



Istituto di Istruzione Superiore
B. RICASOLI

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Classe 5[^] A2/B

Settore: Istituto professionale alberghiero ed enogastronomico

Indirizzo: IP17 – ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Articolazioni:

5 A2 Cucina (codice ATECO I-56)

5 B Accoglienza turistica (codice ATECO I-55)

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

COORDINATORE DI CLASSE: PROF. Mirko Francioni

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'A.S.
4. Presentazione sintetica della classe.
 - a) *storia del triennio della classe*
 - b) *continuità didattica nel triennio*
5. Obiettivi generali.
6. Conoscenze, competenze e capacità.
 - a) *prima prova*
 - b) *seconda prova*
 - c) *materiale per il colloquio d'esame*
7. Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PTCO), visite e viaggi di istruzione, orientamento universitario, orientamento formativo.
8. Criteri e strumenti della misurazione e della valutazione.
9. Curricolo di Educazione Civica



1. Consiglio di classe

DOCENTI	DISCIPLINA
Barberio Massimiliano	Inglese 5 B
Bisti Stefania	Tedesco 5 A2
Binozzi Lorenzo	Sala-bar e vendita
Calabresi Elena	Insegnamento della religione cattolica
Capillo Michelangelo	Laboratorio di servizi di cucina
Catarcio Laura	Inglese 5 A2
D'Agosto Davide	Scienze motorie
Faraldo Christian	Laboratorio servizi accoglienza turistica
Francioni Mirko	Italiano, storia
Gani Laura	Tedesco 5 B
Giombanco Elisabetta	Sostegno discipline umanistiche
Giorgi Marta Maria	Arte e territorio
Inghilleri Gaetana	Sostegno discipline tecnico-scientifiche
Innocenti Leopoldo	Potenziamento di Arte e territorio
Lazzeri Samanta	Tecniche di comunicazione
Palma Maria	Diritto e tecniche amministrative 5 B
Rauggi Riccardo	Scienze e cultura dell'alimentazione 5 B
Rossetti Francesco	Diritto e tecniche amministrative 5 A2
Sessa Chiara	Scienze e cultura dell'alimentazione 5 A2
Signorini Serena	Sostegno matematica



Istituto di Istruzione Superiore
B. RICASOLI

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

	<i>Alunno*</i>
1	12240441
2	8995688
3	11440198
4	7754258
5	7133927
6	6461289
7	7133979
8	12240461
9	7902504
10	6461415
11	9539732
12	7133985
13	16831041
14	7754309
15	9395543
16	9065940
17	7133991
18	7690968



3. Profilo professionale del diplomato

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

Nel caso della classe articolata 5 A2/B, il profilo dell'indirizzo si declina e si orienta in due specifiche caratterizzazioni delle macroaree di attività che caratterizzano la filiera, corrispondenti ognuna a un distinto codice ATECO:

- 5 A2 – Enogastronomia (codice ATECO I-56)
- 5 B – Accoglienza turistica (codice ATECO I-55)

A conclusione del percorso quinquennale, lo studente consegue i risultati di apprendimento comuni e tipici del profilo di indirizzo, come specificato in termini di competenze all'interno del Curricolo d'Istituto.

Il Curricolo d'Istituto, approvato dal collegio dei docenti del 12/04/2023 e archiviato con Prot. n.8310 del 02/05/2023, è consultabile sul sito istituzionale di questo Istituto al seguente link:

www.iisricasoli.edu.it/index.php/1-istituto/ptof-offerta-formativa

Nell'articolazione "Enogastronomia" il diplomato è in grado di intervenire, dopo il percorso formativo, nella produzione, trasformazione, conservazione, valorizzazione e presentazione dei prodotti enogastronomici. Nell'attività professionale è capace di operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali, internazionali e individuando anche nuove tendenze nel panorama della moderna enogastronomia.

Nell'articolazione "Accoglienza turistica", il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire ed organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera, anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione dell'Istituto professionale alberghiero ed enogastronomico "B. Ricasoli":

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

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici,



tecnologici e professionali;

- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
- riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;
- individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento;
- riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;
- comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;
- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà e operare in campi applicativi.

Competenze specifiche di indirizzo:

- utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche;
- supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione;
- applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro;



- predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati;
- valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative;
- curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche;
- progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy;
- 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;
- 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;
- 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;
- 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.

Il piano di studi della classe 5 A2 è il seguente:

Materie di insegnamento	Ore settimanali
ITALIANO	4
INGLESE	3
MATEMATICA	3
STORIA	2
SCIENZE MOTORIE	2



RELIGIONE CATTOLICA O MATERIA ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE CATTOLICA	1
SECONDA LINGUA STRANIERA (TEDESCO)	3
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	3
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	4
LABORATORIO DI SERVIZI DI CUCINA	5
LABORATORIO DI SERVIZI DI BAR-SALA E VENDITA	2
Totali ore settimanali	32

Il piano di studi della classe 5 B è il seguente:

Materie di insegnamento	Ore settimanali
ITALIANO	4
INGLESE	3
MATEMATICA	3
STORIA	2
SCIENZE MOTORIE	2
RELIGIONE CATTOLICA O MATERIA ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE CATTOLICA	1
SECONDA LINGUA STRANIERA (TEDESCO)	3
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	3
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	2
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	5
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	2
ARTE E TERRITORIO	2
Totali ore settimanali	32
Sostegno area umanistica	6
Sostegno area tecnico-scientifica	11
Sostegno area matematica	6



Le ore curricolari sono 32 di 60 minuti.

Le ore di lezione per ciascuna disciplina sono calcolate su 34 settimane, dal momento che le settimane impegnate dallo stage dei PCTO non sono andate a sovrapporsi a quelle dell'anno scolastico, collocandosi tra il 2 il 16 di settembre del 2024 (o tra il 26 agosto e il 16 settembre 2024 per gli alunni che hanno effettuato lo stage all'estero).

Materia	Docente	Ore settimanali	Ore totali svolte nell'A.S. 2024/25 (stima)
ITALIANO	Mirko Francioni	4	136
INGLESE	Laura Catarcio (5°2) Massimiliano Barberio (5 B)	3	102
MATEMATICA	Serena Frati	3	102
STORIA	Mirko Francioni	2	68
SCIENZE MOTORIE	Davide D'Agosto	2	68
RELIGIONE CATTOLICA O MATERIA ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE CATTOLICA	Elena Calabresi (Religione cattolica) Leopoldo Innocenti (Alternativa alla religione cattolica)	1	34
SECONDA LINGUA STRANIERA (TEDESCO)	Stefania Bisti (5 A2) Laura Gani (5 B)	3	102
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	Francesco Rossetti (5 A2) Maria Palma (5 B)	3	102
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Chiara Sessa (5 A2)	4	136
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Riccardo Rauggi (5 B)	2	68
LABORATORIO DI SERVIZI DI CUCINA	Michelangelo Capillo	5	170
LABORATORIO DI SERVIZI DI BAR-SALA E VENDITA	Lorenzo Binozzi	2	68



LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	Christian Faraldo	5	170
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	Samanta Lazzeri	2	68
ARTE E TERRITORIO	Marta Maria Giorgi Leopoldo Innocenti	2	68
Sostegno area umanistica	Elisabetta Giombanco	6	204
Sostegno area tecnico-scientifica	Gaetana Inghilleri	11	374
Sostegno area matematica	Serena Signorini	6	204

4. Presentazione sintetica della classe

- a) Storia del triennio della classe.
- b) Continuità didattica nel triennio.

a) Storia del triennio della classe

classe III n° 18 alunni

La classe 3 A2/B conta, all'inizio dell'anno scolastico 2022/2023, 18 alunni – un'alunna di origine straniera, inserita nel gruppo classe nel primo quadrimestre si trasferirà in un altro istituto poco prima dell'inizio del secondo. La classe si articola nell'indirizzo di Cucina (3 A2) e in quello di Accoglienza turistica (3 B). Presenta fin da subito criticità legate al comportamento degli alunni, che nel corso dell'anno scolastico richiederanno la convocazione di due consigli di classe straordinari. Si riscontrano infatti problematiche legate all'autoregolazione emotiva e alcuni alunni manifestano refrattarietà al dialogo educativo e in particolare alla lezione frontale, disturbando l'andamento delle lezioni. L'andamento didattico degli alunni, specie nelle materie più teoriche, presenta notevoli criticità; si raggiungono invece buoni risultati nelle materie d'indirizzo e c'è una generale disponibilità a prendere parte attiva alle attività dei PCTO e alle iniziative organizzate dalla scuola. Nella classe sono presenti tre alunni con sostegno (in un caso, nel corso dell'anno scolastico, avviene il passaggio a una programmazione differenziata). Vi sono poi altri alunni con bisogni educativi speciali, legati in un caso a un DSAP e negli altri a motivi di natura linguistico-culturale o a delicate situazioni di natura emotiva.

Alla fine dell'anno scolastico sono cinque gli alunni ad avere il giudizio sospeso; di questi solo uno non verrà ammesso all'anno successivo.

classe IV n° 18 alunni

La classe 4 A2/B nell'a.s. 2023/2024, in ragione della presenza di un alunno ripetente della 4 A dell'anno precedente, frequentante l'articolazione di Cucina, è costituita da 18 alunni. Permangono



le criticità comportamentali riscontrate nell'anno precedente, che porteranno anche alla scelta di inserire la classe all'interno di un progetto educativo sulla gestione delle emozioni portato avanti dallo psicologo dell'istituto. Anche nel corso del quarto anno è necessaria la convocazione di due consigli di classe straordinari per ragioni di carattere disciplinare. Permane, seppure forse con qualche profilo di miglioramento, un andamento didattico problematico nelle discipline dell'asse linguistico e matematico. Nella classe sono presenti tre alunni con sostegno (in un caso con programmazione differenziata). Vi sono poi altri alunni con bisogni educativi speciali, legati in due casi a DSAP e negli altri a motivi di natura linguistico-culturale o a particolari situazioni di natura emotiva. I cinque alunni che alla fine dell'anno scolastico hanno il giudizio sospeso verranno tutti ammessi all'anno successivo.

