 9-10= testo corretto e scorrevole</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10													
Contenuti	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	<table border="1"> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td> </tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </table> <p>1-3 = riferimenti culturali assenti 4-5 = riferimenti culturali poveri e/o scorretti 6 = conoscenze superficiali e/o generiche 7-8= buone conoscenze, con qualche imprecisione 9-10= conoscenze ampie, approfondite e dettagliate</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10												
Espressione di																						

	giudizi critici e valutazioni personali	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table> <p>1-3 = giudizi critici pressoché assenti 4-5 = giudizi personali che denotano scarso spirito critico con riformulazione di luoghi comuni e stereotipi 6 = valutazioni personali scarsamente argomentate 7-8 = valutazioni critiche ben argomentate, nonostante qualche imprecisione/incoerenza 9-10 = giudizi critici articolati, ben documentati</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10													
Aderenza alla traccia	Rispetto dei vincoli posti nella consegna	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table> <p>1-3 = più punti della consegna non sono stati svolti 4-5= è stato tralasciato un punto della consegna e/o la trattazione risulta spesso superficiale 6= l'elaborato risponde a tutte le richieste ma in modo superficiale 7-8= esauriente ma con alcune consegne svolte superficialmente 9-10= Perfetta aderenza alla traccia/alle richieste con approfondimenti</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10													
Comprensione del testo	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi nodi tematici e stilistici	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table> <p>1-3 = Il testo non è stato ben compreso 4-5 = Scarsa comprensione tematica e stilistica di diversi passi del testo 6= Buona comprensione tematica, ma non stilistica del testo 7-8= Buona comprensione del testo, con qualche imprecisione 9-10= Comprensione approfondita e articolata</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10													
Analisi del testo	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table> <p>1-3 = Analisi spesso scorretta 4-5= Analisi superficiale e/o poco efficace 6= Analisi nel complesso corretta ma priva di riferimenti puntuali 7-8= Analisi efficace e puntuale, ad eccezione di qualche punto 9-10= Analisi articolata, puntuale e approfondita</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10													
Interpretazione	Interpretazione corretta e articolata del testo	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table> <p>1-3 = Interpretazione complessivamente scorretta/inadeguata 4-5= Interpretazione superficiale e/o poco efficace 6= Interpretazione corretta ma in alcuni passaggi superficiale 7-8= Interpretazione corretta ma talvolta poco approfondita 9-10= Interpretazione corretta e articolata</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10													
		TOT. ___/100 punti																				

* Per la valutazione del rispetto delle norme morfosintattiche e interpuntive degli studenti con BES si fa riferimento a quanto contenuto nel PDP.

Data _____

Voto complessivo attribuito alla prova: _____/20

N.B. Il voto complessivo, risultante dalla somma dei punteggi attribuiti ai singoli indicatori, in presenza di numeri decimali, viene approssimato in eccesso all'unità superiore. Come indicato dal Quadro di riferimento per la prima prova del 26 novembre 2018 e dal quadro del D.lgs. 62/2017, il punteggio in centesimi dovrà essere convertito in ventesimi.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA DI ITALIANO