CLASSE V: n. 18 alunni

La classe 5 A2/B nell'a.s. 2024/2025 è composta da 18 alunni. Rispetto agli anni precedenti si riscontrano significativi miglioramenti sul piano comportamentale e soprattutto una maggiore coesione della classe. L'andamento didattico presenta tuttavia dei profili di criticità, come appare evidente agli scrutini di gennaio, dove emergono le situazioni di quattro studenti con tre o più materie insufficienti. Le strategie adottate per il recupero delle insufficienze sono state lo studio individuale e il recupero *in itinere*; solo un docente ha ritenuto opportuno fare due ore di lezione pomeridiane per favorire il recupero. È invariato il quadro degli alunni con bisogni educativi speciali rispetto all'anno precedente.

Il percorso di ogni singolo alunno è in ogni caso documentato nel PFI (Progetto Formativo Individuale) consultabile per via telematica dalla piattaforma Argo PFI che è a disposizione della Commissione d'esame.

L'attribuzione del credito scolastico avviene nello scrutinio finale di giugno a partire dalla media dei voti ottenuti fino a un massimo di 40 punti. Il Consiglio di Classe attribuisce il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A del D.lgs. 62/2017, art. 15 e alla luce della recente L. 150/2024.

Si riassumono i crediti riportati dagli studenti:

<i>Alunno</i>	<i>Credito III</i>	<i>Credito IV</i>	<i>Totale Credito</i>
12240441	8	9	17
8995688	8	10	18
11440198	10	11	21
7754258	10	11	21
7133927	9	11	20
6461289	9	9	18



7133979	9	10	19
12240461	9	11	20
7902504	8	9	17
6461415	8	9	17
9539732	9	11	20
7133985	9	10	19
16831041	8	9	17
7754309	10	11	21
9395543	9	9	18
9065940	10	12	22
7133991	9	10	19
7690968	8	10	18

b) Continuità didattica nel triennio

Nel corso del triennio nella classe 5 A2 sono cambiati gli insegnanti delle materie elencate nella tabella che segue.

Materia	3 A2 a.s. 2022/2023	4 A2 a.s. 2023/2024	5 A2 a.s. 2024/2025
<i>Laboratorio dei servizi di sala e vendita</i>	Russo Carmen	Paganelli Matteo	Binozzi Lorenzo
<i>Religione</i>	Michelotti Fiammetta	Calabresi Elena	Calabresi Elena
<i>Scienze motorie sportive</i>	Anichini Guido	Di Salvo Niccolò	D'Agosto Davide
<i>Sostegno – area umanistica</i>	Favata Samuele	Favata Samuele	Giombanco Elisabetta

Nel corso del triennio nella classe 5 B sono cambiati gli insegnanti delle materie elencate nella tabella che segue.

Materia	3 A2 a.s. 2022/2023	4 A2 a.s. 2023/2024	5 A2 a.s. 2024/2025
Arte e territorio	De Gregorio Alice	Mori Angela	Giorgi Marta Maria
Diritto e tecniche amministrative	Brogi Francesca	Ercolini Chiara	Palma Maria



Inglese	Gerunda Maria	Barberio Massimiliano	Barberio Massimiliano
Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica	Mancini Carmela	Furbini Silvia	Faraldo Christian
Potenziamento – Arte e territorio	Martella Maria Francesca	Innocenti Leopoldo	Innocenti Leopoldo
Religione	Michelotti Fiammetta	Calabresi Elena	Calabresi Elena
Scienza e cultura dell'alimentazione	Marchianò Ester Angela	Conti Chiara e poi Marchianò Ester Angela	Rauggi Riccardo
Scienze motorie sportive	Anichini Guido	Di Salvo Niccolò	D'Agosto Davide
Sostegno – area umanistica	Favata Samuele	Favata Samuele	Giombanco Elisabetta
Tecniche della comunicazione	Gambassi Gemma	Giombanco Elisabetta	Lazzeri Samanta
Tedesco	Covati Tiziana	Covati Tiziana	Gani Laura

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>	SUFFICIENTE
<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>	DISCRETO
<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>	SUFFICIENTE

OBIETTIVI COGNITIVI in termini di risultati attesi

OBIETTIVO	LIVELLO RAGGIUNTO
<i>Utilizzare correttamente la terminologia specifica delle diverse discipline e saper</i>	DISCRETO



<i>produrre elaborati corretti, curando anche l'aspetto formale</i>	
<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>	BUONO

Scala: MEDIOCRE, SUFFICIENTE, DISCRETO, BUONO, OTTIMO

6. Conoscenze, competenze e capacità

- Per le singole discipline è prevista una scheda (**ALLEGATO A**) allegata al presente documento.
- I programmi effettivamente svolti verranno messi a disposizione in forma elettronica e, su richiesta, in formato cartaceo, e pubblicati sul sito internet della scuola al termine dell'anno scolastico.
- I prospetti delle Unità d'Apprendimento interdisciplinare svolti durante l'anno scolastico 2024-2025 sono riportati in allegato:
 - U.D.A. n.1 (intermedia) *In-formiamoci. La cultura del cibo e dell'accoglienza;*
 - U.D.A. n.2 (intermedia) *il PCTO e il mondo del lavoro;*
 - U.D.A. n.3 (strategica) *Organizziamoci.*

a) Prima prova (ministeriale)

Come indicato nell'*art. 19 dell'O.M. n. 67 del 31 marzo 2025*, essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato.



b) Seconda prova (ministeriale)

Come indicato nell'art. 20 dell'O.M. 67 del 31 marzo 2025, la seconda prova, ai sensi dell'art. 17, comma 4, del d. lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, compositivo/esecutiva musicale e coreutica, ha per oggetto una disciplina caratterizzante il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo. Per gli istituti professionali la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Si tratta quindi di un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene solo la "cornice nazionale generale di riferimento", indicante la tipologia di prova da costruire, tra quelle previste nel *Quadro di riferimento dell'indirizzo* (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164), il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto tra quelli presenti nel *Quadro di riferimento dell'indirizzo*, a cui la prova dovrà riferirsi.

Come indicato nell'art 20 comma 4 dell'O.M. La seconda prova è a carattere ministeriale.

c) Materiali per il colloquio d'esame

Come indicato nell'art.22 comma 1 dell'O.M., il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente.

Esso prevede l'analisi del materiale scelto dalla sottocommissione d'esame, al fine di una trattazione di nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline, anche nel loro rapporto interdisciplinare.

La tipologia del materiale, definita dalla commissione/classe può essere costituita da: un testo, un'immagine, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema.

La quarta parte del colloquio consiste nell'esposizione da parte del candidato dell'esperienza di PCTO e con riferimenti anche al percorso di Educazione Civica.

Per il dettaglio delle ore e degli studenti che hanno partecipato ad attività facoltative, si vedano gli allegati ai verbali dei consigli di classe e quanto riportato nel Curriculum dello studente.

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

Nel corso del triennio la classe ha svolto attività inerenti le Competenze Trasversali per l'Orientamento (ex ASL) secondo quanto previsto dalla normativa vigente. Nello specifico:

➤ Esercitazioni e corsi:

- Corso sulla sicurezza base e l'HACCP (2021-2022);
- Orientamento StarHotels (22/12/2022);
- Progetto "celiachia" (17/02/2023);



- Corso panificazione AIC (20/04/2023);
- Corso sulla panificazione (20 aprile 2023);
- Corso ambasciatori digitali dell'arte (gennaio-maggio 2023);
- Corso sicurezza specifica sui luoghi di lavoro (16/03/2024);
- Corso sicurezza specifica (lezioni in asincrono) 5/03/2024-15/04/2024;
- Corso taglio a mano del prosciutto (25/03/2024);
- Corso nutraceutica (31/03/2025, 30/04/2025) – vi prende parte un alunno.

➤ **Partecipazione a manifestazioni fieristiche:**

- Fiera Didacta (6/03/2023), III anno.

➤ **Progetti ed eventi:**

- RENAIA – Firenze (10/11/2022), III anno;
- Calici d'Autunno (19/11/2022), III anno;
- Firenze Erasmus + (1-2/12/2022), III anno;
- Apericena Gara nazionale istituti agrari (22/03/2023), III anno;
- Cena di gala Gara nazionale istituti agrari (23/03/2023), III anno;
- Ricasoli cocktail competition (19/05/2023), III anno;
- Erasmus stride4stride (27/09/2023), IV anno;
- Curiosando in Toscana (11/10/2023, 23/10/2023, 6/11/2023), IV anno;
- Calici d'Autunno (18/11/2023), IV anno;
- Partecipazione da parte di alcuni alunni ad attività di orientamento rivolte agli alunni delle scuole medie (18/11/2023, 25/11/2023, 17/12/2023), IV anno;
- Orientamento – preparazione della cena e accoglienza dei referenti per l'orientamento delle scuole secondarie di primo grado (16/10/2024 e 24/10/2024), V anno.

➤ **Stage in azienda:**

Durante il triennio, gli stage sono stati effettuati nelle diverse aziende in convenzione con la scuola nelle seguenti settimane:

- dal 22/05/2023 al 12/06/2023, anno III;
- dal 22/04/2024 al 28/04/2024 e dal 13/06/2024 al 20/06/2024, IV anno;
- dal 26/08/2024 al 16/09/2024 (stage in azienda a Berlino), V anno;
- dal 2/09/2024 al 16/09/2024 (stage con aziende del territorio), V anno.

Viaggi d'Istruzione

III anno

- Viaggio studio a Brighton (25/02/2023-4/03/2023) – al viaggio prendono parte solo 3 alunni della classe.
- Visita didattica al parco FICO (27/04/2023).



IV anno

- Summer School UT Martin of Tennessee (estate 2024) – vi partecipa un solo alunno;
- Viaggio studio in Irlanda (estate 2024) – vi partecipa un solo alunno.

V anno

- Barcellona in nave 6 giorni (14/03/2025-19/03/2025);
- Visita alla mostra *Costellazioni. Arte italiana 1915-1960. Dalle collezioni Banca Monte dei Paschi di Siena e Cesare Brandi* (S. Maria della Scala, Siena, 14/03/2025).

Orientamento formativo

Nel corrente a.s., in ottemperanza al D.M. n. 328 del dicembre 2022, concernente la “Riforma del sistema di orientamento” nell’ambito della Missione 4 – Componente 1- del PNRR, sono state svolte 30 ore di orientamento formativo finalizzate alla riduzione della dispersione scolastica e a favorire l’accesso alle opportunità formative dell’istruzione terziaria. Come esplicitato dalle *Linee guida per l’orientamento* “ *i moduli curriculari di orientamento formativo per il triennio sono integrati con i percorsi per le competenze trasversali e l’orientamento (PCTO), nonché con le attività di orientamento promosse dal sistema della formazione superiore. I moduli di 30 ore non vanno intesi come il contenitore di una nuova disciplina o di una nuova attività educativa aggiuntiva e separata dalle altre. Sono invece uno strumento essenziale per aiutare gli studenti a fare sintesi unitaria, riflessiva e interdisciplinare della loro esperienza scolastica e formativa, in vista della costruzione in itinere del personale progetto di vita culturale e professionale, per sua natura sempre in evoluzione.*”

A partire dall’anno scolastico 2023/2024 le classi quinte dell’Istituto professionale alberghiero ed enogastronomico “B. Ricasoli” dedicano all’attività di orientamento formativo l’Unità d’apprendimento interdisciplinare *Organizziamoci*, che consiste nella realizzazione di un evento. L’attività da svolgere ha una forte valenza orientativa, l’evento da realizzare, infatti, deve essere coerente con l’indirizzo professionale scelto nel triennio. Agli studenti vengono lasciati ampi margini di autonomia per organizzazione. Si tratta quindi di mobilitare e mettere alla prova le competenze professionali e culturali acquisite durante il corso di studi.

Assi culturali coinvolti

Asse tecnico-scientifico

Asse linguistico

Asse storico-sociale

Asse matematico

Ore del progetto

Almeno 30 ore.

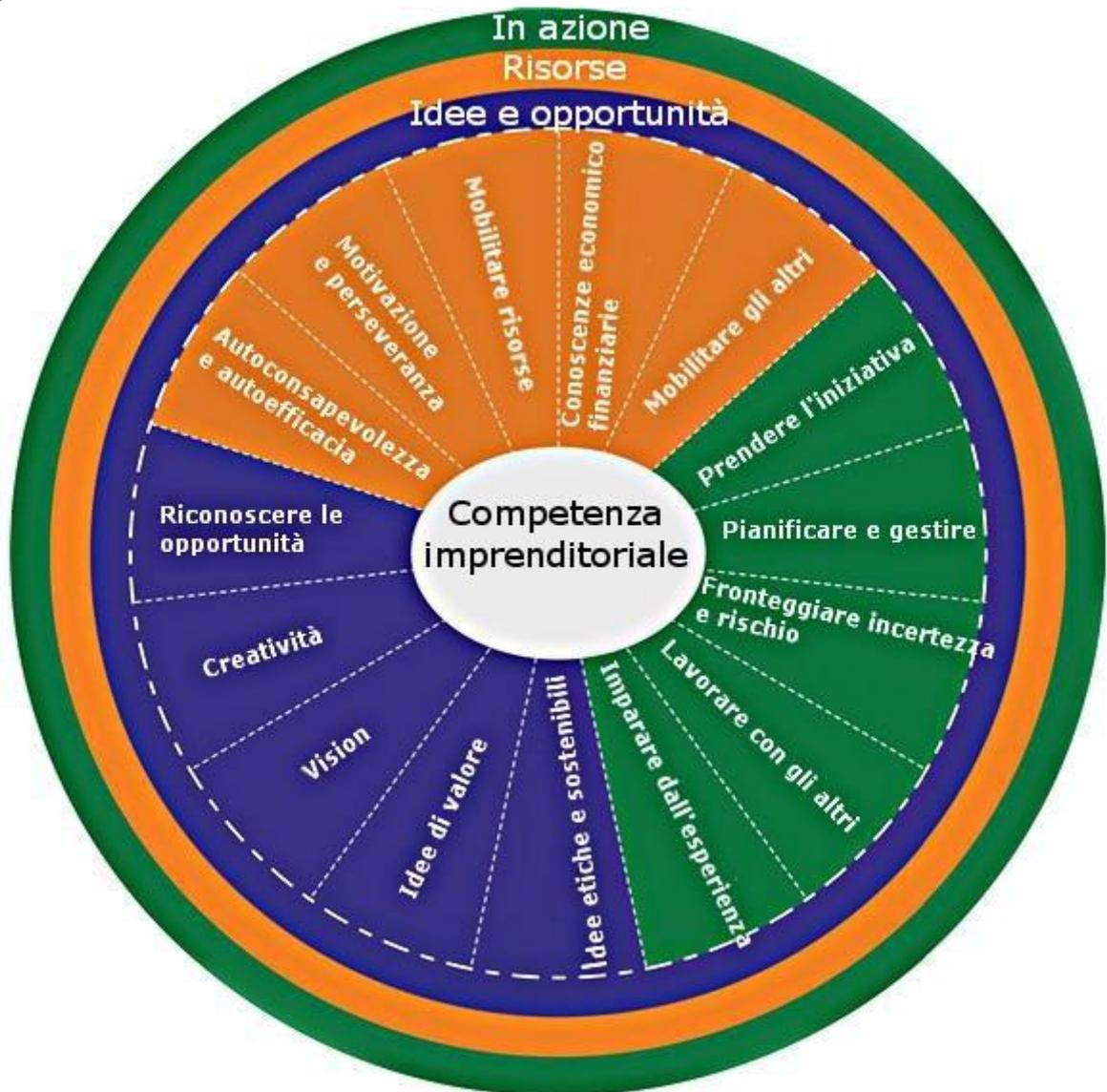
Competenze mobilitate

Le competenze che si sviluppano in questo percorso, oltre a quelle indicate nel curriculum d’istituto, sono quelle imprenditoriali (*EntreComp*).



Definizione e struttura

Nel contesto dello studio EntreComp, l'imprenditorialità è intesa come una competenza trasversale chiave in tutte le sfere della vita. Essa è definita come segue: Imprenditorialità significa agire sulle opportunità e sulle idee per trasformarle in valore per gli altri. Il valore che si crea può essere finanziario, culturale, o sociale (FFE-YE, 2012). Questa definizione si concentra sulla creazione di valore, non importa quale tipo di valore o contesto. Essa copre la creazione di valore in qualsiasi dominio. Si riferisce alla creazione di valore nei settori privato, pubblico e del terzo settore e in qualsiasi combinazione ibrida dei tre. Essa abbraccia quindi diversi tipi di imprenditorialità, e si applica a tutti gli ambiti della vita. Permette ai cittadini di coltivare il loro sviluppo personale, di contribuire attivamente allo sviluppo sociale, per entrare nel mercato del lavoro come dipendenti o come lavoratori autonomi, e di imprese start-up o di scale-up che possono avere uno scopo culturale, sociale o commerciale. Il modello concettuale EntreComp è costituito da due dimensioni principali: 1. 3 aree che rispecchiano direttamente la definizione di imprenditorialità come la capacità di trasformare le idee in azioni che generano valore per qualcun altro; 2. 15 competenze che, insieme, costituiscono i mattoni della imprenditorialità. Abbiamo elencato le competenze nella tabella 1. Ognuna è accompagnata da un suggerimento o una esortazione a mettere la competenza in pratica e un descrittore, che la scompone nei suoi aspetti fondamentali. 'Idee e opportunità', 'Risorse' e 'In azione' sono le 3 aree del modello concettuale che sottolineano la competenza imprenditoriale come la capacità di trasformare idee e opportunità in azione attraverso la mobilitazione di risorse. Queste risorse possono essere personali (vale a dire, la consapevolezza di sé e di auto-efficacia, motivazione e perseveranza), materiali (per esempio, i mezzi di produzione e le risorse finanziarie) o immateriali (ad esempio, specifiche conoscenze, abilità e attitudini). Le 3 aree di competenza sono strettamente intrecciate: l'imprenditorialità come una competenza sta sopra tutte e tre le aree. Le 15 competenze sono anche interdipendenti e interconnesse e devono essere trattate come parti di un tutto. Lo studente non deve necessariamente acquisire il più alto livello di competenza in tutte le 15 competenze, o avere lo stesso livello in tutte le competenze. Il quadro, tuttavia, implica che l'imprenditorialità come competenza è composta da 15 blocchi.



La figura illustra le competenze EntreComp. Ogni sezione ha un colore diverso: blu per le competenze nelle idee e opportunità; zona arancione per quelle nell'area 'Risorse' e verde per le competenze 'In azione'. Le sezioni sono circondate da tre anelli, le tre aree, che abbracciano tutte le 15 competenze. Questa rappresentazione evidenzia che l'accoppiamento tra aree e competenze non ha rigore tassonomico. Ad esempio, la creatività è presentata come una delle competenze nelle idee e opportunità, anche se il processo creativo comporta sia l'uso delle risorse che la capacità di agire sulle idee per plasmare il loro valore; è in ogni caso possibile a stabilire nuovi collegamenti tra aree e competenze per espandere gli elementi del quadro per adattarli al meglio ai propri scopi.



Il modello EntreComp

La tabella che segue fornisce il modello EntreComp, vale a dire le sue 3 aree, le 15 competenze e i relativi descrittori.