CANDIDATO/A _____

TIPOLOGIA B – TESTO ARGOMENTATIVO

Indicatori	Parametri	Punteggio																														
Ideazione e organizzazione testuale	Ideazione, pianificazione organizzazione del testo	<table border="1"> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td> </tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </table> <p>1-3 = testo privo di organizzazione e pianificazione 4-5 = testo con scarsa organizzazione, con passaggi poco chiari 6 = testo sufficientemente organizzato ma con scarso bilanciamento tra le diverse parti e/o con passaggi poco chiari 7-8 = testo ben pianificato sebbene con qualche sproporzione 9-10 = testo chiaro, ben ideato e organizzato in modo armonico</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10																				
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10																						
Coesione e coerenza testuale	<table border="1"> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td> </tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </table> <p>1 = testo incoerente e scarsamente coeso 2 = testo incoerente in alcuni passaggi (a livello logico e cronologico) e poco coeso 3 = testo coerente ma talvolta scarsamente coeso 4 = testo coerente e coeso ma con passaggi talvolta poco efficaci 5 = testo perfettamente coerente e coeso</p>	1	2	3	4	5																										
1	2	3	4	5																												
Stile e linguaggio	Ricchezza e padronanza lessicale	<table border="1"> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td> </tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </table> <p>1-5 = lessico colloquiale, ripetitivo, inadeguato 6-8 = lessico ripetitivo, povero e/o poco consapevole del registro 9-10 = lessico corretto ma che ricorre spesso a parole generiche 11-13 = lessico ampio ma talvolta ripetitivo o con qualche imprecisione 14-15 = vocabolario ampio e adeguato al genere testuale</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15																	
Correttezza grammaticale e punteggiatura*	<table border="1"> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td> </tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </table> <p>1-3 = gravi e ripetuti errori di morfosintassi, ortografia e punteggiatura 4-5 = errori frequenti di cui alcuni gravi 7-8 = errori frequenti di ortografia e morfosintassi 9-10 = testo sufficientemente corretto a livello morfosintattico, ortografico e interpuntivo 11-13 = lievi e sporadici errori grammaticali e ortografici 14-15 = testo corretto e scorrevole</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15																
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15																		
Contenuti	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	<table border="1"> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td> </tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </table> <p>1 = riferimenti culturali pressoché assenti 2-3 = conoscenze superficiali e/o generiche 4 = buone conoscenze, con qualche imprecisione 5 = conoscenze ampie, approfondite e dettagliate</p>	1	2	3	4	5																									
1	2	3	4	5																												

	<p>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</p>	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td> </tr> <tr> <td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td> </tr> </table> <p>1-3 = giudizi critici assenti 4-5 = giudizi personali che denotano scarso spirito critico con riformulazione di luoghi comuni e stereotipi 6= valutazioni personali scarsamente argomentate 7-8= valutazioni critiche ben argomentate, nonostante qualche imprecisione/incoerenza 9-10= giudizi critici articolati, ben documentati</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10																																																		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10																																																					
<p>Comprensione del testo argomentativo</p>	<p>Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto</p>	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td> </tr> <tr> <td> </td><td> </td> </tr> <tr> <td>16</td><td>17</td><td>18</td><td>19</td><td>20</td><td colspan="10"></td> </tr> <tr> <td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td colspan="10"></td> </tr> </table> <p>1-4 = il testo non è pertinente, trascurando buona parte delle richieste espresse dalla traccia, non individua né tesi né argomentazioni 5-8 = il testo è solo parzialmente pertinente alle richieste della traccia, trascurando molti punti della consegna e/o non individua correttamente la tesi 9-12 = il testo è aderente alle richieste della traccia, anche se tratta superficialmente alcune consegne. Individua la tesi centrale, ma le argomentazioni sono state scarsamente identificate o mal interpretate 13-15= il testo è aderente alle richieste della traccia e individua la tesi centrale, ma le argomentazioni sono state identificate in modo parzialmente corretto 16-18 = aderenza ai vincoli posti dalla traccia, buona individuazione delle argomentazioni, con qualche imprecisione 19-20 = perfetta aderenza ai vincoli posti dalla traccia e ottima individuazione della struttura testuale complessiva</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15																16	17	18	19	20																									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15																																																
16	17	18	19	20																																																										
<p>Capacità argomentativa</p>	<p>Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti</p>	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td> </tr> <tr> <td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td> </tr> </table> <p>1-2 = il discorso non è minimamente articolato e coeso 3 = il discorso è sufficientemente articolato con un modesto uso di connettivi 4= il percorso ragionativo è ben articolato da un uso appropriato di connettivi pertinenti 5 = il percorso ragionativo è sapientemente strutturato dall'uso efficace di connettivi pertinenti</p>	1	2	3	4	5																																																							
1	2	3	4	5																																																										
	<p>Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione</p>	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td> </tr> <tr> <td> </td><td> </td> </tr> </table> <p>1-3= il testo manca di una tesi, i riferimenti culturali sono assenti 4-5 = il testo si limita ad enunciare la tesi, senza argomentare con riferimenti culturali 6-7 = i riferimenti culturali sono superficiali, ma corretti 8-10 = il testo presenta una tesi chiara ma scarsamente argomentata; i riferimenti culturali sono corretti ma superficiali 11-13 = il testo presenta una vasta gamma di argomentazioni, i cui riferimenti culturali sono quasi sempre corretti e congruenti 14-15 = il testo è chiaro e ben argomentato con riferimenti culturali appropriati, corretti e congruenti</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15																																													
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15																																																
		<p>TOT. _____/100 punti</p>																																																												