Tavola 1: Modello concettuale di EntreComp

Aree	Competenze	Indicatori	Descrittori
	1.1 Riconoscere le opportunità	Usare la propria immaginazione e abilità per trovare opportunità e creare valore	<ul style="list-style-type: none"> • Identificare e cogliere le opportunità per creare valore esplorando il panorama sociale, culturale ed economico • Identificare i bisogni e le sfide da risolvere • stabilire nuove connessioni e raccogliere elementi per creare opportunità e creare valore
	1.2 Creatività	Sviluppare idee creative e propositive	<ul style="list-style-type: none"> • Sviluppare diverse idee e opportunità di creare valore, comprese le soluzioni migliori alle sfide esistenti e nuove • Esplorare e sperimentare approcci innovativi • Combinare conoscenze e risorse per ottenere effetti di qualità più alta
	1.3. Vision	Lavorare seguendo la propria visione del futuro	<ul style="list-style-type: none"> • Immaginare il futuro • Sviluppare una visione per trasformare le idee in azione • Visualizzate scenari futuri per orientare lo sforzi e azioni
	1.4 Idee di valore	Sfruttare al meglio idee e opportunità	<ul style="list-style-type: none"> • Soppesare il valore in termini sociali, culturali ed economici • Riconoscere il potenziale di un'idea per la creazione di valore e individuare gli strumenti più adeguati per farla rendere al massimo
	1.5 Pensiero etico e sostenibile	Valutare le conseguenze e l'impatto di idee, opportunità e azioni	<ul style="list-style-type: none"> • Valutare le conseguenze di idee che portano valore e l'effetto dell'azione imprenditoriale sulla comunità di destinazione, il mercato, la società e l'ambiente • riflettere su quanto sono sostenibili nel lungo periodo gli obiettivi sociali, culturali ed economici e la linea di condotta scelta • Agire in modo responsabile
	2.1 Autoconsapevolezza e autoefficacia	Crederne in se stessi e continuare a crescere	<ul style="list-style-type: none"> • Riflettere sui propri bisogni, aspirazioni e desideri nel breve, medio e lungo termine • Identificare e valutare i propri punti di forza e di debolezza individuali e di gruppo • Crederne nella propria capacità di influenzare il corso degli eventi, nonostante incertezze, battute d'arresto e guasti temporanei



	2.2 Motivazione e perseveranza	Concentrarsi e non rinunciare	<ul style="list-style-type: none"> • Essere determinati a trasformare le idee in azione e a soddisfare il proprio bisogno di arrivare • Essere pazienti e continuare a cercare di realizzare i propri scopi a lungo termine individuali o di gruppo • Essere resilienti sotto pressione, avversità, e fallimento temporaneo
	2.3 Mobilizzare le risorse	Ottenere e gestire le risorse di cui si ha bisogno	<ul style="list-style-type: none"> • Ottenere e gestire risorse materiali, immateriali e digitali necessarie per trasformare le idee in azione • Sfruttare al meglio risorse limitate • Ottenere e gestire le competenze necessarie in qualsiasi momento, tra cui quelle tecniche, legali, fiscali e digitali
	2.4 Conoscenze economico-finanziarie	Sviluppare un know how economico e finanziario	<ul style="list-style-type: none"> • Stimare il costo necessario per trasformare un'idea in un'attività che crea valore • Pianificare, mettere in atto e valutare le decisioni finanziarie nel corso del tempo • Gestire i finanziamenti per assicurarsi che l'attività produttrice di valore sia in grado di durare nel lungo periodo
	2.5. Mobilizzare gli altri	Ispirare e coinvolgere gli altri	<ul style="list-style-type: none"> • Ispirare ed entusiasmare i soggetti interessati • Ottenere il supporto necessario per raggiungere risultati di valore • Dimostrare capacità di comunicazione efficace, persuasione, negoziazione e leadership
	3.1 Prendere le iniziative	Essere proattivi	<ul style="list-style-type: none"> • Avviare processi che creano valore • Raccogliere le sfide • Agire e lavorare in modo indipendente per raggiungere gli obiettivi, mantenersi fedeli alle intenzioni e svolgere i compiti previsti
	3.2 Pianificazione e gestione	Elencare le priorità, organizzarsi e continuare	<ul style="list-style-type: none"> • Impostare gli obiettivi a lungo, medio e breve termine • Definire le priorità e i piani d'azione • Adattarsi ai cambiamenti imprevisti
	3.3 Fronteggiare incertezza, ambiguità e rischio	Prendere decisioni che affrontino rischi e incertezze	<ul style="list-style-type: none"> • Prendere decisioni quando il risultato di questa decisione è incerto, quando le informazioni disponibili sono parziali o ambigue, o quando vi è il rischio di esiti non intenzionali • Nell'ambito del processo di creazione di valore, includere modi strutturati di sperimentazione di idee e prototipi dalle prime fasi, per ridurre i rischi di non riuscire • Gestire situazioni in rapido movimento con prontezza e flessibilità



3.4 Lavorare con gli altri	Fare squadra, collaborare e restare connessi	<ul style="list-style-type: none">• Lavorare insieme e cooperare con gli altri per sviluppare idee e trasformarle in azione• Fare rete• Risolvere i conflitti e affrontare la concorrenza positivamente quando necessario
3.5. Imparare dall'esperienza	Imparare facendo	<ul style="list-style-type: none">• Utilizzare qualsiasi iniziativa per la creazione di valore come un'opportunità di apprendimento• Imparare con gli altri, compresi i colleghi e i mentori• Riflettere e imparare sia dal successo che dal fallimento (propri e altrui)

Orientamento universitario

Le proposte presentate alla classe per l'orientamento in uscita sono state le seguenti:

- Assorienta (11/12/2024);
- Visita Scuola Tessieri (6/02/2025);
- Unicoop Firenze (12/02/2025).

8. **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.

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

- Individua gli obiettivi specifici della disciplina
- Esprime la propria offerta formativa (curricolo disciplinare)
- 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, per quanto possibile frequenti, diversificati e distribuiti uniformemente durante il corso dell'anno scolastico, variano a seconda delle esigenze dettate dalla specificità delle singole discipline, dai diversi stili cognitivi degli alunni e dalle opportunità legate alla didattica e possono essere: test, colloqui, produzioni scritte (in forma di saggio breve, articolo di giornale, tema argomentativo, relazioni, progetti), attività di laboratorio, prove pratiche, prove grafiche, risoluzione di casi tecnico-pratici.

Il giudizio relativo alle singole prove è espresso in decimi. L'attribuzione del voto è l'occasione per fornire allo studente indicazioni circa lo stato di avanzamento verso la competenza e alle strategie da utilizzare per superare difficoltà e carenze.

La valutazione si articola in due momenti: valutazione formativa e valutazione sommativa.



La valutazione formativa: indica i tempi, il modo e i ritmi con cui ciascun alunno affronta il percorso verso la conoscenza e l'autonomia personale; essa tiene conto dei seguenti indicatori: qualità dei rapporti interpersonali, partecipazione e collaborazione, interesse e impegno e motivazione allo studio, consapevolezza delle conoscenze acquisite, autonomia operativa e decisionale.

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

Le competenze acquisite hanno come parametro di riferimento la soglia di accettabilità per ogni disciplina individuata dal Collegio Docenti articolato in dipartimenti e condivisa da tutti i docenti della stessa disciplina in classi parallele. La soglia di accettabilità può essere definita come l'insieme delle competenze irrinunciabili, indispensabili per affrontare il successivo percorso di apprendimento.

Verifiche orali:

- conoscenza degli argomenti richiesti
- padronanza e uso del linguaggio disciplinare
- capacità di rielaborazione autonoma degli argomenti richiesti

Verifiche scritte:

1. esposizione autonoma di argomenti a seguito di attività di ricerca personale o approfondimenti,
2. relazioni, produzione di testi "aumentati", con collegamenti ipertestuali,
3. esperimenti e relazioni di laboratorio. Relazione di laboratorio (in assenza di un laboratorio fisico è possibile lavorare con gli studenti in laboratori virtuali).

Resterà invariato per gli alunni con BES e DSAP l'utilizzo di strumenti compensativi e misure dispensative previste dai rispettivi PDP.

Per quanto concerne il **colloquio** il Consiglio di Classe ha svolto la simulazione della prova orale della 5 A2 il 2 aprile 2025 e della 5 B il primo aprile 2025 utilizzando complessivamente 3 alunni estratti a sorte.

Per la **prima prova scritta** sono state effettuate due simulazioni per la classe 5 A2/B riunita nelle sue due articolazioni; entrambe le prove sono state svolte nel secondo quadrimestre, il 28 marzo 2025 e il 29 aprile 2025.

Per la **seconda prova scritta** sono state effettuate due simulazioni, entrambe nel secondo quadrimestre: la 5 A2 ha svolto le simulazioni il 12 marzo e il 9 aprile 2025; la 5 B il 13 marzo e il 9 aprile 2025.

Le tracce utilizzate per le simulazioni delle Prove d'Esame scritte sono depositate agli atti della scuola e a disposizione della Commissione.