* Per la valutazione del rispetto delle norme morfosintattiche e interpuntive degli studenti con BES si fa riferimento a quanto contenuto nel PDP.

Data _____

Voto complessivo attribuito alla prova: _____/20

N.B. Il voto complessivo, risultante dalla somma dei punteggi attribuiti ai singoli indicatori, in presenza di numeri decimali, viene approssimato in eccesso all'unità superiore. Come indicato dal Quadro di riferimento per la prima prova del 26 novembre 2018, il punteggio in centesimi dovrà essere convertito in ventesimi.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA DI ITALIANO

CANDIDATO/A _____

TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI ATTUALITÀ

Indicatori	Parametri	Punteggio																														
Ideazione e organizzazione testuale	Ideazione, pianificazione organizzazione del testo	<table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p>1 = testo privo di organizzazione e pianificazione 2 = testo con scarsa organizzazione, con passaggi poco chiari 3= testo sufficientemente organizzato ma con scarso bilanciamento tra le diverse parti e/o con passaggi poco chiari 4 = testo ben pianificato sebbene con qualche sproporzione 5 = testo chiaro, ben ideato e organizzato in modo armonico</p>	1	2	3	4	5																									
	1	2	3	4	5																											
Coesione e coerenza testuale	<table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> <td>6</td> <td>7</td> <td>8</td> <td>9</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td></td> </tr> </table> <p>3 = testo incoerente e scarsamente coeso 5 = testo incoerente in alcuni passaggi e poco coeso 6= testo coerente ma talvolta scarsamente coeso 8 = testo coerente e coeso ma con passaggi talvolta poco efficaci 10 = testo perfettamente coerente e coeso</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10																					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10																							
Stile e linguaggio	Ricchezza e padronanza lessicale	<table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> <td>6</td> <td>7</td> <td>8</td> <td>9</td> <td>10</td> <td>11</td> <td>12</td> <td>13</td> <td>14</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td></td> </tr> </table> <p>1-5 = lessico colloquiale, ripetitivo, inadeguato 6-8 = lessico ripetitivo, povero e/o poco consapevole del registro 9-10 = lessico corretto ma che ricorre spesso a parole generiche 11-13 = lessico ampio ma talvolta ripetitivo o con qualche imprecisione 14-15 = vocabolario ampio e adeguato al genere testuale</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15																	
Correttezza grammaticale e punteggiatura*	<table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> <td>6</td> <td>7</td> <td>8</td> <td>9</td> <td>10</td> <td>11</td> <td>12</td> <td>13</td> <td>14</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td></td> </tr> </table> <p>1-3 = gravi e ripetuti errori di morfosintassi, ortografia e punteggiatura 4-5= errori frequenti di cui alcuni gravi 7-8 = errori frequenti di ortografia e morfosintassi 9-10 = testo sufficientemente corretto a livello morfosintattico, ortografico e interpuntivo 11-13= lievi e sporadici errori grammaticali e ortografici 14-15= testo corretto e scorrevole</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15																
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15																		
Contenuti	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	<table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p>1 = riferimenti culturali pressoché assenti 2-3 = conoscenze superficiali e/o generiche 4= buone conoscenze, con qualche imprecisione 5= conoscenze ampie, approfondite e dettagliate</p>	1	2	3	4	5																									
	1	2	3	4	5																											
Espressione di																																