9. 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

AMBITI: Sviluppo sostenibile, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio; valorizzazione e promozione del territorio circostante.			
TITOLO: La Francigena: un patrimonio da conservare e valorizzare. Ricette, accoglienza e paesaggi			
COORDINATORE ED. CIVICA: Prof. Michelangelo Capillo			
materia	docente	contenuto	ore dedicate
Italiano	Mirko Francioni	Lettura e analisi di passaggi tratti dai seguenti volumi: <i>Giulio Pedani, L'iguana era a pezzi. Tre vite lungo la Francigena</i> , Effequ, 2019. <i>Luigi Nacci, Non mancherò la strada. Che cosa può insegnarci il cammino</i> , Laterza, Roma-Bari 2022.	8



		Visione del film di Fabio Dipinto, <i>I volti della Francigena</i> (2017).	
Storia	Mirko Francioni	L'Articolo 9 della Costituzione italiana: il senso della cura dei saperi e del territorio. Il percorso della via Francigena nei secoli.	5
Diritto e tecniche amministrative	Francesca Brogi	La responsabilità sociale e la comunicazione della sostenibilità dell'impresa.	2
Inglese	Laura Catarcio	Flavors along the Via Francigena: pilgrim's dishes	2
Tedesco	Tiziana Covati	Città toscane e strutture ricettive lungo la Via Francigena (Poggibonsi, Colle Val d'Elsa, San Gimignano, Monteriggioni, Siena/ B&B, hotel, campeggio, convento)	4
Matematica	Serena Frati	Il concetto di Parabola nelle varie accezioni: nella terminologia religiosa (il pellegrino e la via Francigena), nel linguaggio naturale, in ambito matematico. La Parabola come modello matematico quadratico che descrive molteplici fenomeni della realtà circostante.	2
Laboratorio di servizi di bar-sala e vendita	Carmen Russo	I servizi ristorativi della Via Francigena.	6
Laboratorio di servizi di cucina	Michelangelo Capillo	La cucina nel medioevo. Il pasto del pellegrino.	6



		Studio ed esercitazione pratica riguardante tre ricette legate alla storia dei pellegrinaggi.	
Laboratorio di servizi di accoglienza	Carmela Mancini	I cammini d'Italia: turismo sostenibile e strutture ricettive lungo la via Francigena.	6
Scienze e cultura dell'alimentazione	Chiara Sessa	Il cibo dei pellegrini	2
Le ore previste comprendono le verifiche del 1° e del 2° quadrimestre ORE			43
TOTALE			

CLASSE QUARTA

AMBITI: Costituzione, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà. Concetti di legalità e rispetto delle regole e delle norme di convivenza come basi per la libertà.			
TITOLO: LEGALITÀ È LIBERTÀ: GALEOTTO FU L'INCONTRO			
COORDINATORE ED. CIVICA: Prof. Mirko Francioni			
materia	docente	contenuto	ore dedicate
Italiano	Mirko Francioni	L'illuminismo lombardo e l'interesse per i diritti naturali. Cesare Beccaria, Pietro Verri e l'Accademia dei Pugni: la nascita del giornalismo in Italia; il "Caffè". Lettura, analisi e comprensione di passaggi del pamphlet <i>Dei delitti e delle pene</i> di Cesare Beccaria. La pena di morte oggi: l'art. 27 della Costituzione della Repubblica Italiana; la posizione della Chiesa; Amnesty International;	14



		<p>lettura di passaggi tratti da <i>I miserabili</i> di Victor Hugo.</p> <p>Incontro con gli studenti della sezione carceraria dell'istituto alberghiero Ricasoli.</p> <p>Scrittura di un tema a coronamento dell'esperienza fatta.</p>	
Storia	Mirko Francioni	La "tratta atlantica".	4
Religione	Elena Calabresi	Storia e leggi sulla pena di morte.	5
Tedesco	Stefania Bisti	Gli istituti penitenziari minorili in Italia e in Germania.	3
Laboratorio di servizi di cucina	Michelangelo Capillo	La cucina e i progetti di enogastronomia nei penitenziari per il recupero e la scoperta professionale "Progetto cene galeotte"	2
Inglese	Laura Catarcio	Debate about the students' experience: visit to the prison.	1
Scienza e cultura dell'alimentazione	Chiara Sessa	<p>L'alcol e la legalità.</p> <p>Le leggi relative alla vendita e al consumo di alcol.</p> <p>Gli effetti fisici e psichici legati al consumo di alcol e la trasgressione delle regole.</p>	3
Scienze motorie sportive	Niccolò Di Salvo	Legalità nello sport: il doping.	4



Le ore previste comprendono le verifiche del 1° e del 2° quadrimestre	TOTALE ORE	36
--	-------------------	-----------

CLASSE QUINTA

AMBITI: Costituzione, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà. Concetti di legalità e rispetto delle regole e delle norme di convivenza come basi per la libertà.			
TITOLO: LEGALITÀ È LIBERTÀ... GALEOTTO FU L'INCONTRO!			
COORDINATORE ED. CIVICA: Prof.ssa Serena Frati			
Materia	Docente	Contenuto	Ore dedicate
Matematica	Serena Frati	Le varie tipologie di diagrammi che descrivono il fenomeno della Legalità in Italia (istogrammi, areogrammi, diagrammi a barre, diagrammi cartesiani, cartogrammi, ...). Analisi ed interpretazione dei grafici considerati. Produzione di un elaborato multimediale individuale (Canva, Power point, ...) che illustri tale fenomeno.	9
Tedesco	Stefania Bisti	Riflettere sul significato di regola e sulla sua funzione sociale. Regole scritte e regole non scritte. Dal blog del giornalista svizzero Nicola Pfund lettura dell'articolo "È possibile vivere in	3



		<p>una società senza regole?” Segue attività di gruppo.</p> <p>Prova pratica conclusiva: simulazione di una tavola rotonda sul tema: È possibile vivere in una società senza regole?</p>	
Italiano	Mirko Francioni	<p>Lettura e commento del romanzo di Leonardo Sciascia, <i>Il giorno della civetta</i></p> <p>La legalità è precondizione della libertà di tutti perché le regole servono a tutelare tutti, anche i più deboli.</p> <p>Scrittura di un tema che offra spunti di riflessione sulla lettura del romanzo.</p> <p>Cosa sono le ecomafie e come guadagnano? Lettura e commento di brani tratti dal volume di Roberto Saviano, <i>Gomorra</i> (2006); visione di spezzoni tratti dal film omonimo di Matteo Garrone (2008).</p>	8
Laboratorio di servizi di sala-bar e vendita	Lorenzo Binozzi	<p>Il rispetto delle norme igienico sanitarie.</p> <p>Conoscenza dei principali stili alimentari etici e religiosi.</p>	2
Religione cattolica	Elena Calabresi	<p>Il Giardino dei Giusti dedicato ai Giusti tra le nazioni.</p>	3



		<p>Lettura di alcuni documenti di GARIWO, visione del documentario sul GIARDINO dei Giusti di Milano. Approfondimento sulla vita di Giorgio Perlasca.</p>	
Inglese	Massimiliano Barberio	<p>The circumstances that brought Oscar Wilde to prison. The Ballad of Reading Gaol' by Oscar Wilde.</p>	4
Diritto e tecniche amministrative	Francesco Rossetti	I diritti politici nazionali, secondi la Costituzione Repubblicana e i diritti politici nell'Unione Europea.	6
Scienze e cultura dell'alimentazione	Riccardo Rauggi	L'alimentazione nelle carceri.	2
Uscita didattica presso la casa circondariale di Ranza	Docenti accompagnatori	Incontro formativo con i corsisti, gli educatori e le figure professionali che caratterizzano la casa di reclusione per un confronto e una riflessione sulla tematica " <i>Legalità è libertà... Galeotto fu l'incontro!</i> "	8
<p>Le ore previste comprendono le verifiche del 1° e del 2° quadrimestre</p> <p style="text-align: right;">TOTALE ORE</p>			45



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	Conoscere i principi su cui si fonda la convivenza: ad esempio, regola, norma, patto, condivisione, diritto, dovere, negoziazione, votazione, rappresentanza	Le conoscenze sui temi proposti sono episodiche, frammentari e non consolidate, recuperabili con difficoltà, con l'aiuto e il costante stimolo del docente.	Le conoscenze sui temi proposti sono minime, organizzabili e recuperabili con l'aiuto del docente.	Le conoscenze sui temi proposti sono essenziali, organizzabili e recuperabili con qualche aiuto del docente o dei compagni	Le conoscenze sui temi proposti sono sufficientemente consolidate, organizzate e recuperabili con il supporto di mappe o schemi forniti dal docente	Le conoscenze sui temi proposti sono consolidate e organizzate. L'alunno sa recuperarle in modo autonomo e utilizzarle nel lavoro.	Le conoscenze sui temi proposti sono esaurienti, consolidate e bene organizzate. L'alunno sa recuperarle, metterle in relazione i modo autonomo e utilizzarle nel lavoro.	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.
	Conoscere gli articoli della Costituzione e principi generali delle leggi e delle carte internazionali proposti durante il lavoro.							



CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIA	INSEGNANTE	FIRMA
Inglese 5 B	Barberio Massimiliano	<i>Massimiliano Barberio</i>
Tedesco 5 A2	Bisti Stefania	<i>Stefania Bisti</i>
Lab. di serv. di Sala-bar e vendita	Binozzi Lorenzo	<i>Lorenzo Binozzi</i>
Religione cattolica	Calabresi Elena	<i>Elena Calabresi</i>
Lab. di serv. di Cucina	Capillo Michelangelo	<i>Michelangelo Capillo</i>
Inglese 5 A2	Catarcio Laura	<i>Laura Catarcio</i>
Scienze motorie sportive	D'Agosto Davide	<i>Davide D'Agosto</i>
Lab. di serv. di Accoglienza	Faraldo Christian	<i>Christian Faraldo</i>
Italiano, storia	Francioni Mirko	<i>Mirko Francioni</i>
Tedesco 5 B	Gani Laura	<i>Laura Gani</i>
Sostegno area umanistica	Giombanco Elisabetta	<i>Elisabetta Giombanco</i>
Arte e territorio	Giorgi Marta Maria	<i>Marta Maria Giorgi</i>
Sostegno area tecnico-scientifica	Inghilleri Gaetana	<i>Gaetana Inghilleri</i>
Arte e territorio	Innocenti Leopoldo	<i>Leopoldo Innocenti</i>
Tecniche di comunicazione	Lazzeri Samanta	<i>Samanta Lazzeri</i>
Diritto e tecniche amministrative 5 B	Palma Maria	<i>Maria Palma</i>
Scienze e cultura dell'alimentazione	Rauggi Riccardo	<i>Riccardo Rauggi</i>
Diritto e tecniche amministrative 5 A2	Rossetti Francesco	<i>Francesco Rossetti</i>
Scienze e cultura dell'alimentazione	Sessa Chiara	<i>Chiara Sessa</i>
Sostegno area matematica	Signorini Serena	<i>Serena Signorini</i>

MATEMATICA

SERENA FRATI

Colle di Val d'Elsa, 12 maggio 2025

Il Coordinatore della classe
(Prof. Mirko Francioni)

Mirko Francioni

Il Dirigente scolastico
(Prof.ssa Nadia Riguccini)



Allegati:

- *Griglia di valutazione del colloquio d'esame (ministeriale);*
- *griglia di valutazione della **prima prova** scritta con indicazioni per la correzione delle prove degli alunni con DSAP;*
- *griglia di valutazione per la **seconda prova** scritta con indicazioni per la correzione delle prove degli alunni con DSAP;*
- *griglia di valutazione colloquio pluridisciplinare di stage;*
- *griglia di valutazione della relazione di stage;*
- *attività svolte in PCTO; UdA affrontate dalla classe nel corso dell'anno scolastico;*
- *Relazioni finali dei docenti (Allegato A).*

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA DI ITALIANO

CANDIDATO/A _____

TIPOLOGIA A – ANALISI DEL TESTO

Indicatori	Parametri	Punteggio										
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Ideazione e organizzazione testuale	Ideazione, pianificazione organizzazione del testo											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
	Coesione e coerenza testuale											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
Stile e linguaggio	Ricchezza e padronanza lessicale											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
	Correttezza grammaticale e punteggiatura*											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
Contenuti	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali											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
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali											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									
Aderenza alla traccia	Rispetto dei vincoli posti nella consegna	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		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									
Comprensione del testo	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		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									
Analisi del testo	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		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									
Interpretazione	Interpretazione corretta e articolata del testo	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		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									
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																											
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 assenti 4-5 = giudizi personali che denotano scarso spirito critico con riformulazione di luoghi comuni e stereotipi</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10																					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10																							

		<p>6= valutazioni personali scarsamente argomentate 7-8= valutazioni critiche ben argomentate, nonostante qualche imprecisione/incoerenza 9-10= giudizi critici articolati, ben documentati</p>																																																												
Comprensione del testo argomentativo	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	<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> <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																																																										
Capacità argomentativa	Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	<table border="1"> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td colspan="10"></td> </tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td colspan="10"></td> </tr> </table> <p>1-2 = il discorso non è minimamente articolato e coeso 3 = il discorso è sufficientemente articolato con un modesto uso di connettivi pertinenti 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																																																									
	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	<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= 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																																																
		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, 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"> <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>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</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10																					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10																							

		7-8= valutazioni critiche ben argomentate, nonostante qualche imprecisione/incoerenza 9-10= giudizi critici articolati, ben documentati																														
Produzione rispetto alla specificità della tipologia testuale	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	<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>1-4 = 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"> <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>1-4 = il testo è scarsamente pertinente alla traccia, non divide in paragrafi 5-6= il testo è generalmente pertinente alla traccia ma trascurata 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"> <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.

Griglia di valutazione della seconda prova - Enogastronomia e ospitalità alberghiera

(la Commissione assegna fino ad un massimo di 20 punti)

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Ha compreso in modo frammentario e lacunoso quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	0.50	
	II	Ha compreso in modo parziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	1 - 1.50	
	III	Ha compreso in modo essenziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2	
	IV	Ha compreso in modo completo quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2.50	
	V	Ha compreso in modo dettagliato e quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Non utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà	2	
	III	Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3	
	IV	Utilizza accuratamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, argomentando in modo chiaro e pertinente	4 - 5	
	V	Utilizza con padronanza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	6	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	I	Non utilizza le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1 - 2	
	II	Utilizza in modo parziale le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite con difficoltà e in modo stentato	3 - 4	
	III	Utilizza in modo adeguato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite	5	
	IV	Utilizza in modo appropriato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione articolata	6 - 7	
	V	Utilizza in modo specifico le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione ampia e approfondita	8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo inesatto e approssimativo, utilizzando un linguaggio specifico e lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1 - 1.50	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
Punteggio totale della prova				



Studente/ssa:

Classe

GRIGLIA DI VALUTAZIONE della RELAZIONE DI STAGE

per la correzione delle relazioni dei progetti di Percorsi per Competenze Trasversali e l'orientamento per l'a.s. _____, approvata dalla commissione PCTO.

INDICATORE	INTERVALLO	PUNTEGGIO ASSEGNATO
Correttezza linguistica e uso del linguaggio tecnico scientifico	0-7 sufficienza 4	
Presentazione ed organicità del lavoro	0-7 sufficienza 4	
Informazioni e dati raccolti (qualità e quantità)	0-10 sufficienza 6	
Capacità di Utilizzare le informazioni raccolte	0-6 sufficienza 4	
TOTALE		/ 30

Siena, _____

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

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



Studente/ssa:

Classe

GRIGLIA DI VALUTAZIONE del COLLOQUIO PLURIDISCIPLINARE

per la correzione delle relazioni dei progetti di Percorsi per Competenze Trasversali e l'orientamento per l'a.s. _____, approvata dalla commissione PCTO.

INDICATORE	INTERVALLO	PUNTEGGIO ASSEGNATO
Padronanza del linguaggio disciplinare	1-5 sufficienza 3	
Conoscenza specifica degli argomenti trattati	1-10 sufficienza 6	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite	1-10 sufficienza 6	
Capacità di discussione e approfondimento di argomenti diversi e spunti personali	1-5 sufficienza 3	
TOTALE		/ 30

Siena, _____

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

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

Cognome	Nome	LuogoNasc	DataNasc	Corso di studio	corso sicurezza	corso HACCP	totale EVENTI	totale ESTERNI	totale VISITE GUIDATE	totale ORE STAGE	Stage1	ore stage 1	Stage2	ore stage 2	Stage3	ore stage 3	TOTALE	VAL
12240441 *		*	*	ACCOGLIENZA	12	12	38	55	17	188	Top Class srl (Cavriglia - AR)	112	San Filippo Real Estate srl	36	Soges Group S.p.A.	40	322	
8995688 *		*	*	CUCINA	12	12	48	19	52	245	La Ghianda srl - Mugolone	111	Bagoga snc di Fagnani	54	ML SNC di Lanaro e Fresi	80	388	
11440198 *		*	*	ACCOGLIENZA	12	12	70	50	20	280	Palazzo Leopoldo Hotel San Lorenzo	120	Altair srl e Palazzo Leopoldo srl	80	Palazzo Leopoldo SRL	80	444	
7754258 *		*	*	CUCINA	12	12	21	18	19	208	Manuel snc - Bel mi' Colle	97	Gelateria Porta Romana di	60	Gimmy Giò ristorante-	51	290	
7133927 *		*	*	CUCINA	12	12	77	17	12	292	WI-FO srl - Innocenti wines	116	Chianti Flavor srls (Ristorante San	86	Kita Sonnenkäfer	90	338	
6461289 *		*	*	CUCINA	12	12	53	28	10	234	Top Class srl (Cavriglia - AR)	111	La Ghianda srl - Mugolone	33	Café Neumanns	90	349	
7133979 *		*	*	ACCOGLIENZA	12	12	59	55	27	185	Il Borgo srl (Palazzo Renieri)	96	Albergo Ristorante La	60	Villa San Lucchese Srl	29	350	
12240461 *		*	*	ACCOGLIENZA	12	12	18	55	100	249	Borgo di Cortefreda - So.Ges srl	84	Borgo di Cortefreda - So.Ges srl	75	Pleasant Hotels Gmbh ibis Berlin City Nord	90	444	
7902504 *		*	*	CUCINA	12	12	30	19	10	207	Ristorante San Martino 26	147	Locanda La Mandragola	60	Ristorante La Linfa S.	0	290	
6461415 *		*	*	CUCINA	12	12	15	13	19	208	Ristorante la Ducarescia (Monteriggioni)	120	Osteria il Vicolo	32	Pieino & C.	56	279	
9539732 *		*	*	CUCINA	12	12	51	24	12	273	Top Class srl (Cavriglia - AR)	129	Ristorante il Frantoio	54	Kita Sonnenkäfer	90	384	
7133985 *		*	*	ACCOGLIENZA	12	12	66	50	20	278	Palazzo Leopoldo srl	120	Altair srl e Palazzo Leopoldo srl	80	Palazzo Leopoldo SRL	78	438	
16831041 *		*	*	CUCINA	12	12	0	21	12	173	Ristorante "La Galleria" Leti di Michele Targi	74	Ancillotti Alcide S.R.L. Hotel Alcide	43	Ristorante "La Galleria" Leti di Michele Targi	56	230	
7754309 *		*	*	ACCOGLIENZA	12	12	3	28	0	202	La Vecchia Cartiera srl	72	Palazzo Leopoldo srl (Palazzo San Lorenzo)	70	Palazzo San Lorenzo)	60	257	
9395543 *		*	*	CUCINA	12	12	5	21	9	177	Borgo di Cortefreda - So.Ges srl	92	Osteria il Campanellino	48	Osteria il Campanellino	37	236	
9065940 *		*	*	ACCOGLIENZA	12	12	67	55	221	231	Top Class srl (Cavriglia - AR)	101	Relais della Rovere S.R.L.	40	Hotel 26 GbR	90	598	
7133991 *		*	*	ACCOGLIENZA	12	12	24	52	17	256	Palazzo Leopoldo srl	127	Arnolfo viaggi S.A.S. di	39	BöttzowBuch Inh. Romy	90	373	
7690968 *		*	*	ACCOGLIENZA	12	12	0	30	11	63	Le Terrazze del Chianti	44	Pro Loco Colle di Val d'Elsa	9	Comune di Colle di Val	20	128	

7133991 *



UDA INTERMEDIA (da compilare a cura di ogni Consiglio di Classe)
CLASSE SECONDA A.S. 2024-2025

PERIODO DIDATTICO	A discrezione del Consiglio di Classe
ASSE CULTURALE	Asse linguistico Asse scientifico-tecnologico e professionale
TITOLO UDA	<i>IN-FORMIAMOCI: LA CULTURA DEL VINO/LA CULTURA DEL CIBO/LA CULTURA DELL'ACCOGLIENZA</i>
TEMA DELL'UDA	Il focus del percorso didattico da seguire consiste in un approfondimento dell'immaginario artistico-letterario correlato alla disciplina d'indirizzo: ospitare, nutrire, servire non sono solo competenze al centro delle professioni dell'ospitalità alberghiera e della ristorazione ma anche grandi metafore culturali. Tra le sue finalità l'UDA ha quella di preparare gli alunni al colloquio interdisciplinare dell'esame di Stato.
COMPETENZE DA RAGGIUNGERE	Competenze di riferimento dell'area generale (Allegato A, D.L. 24/05/2018, n. 92- Regolamento recante la disciplina percorsi di studio I.P.): Competenza in uscita n. 2: 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 in uscita n. 4: 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 in uscita n. 5: Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. Competenza in uscita n. 6: Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali. Competenza in uscita n. 7: Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