	giudizi critici e valutazioni personali	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table> <p>1-3 = giudizi critici assenti 4-5 = giudizi personali che denotano scarso spirito critico con riformulazione di luoghi comuni e stereotipi 6= valutazioni personali scarsamente argomentate 7-8= valutazioni critiche ben argomentate, nonostante qualche imprecisione/incoerenza 9-10= giudizi critici articolati, ben documentati</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10																				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10																							
Produzione rispetto alla specificità della tipologia testuale	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> </table> <p>1-4 = l'esposizione è fortemente deficitaria nell'ordine e nella linearità del suo sviluppo 5-7= lo sviluppo dell'esposizione è scarsamente ordinato e poco lineare 8-10= lo sviluppo dell'esposizione è lineare, ma la specificità della tipologia testuale richiesta non è sempre rispettata 11-13= lo sviluppo dell'esposizione è ordinato e lineare, con qualche imprecisione 14-15 = lo sviluppo dell'esposizione è perfettamente ordinato e lineare, rispondente al genere testuale richiesto</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15															
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15																		
	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> </table> <p>1-4 = il testo è scarsamente pertinente alla traccia, non divide in paragrafi 5-6= il testo è generalmente pertinente alla traccia ma trascurando un punto della consegna e/o manca la divisione in paragrafi o il titolo 7-8 = il testo è poco pertinente alla traccia in alcuni passaggi, il titolo e i paragrafi non sempre coerenti 9-11 = il testo è sufficientemente pertinente alla traccia, il titolo e i paragrafi non sempre coerenti 12-13 = il testo è pertinente alla traccia con qualche incertezza nella paragrafazione 14-15 = il testo è perfettamente pertinente alla traccia, i titoli e i paragrafi sono coerenti</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15															
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15																		
	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table> <p>1-3 = i riferimenti culturali sono assenti 4-5 = i riferimenti culturali sono scarsi e poco pertinenti 6 = i riferimenti sono superficiali, ma corretti 7-8 = i riferimenti sono quasi sempre corretti e congruenti 9-10 = i riferimenti sono appropriati, corretti e congruenti</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10																				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10																							
		TOT. ___/100 punti																														

* Per la valutazione del rispetto delle norme morfosintattiche e interpuntive degli studenti con BES si fa riferimento a quanto contenuto nel PDP.

Data _____

Voto complessivo attribuito alla prova: _____/20

N.B. Il voto complessivo, risultante dalla somma dei punteggi attribuiti ai singoli indicatori, in presenza di numeri decimali, viene approssimato in eccesso all'unità superiore. Come indicato dal Quadro di riferimento per la prima prova del 26 novembre 2018 e dal quadro del D.lgs. 62/2017, il punteggio in centesimi dovrà essere convertito in ventesimi.

**ISTITUTO PROFESSIONALE
SETTORE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA**

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

**SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
LABORATORIO DI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SETTORE CUCINA**

CANDIDATO/A _____

INDICATORI	Punteggio attribuito				
	3	2	1,5	1 - 0,5	
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	Perfetta aderenza ai vincoli posti dalla traccia e ottima individuazione e della struttura testuale complessiva	Aderenza ai vincoli posti dalla traccia, buona individuazione delle argomentazioni. Si denota qualche imprecisione	Il testo è aderente alle richieste della traccia ma tratta superficialmente alcune consegne	Il testo non è pertinente, tralascia buona parte delle richieste espresse dalla traccia/20
	6	5 - 4	3- 2	1	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.	Ottima padronanza delle conoscenze fondamentali della disciplina	Buona padronanza delle conoscenze fondamentali della/delle discipline ma espresse con qualche imprecisione	Conoscenze superficiali o generiche relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline, scarsamente identificate o mal interpretate	Nessuna padronanza della/delle conoscenze fondamentali delle discipline/20
	8 - 7	6 - 5	4 - 3	2 - 1	
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	Ottima padronanza delle competenze tecnico-professionali con particolare riferimento all'analisi delle problematiche e proposte e alle metodologie utilizzate nella loro risoluzione	Buona padronanza delle competenze tecnico professionali con evidente risoluzione delle problematiche ed elaborazione delle soluzioni	Ipotesi risolutiva di un problema formulata in maniera parziale o errata. Scarsa formalizzazione e dello svolgimento e spiegazione del procedimento	Incertezze e scarsa identificazione e degli elementi più importanti di un problema/20