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



	<p>Competenza in uscita n. 12: Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p> <p>Competenze di riferimento dell'area d'indirizzo (Allegato C, indirizzo g. Enogastronomia e ospitalità alberghiera, D.L. 24/05/2018, n. 92- Regolamento recante la disciplina percorsi di studio I.P.):</p> <p>Competenza in uscita n. 4: 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.</p> <p>Competenza in uscita n. 11: Contribuire alle strategie di <i>Destination Marketing</i> 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.</p>
<p>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Competenza alfabetica funzionale ➤ Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare ➤ Competenza in materia di cittadinanza ➤ Competenza digitale ➤ Competenza multilinguistica ➤ Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali ➤ Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria
<p>INSEGNAMENTI COINVOLTI</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Lingua e letteratura italiana ➤ Insegnamento della Religione Cattolica ➤ Tedesco ➤ Matematica <p>A seconda dell'indirizzo:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Laboratorio di servizi enogastronomici – settore Accoglienza turistica/Cucina/Sala e Vendita
<p>CONOSCENZE (DAL CURRICOLO)</p>	<p><i>Descrizione (conoscenze da raggiungere in ogni disciplina in relazione alle competenze da raggiungere)</i></p> <p>...</p>
<p>ABILITÀ (DAL CURRICOLO)</p>	<p><i>Descrizione (abilità da raggiungere in ogni disciplina in relazione alle competenze da raggiungere)</i></p> <p>...</p>
<p>EVIDENZE (DAL CURRICOLO)</p>	<p><i>Descrizione (evidenze da raggiungere in ogni disciplina in relazione alle competenze da raggiungere)</i></p> <p>...</p>



PROVA ESPERTA FINALE/COMPITO DI REALTA'	Preparazione di un'esposizione orale interdisciplinare sul modello della prova orale dell'Esame di Stato.
---	---

PIANO DI LAVORO DELL'UDA (da rielaborare in relazione al CdC)

Discipline	Fasi / moduli	Contenuti disciplinari	Strumenti/metodi
Italiano Materia d'indirizzo: Accoglienza turistica, Sala e Vendita, Cucina.	Presentazione alla classe del percorso da seguire
Italiano Inglese/Tedesco	Percorso tematico attraverso le opere degli autori dell'Otto/Novecento italiano ed europeo curvato sulla materia d'indirizzo. Valutazioni puntuali di carattere disciplinare orali e scritte nel corso e al termine della trattazione.	Autori e opere significative della letteratura italiana ed europea dell'Otto-Novecento	...
...	...	I marchi di qualità enogastronomica e le varie forme di ospitalità alberghiera che si sono affermate nella contemporaneità con approfondimenti legati al territorio.	...
	Condivisione con i docenti degli elaborati multimediali. Valutazione formativa degli elaborati in base ai contenuti, alla correttezza dell'espressione.		

RUBRICA DI VALUTAZIONE

ALUNNA/O: ...				
COMPETENZA: ...				
Evidenza	D (Iniziale)	C (Base)	B (Intermedio)	A (Avanzato)



<p>INSERIRE L'EVIDENZA DAL CURRI- COLO.</p> <p>Ad es.: usare cor- rettamente le strutture della lin- gua italiana ...</p>	<p>L'alunno, solo se guidato riesce a usare corretta- mente le strutture della lingua ita- liana ...</p>	<p>L'alunno, solo con il contributo dell'insegnante o dei compagni sa usare ...</p>	<p>L'alunno non è ancora piena- mente autonomo ...</p>	<p>L'alunno sa usare autonomamente ...</p>
---	--	---	--	--



SCHEDA DI AUTOVALUTAZIONE –
ALUNNO/A CLASSE

UDA ...

Come ho trovato le attività proposte? <input type="checkbox"/> piacevoli <input type="checkbox"/> piuttosto noiose <input type="checkbox"/> interessanti <input type="checkbox"/> utili <input type="checkbox"/> altro (specificare)
Ho collaborato in modo attivo con i miei compagni di gruppo? <input type="checkbox"/> Sì, sempre <input type="checkbox"/> Quasi sempre <input type="checkbox"/> Non sempre <input type="checkbox"/> Quasi mai
Ero convinto/a di poter creare qualcosa di effettivamente utile? <input type="checkbox"/> Sì, molto <input type="checkbox"/> Sì, abbastanza <input type="checkbox"/> Poco
Ho saputo consultare bene i materiali didattici messi a disposizione e seguire le istruzioni per lo svolgimento del lavoro ? <input type="checkbox"/> Sì, senza grossi problemi <input type="checkbox"/> Sì, ma non è stato sempre semplice <input type="checkbox"/> Talvolta ho avuto difficoltà <input type="checkbox"/> Ho avuto molte difficoltà
Ho avuto difficoltà ad inserirmi nei gruppi di lavoro? <input type="checkbox"/> molta <input type="checkbox"/> abbastanza <input type="checkbox"/> poca <input type="checkbox"/> per niente
Ho trovato difficoltà a svolgere le attività proposte? <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> a volte
Cosa ho fatto per superare le difficoltà? <input type="checkbox"/> mi sono impegnata di più <input type="checkbox"/> ho chiesto spiegazioni al docente <input type="checkbox"/> ho chiesto aiuto ai compagni <input type="checkbox"/> ho sfruttato le conoscenze e l'esperienza acquisite nelle fasi precedenti dell'attività <input type="checkbox"/> altro (specificare)
Ho messo a disposizione degli altri le mie conoscenze e le mie abilità? <input type="checkbox"/> Sì, di buon grado <input type="checkbox"/> Solo se richiesto esplicitamente <input type="checkbox"/> Raramente, per timidezza e/o per paura di sbagliare <input type="checkbox"/> No, non avevo conoscenze e abilità utili all'attività <input type="checkbox"/> No, non ero molto disposto/a a farmi coinvolgere
Ho lavorato in modo attento e costante? <input type="checkbox"/> Sì, penso di sì <input type="checkbox"/> Più di quanto faccia di solito <input type="checkbox"/> Mi sono sforzato/a di farlo <input type="checkbox"/> Non sempre
Nel complesso sono soddisfatto dei risultati ottenuti ? <input type="checkbox"/> molto <input type="checkbox"/> abbastanza <input type="checkbox"/> poco <input type="checkbox"/> per niente
La partecipazione a queste attività mi ha permesso di sviluppare conoscenze e abilità che prima non avevo <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> non saprei
Ho imparato a:
In seguito a queste attività, il mio interesse verso la scuola è <input type="checkbox"/> migliorato <input type="checkbox"/> rimasto uguale <input type="checkbox"/> peggiorato
Da quest'attività ho capito che: (max. due opzioni) <input type="checkbox"/> ci sono molti modi di studiare e imparare <input type="checkbox"/> devo sviluppare metodi e strategie di apprendimento efficaci <input type="checkbox"/> devo avere più fiducia in me stesso e nelle mie capacità <input type="checkbox"/> sto lavorando bene anche se devo migliorare ancora <input type="checkbox"/> è importante avere un ruolo attivo nel proprio processo di apprendimento <input type="checkbox"/> la scuola non è solo stare seduto/a al banco ad ascoltare la lezione <input type="checkbox"/> altro (specificare)



UDA INTERMEDIA (da compilare a cura di ogni Consiglio di Classe)
CLASSE SECONDA A.S. 2023-2024

PERIODO DIDATTICO	A discrezione del Consiglio di Classe
ASSE CULTURALE	Asse linguistico Asse scientifico-tecnologico e professionale
TITOLO UDA	PCTO E INGRESSO NEL MONDO DEL LAVORO
TEMA DELL'UDA	L'UdA riguarda le esperienze di PCTO degli alunni e la loro eventuale collocazione in un quadro storico culturale sul mondo del lavoro.
COMPETENZE DA RAGGIUNGERE	<p>Competenze di riferimento dell'area generale (Allegato A, D.L. 24/05/2018, n. 92- Regolamento recante la disciplina percorsi di studio I.P.):</p> <p>Competenza in uscita n. 1: Agire in riferimento a 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.</p> <p>Competenza in uscita n. 2: 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.</p> <p>Competenza in uscita n. 4: 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.</p> <p>Competenza in uscita n. 5: Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p> <p>Competenza in uscita n. 7: Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p>Competenza in uscita n. 11: Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</p>

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



	<p>Competenze di riferimento dell'area d'indirizzo (Allegato C, indirizzo g. <i>Enogastronomia e ospitalità alberghiera</i>, D.L. 24/05/2018, n. 92- Regolamento recante la disciplina percorsi di studio I.P.):</p> <p>Competenza in uscita n. 2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e divendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>Competenza in uscita n. 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>Competenza in uscita n. 4: 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.</p> <p>Competenza in uscita n. 7: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali, anche in contesti internazionali, per la promozione del <i>Made in Italy</i>.</p>
COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	<ul style="list-style-type: none">➤ Competenza alfabetica funzionale➤ Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare➤ Competenza in materia di cittadinanza➤ Competenza digitale➤ Competenza multilinguistica➤ Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali➤ Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria
INSEGNAMENTI COINVOLTI	<ul style="list-style-type: none">➤ Lingua e letteratura italiana➤ Insegnamento della Religione Cattolica➤ Inglese➤ Tedesco➤ Laboratorio di servizi enogastronomici – settore Sala e Vendita (per le classi di Sala e Vendita)➤ Laboratorio di servizi enogastronomici – settore Cucina (per le classi di Cucina)➤ Laboratorio di servizi di ospitalità alberghiera (per le classi di Accoglienza)➤ Scienza e cultura dell'alimentazione (per le classi di Cucina e Sala e Vendita)➤ Economia aziendale➤ Teoria e tecnica della comunicazione (per le classi di Accoglienza)



CONOSCENZE (DAL CURRICOLO)	<i>Descrizione (conoscenze da raggiungere in ogni disciplina in relazione alle competenze da raggiungere)</i> ...
ABILITÀ (DAL CURRICOLO)	<i>Descrizione (abilità da raggiungere in ogni disciplina in relazione alle competenze da raggiungere)</i> ...
EVIDENZE (DAL CURRICOLO)	<i>Descrizione (evidenze da raggiungere in ogni disciplina in relazione alle competenze da raggiungere)</i> ...
PROVA ESPERTA FINALE	Gli alunni dovranno realizzare una presentazione in <i>power point</i> che illustri le loro esperienze di PCTO: sarà l'occasione di una riflessione conclusiva sul percorso di crescita professionale, culturale e umana affrontato anche in vista di un futuro orientamento di lavoro o di studio. L'UdA muove quindi da una situazione reale: la redazione dei documenti conclusivi del ciclo di studi, il <i>curriculum</i> dello studente e l' <i>e-portfolio</i> .