CAPACITA' di argomentare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	3	2	1,5	1/20
	Il testo è chiaro e ben argomentato. Evidenzia ottime capacità di collegamento e di sintesi delle informazioni esposte in maniera appropriata e corretta. Linguaggio specifico appropriato	Il testo presenta una tesi chiara ed evidenzia una discreta capacità di collegamento e di sintesi delle informazioni esposte in maniera quasi corretta. Linguaggio specifico pertinente	Il testo si limita ad esporre la tesi ma con scarsa argomentazione. Le informazioni risultano corrette ma superficiali. Linguaggio specifico poco pertinente	Il testo manca di una tesi. Collegamento e capacità di sintesi delle informazioni assenti. Linguaggio specifico inadeguato	
Tot				/20

Tabella di conversione punteggio/voto

PUNTEGGIO	VOTO
20	10
18	9
16	8
14	7
12	6
10	5
8	4
6	3
4	2
2	1
0	0

Per la commissione _____

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

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



Firmato digitalmente da
VALDITARA GIUSEPPE
 C = IT
 O = MINISTERO
 DELL'ISTRUZIONE E DEL
 MERITO

RUBRICA DI VALUTAZIONE PER L'ATTIVITÀ DI EDUCAZIONE CIVICA A.S. 2020 - 2023

LIVELLO DI COMPETENZA		IN FASE DI ACQUISIZIONE		DI BASE	INTERMEDIO		AVANZATO	
	CRITERI	4 INSUFFICIENTE	5 MEDIOCRE	6 SUFFICIENTE	7 DISCRETO	8 BUONO	9 DISTINTO	10 OTTIMO
CONOSCENZE	<p>Conoscere i principi su cui si fonda la convivenza: ad esempio, regola, norma, patto, condivisione, diritto, dovere, negoziazione, votazione, rappresentanza</p> <p>Conoscere gli articoli della Costituzione e principi generali delle leggi e delle carte internazionali proposti durante il lavoro.</p> <p>Conoscere le organizzazioni e i sistemi sociali, amministrativi, politici studiati, loro organi, ruoli e funzioni, a livello locale, nazionale, internazionale.</p>	<p>Le conoscenze sui temi proposti sono episodiche, frammentari e non consolidate, recuperabili con difficoltà, con l'aiuto e il costante stimolo del docente.</p>	<p>Le conoscenze sui temi proposti sono minime, organizzabili e recuperabili con l'aiuto del docente.</p>	<p>Le conoscenze sui temi proposti sono essenziali, organizzabili e recuperabili con qualche aiuto del docente o dei compagni</p>	<p>Le conoscenze sui temi proposti sono sufficientemente consolidate, organizzate e recuperabili con il supporto di mappe o schemi forniti dal docente</p>	<p>Le conoscenze sui temi proposti sono consolidate e organizzate. L'alunno sa recuperarle in modo autonomo e utilizzarle nel lavoro.</p>	<p>Le conoscenze sui temi proposti sono esaurienti, consolidate e bene organizzate. L'alunno sa recuperarle, metterle in relazione in modo autonomo e utilizzarle nel lavoro.</p>	<p>Le conoscenze sui temi proposti sono complete, consolidate, bene organizzate. L'alunno sa recuperarle e metterle in relazione in modo autonomo, riferirle anche servendosi di diagrammi, mappe, schemi e utilizzarle nel lavoro anche in contesti nuovi.</p>