PIANO DI LAVORO DELL'UDA

Discipline	Fasi / moduli	Contenuti disciplinari	Strumenti/metodi
	Presentazione agli alunni del piano dell'UdA: finalità da raggiungere etc.		
A seconda dell'indirizzo: disciplina del referente del PCTO o Cucina/Accoglienza/Sala e Vendita Economia Scienze degli alimenti Tecniche della comunicazione	Recupero critico del diario di bordo relativo alle attività di PCTO svolte nel quinquennio con la finalità di riflettere sulle competenze maturate in relazione alle esperienze di PCTO.
Diritto e tecniche amministrative Discipline d'indirizzo	Eventuali approfondimenti storico-culturali e normativi sul lavoro (contrattualistica) e sul tema della sicurezza sul lavoro.
Italiano Lingue straniere	Istruzioni per l'elaborazione di un curriculum professionale (in italiano e in lingua straniera) e per la scrittura di una lettera di presentazione (in italiano e lingua straniera). ...		
Commissione di docenti	Presentazione alla commissione degli elaborati multimediali realizzati dagli alunni. Valutazione formativa degli elaborati in base ai contenuti, alla correttezza dell'espressione.		
...	Somministrazione di un questionario di autovalutazione agli alunni.



RUBRICA DI VALUTAZIONE

ALUNNA/O: ...				
COMPETENZA: ...				
Evidenza	D (Iniziale)	C (Base)	B (Intermedio)	A (Avanzato)
INSERIRE L'EVIDENZA DAL CURRI- COLO. Ad es.: usare cor- rettamente le strutture della lin- gua italiana ...	L'alunno, solo se guidato riesce a usare corretta- mente le strutture della lingua ita- liana ...	L'alunno, solo con il contributo dell'insegnante o dei compagni sa usare ...	L'alunno non è ancora piena- mente autonomo ...	L'alunno sa usare autonomamente ...



SCHEDA DI AUTOVALUTAZIONE –
ALUNNO/A CLASSE
UDA ...

Come ho trovato le attività proposte? <input type="checkbox"/> piacevoli <input type="checkbox"/> piuttosto noiose <input type="checkbox"/> interessanti <input type="checkbox"/> utili <input type="checkbox"/> altro (specificare)
Ho collaborato in modo attivo con i miei compagni di gruppo? <input type="checkbox"/> Sì, sempre <input type="checkbox"/> Quasi sempre <input type="checkbox"/> Non sempre <input type="checkbox"/> Quasi mai
Ero convinto/a di poter creare qualcosa di effettivamente utile? <input type="checkbox"/> Sì, molto <input type="checkbox"/> Sì, abbastanza <input type="checkbox"/> Poco
Ho saputo consultare bene i materiali didattici messi a disposizione e seguire le istruzioni per lo svolgimento del lavoro ? <input type="checkbox"/> Sì, senza grossi problemi <input type="checkbox"/> Sì, ma non è stato sempre semplice <input type="checkbox"/> Talvolta ho avuto difficoltà <input type="checkbox"/> Ho avuto molte difficoltà
Ho avuto difficoltà ad inserirmi nei gruppi di lavoro? <input type="checkbox"/> molta <input type="checkbox"/> abbastanza <input type="checkbox"/> poca <input type="checkbox"/> per niente
Ho trovato difficoltà a svolgere le attività proposte? <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> a volte
Cosa ho fatto per superare le difficoltà? <input type="checkbox"/> mi sono impegnata di più <input type="checkbox"/> ho chiesto spiegazioni al docente <input type="checkbox"/> ho chiesto aiuto ai compagni <input type="checkbox"/> ho sfruttato le conoscenze e l'esperienza acquisite nelle fasi precedenti dell'attività <input type="checkbox"/> altro (specificare)
Ho messo a disposizione degli altri le mie conoscenze e le mie abilità? <input type="checkbox"/> Sì, di buon grado <input type="checkbox"/> Solo se richiesto esplicitamente <input type="checkbox"/> Raramente, per timidezza e/o per paura di sbagliare <input type="checkbox"/> No, non avevo conoscenze e abilità utili all'attività <input type="checkbox"/> No, non ero molto disposto/a a farmi coinvolgere
Ho lavorato in modo attento e costante? <input type="checkbox"/> Sì, penso di sì <input type="checkbox"/> Più di quanto faccia di solito <input type="checkbox"/> Mi sono sforzato/a di farlo <input type="checkbox"/> Non sempre
Nel complesso sono soddisfatto dei risultati ottenuti ? <input type="checkbox"/> molto <input type="checkbox"/> abbastanza <input type="checkbox"/> poco <input type="checkbox"/> per niente
La partecipazione a queste attività mi ha permesso di sviluppare conoscenze e abilità che prima non avevo <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> non saprei
Ho imparato a:
In seguito a queste attività, il mio interesse verso la scuola è <input type="checkbox"/> migliorato <input type="checkbox"/> rimasto uguale <input type="checkbox"/> peggiorato
Da quest'attività ho capito che: (max. due opzioni) <input type="checkbox"/> ci sono molti modi di studiare e imparare <input type="checkbox"/> devo sviluppare metodi e strategie di apprendimento efficaci <input type="checkbox"/> devo avere più fiducia in me stesso e nelle mie capacità <input type="checkbox"/> sto lavorando bene anche se devo migliorare ancora <input type="checkbox"/> è importante avere un ruolo attivo nel proprio processo di apprendimento <input type="checkbox"/> la scuola non è solo stare seduto/a al banco ad ascoltare la lezione <input type="checkbox"/> altro (specificare)



UDA STRATEGICA (da compilare a cura di ogni Consiglio di Classe)
CLASSE SECONDA A.S. 2024-2025

PERIODO DIDATTICO	Da ottobre 2024 ad aprile 2025
ASSE CULTURALE	Asse linguistico Asse scientifico-tecnologico e professionale
TITOLO UDA	ORGANIZZIAMOCI
TEMA DELL'UDA	Preparazione di un evento per la chiusura dell'anno scolastico che coinvolga nel lavoro di organizzazione e realizzazione gli alunni di tutti e tre gli indirizzi.
COMPETENZE DA RAGGIUNGERE	<p>Competenze di riferimento dell'area generale (Allegato A, D.L. 24/05/2018, n. 92- Regolamento recante la disciplina percorsi di studio I.P.):</p> <p>Competenza in uscita n. 3: 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.</p> <p>Competenza in uscita n. 8: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p>Competenza in uscita n. 9: Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.</p> <p>Competenza in uscita n. 10: Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p> <p>Competenza in uscita n. 12: Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>

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



Competenze di riferimento dell'area d'indirizzo (Allegato C, indirizzo g. *Enogastronomia e ospitalità alberghiera*, D.L. 24/05/2018, n. 92- Regolamento recante la disciplina percorsi di studio I.P.):

Competenza in uscita n. 1: Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiera, secondo criteri pre-stabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.

Competenza in uscita n. 2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e divendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

Competenza in uscita n. 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

Competenza in uscita n. 4: 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 in uscita n. 5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

Competenza in uscita n. 6: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

Competenza in uscita n. 7: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali, anche in contesti internazionali, per la promozione del *Made in Italy*.

Competenza in uscita n. 9: Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di *Hospitality Management*, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

Competenza in uscita n. 10: 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.
COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Competenza alfabetica funzionale ➤ Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare ➤ Competenza in materia di cittadinanza ➤ Competenza digitale ➤ Competenza multilinguistica ➤ Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali ➤ Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria
INSEGNAMENTI COINVOLTI	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Inglese ➤ Tedesco ➤ Scienze motorie ➤ Tecniche della comunicazione ➤ Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva <p>A seconda dell'indirizzo:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Laboratorio di servizi enogastronomici – settore Sala e Vendita ➤ Laboratorio di servizi enogastronomici – settore Cucina ➤ Laboratorio di servizi di ospitalità alberghiera
CONOSCENZE (DAL CURRICOLO)	<p><i>Descrizione (conoscenze da raggiungere in ogni disciplina in relazione alle competenze da raggiungere)</i></p> <p>...</p>
ABILITÀ (DAL CURRICOLO)	<p><i>Descrizione (abilità da raggiungere in ogni disciplina in relazione alle competenze da raggiungere)</i></p> <p>...</p>
EVIDENZE (DAL CURRICOLO)	<p><i>Descrizione (evidenze da raggiungere in ogni disciplina in relazione alle competenze da raggiungere)</i></p> <p>...</p>
PROVA ESPERTA FINALE	<p>Gli alunni delle classi quinte organizzeranno un evento (ad esempio una cena di gala) per la chiusura dell'anno scolastico, fornendo agli insegnanti che li seguiranno un piano di lavoro comprensivo dei costi e del percorso organizzativo che intendono seguire. Gli insegnanti, dal canto loro, daranno indicazioni utili a far sì che l'iniziativa si svolga all'insegna di quei valori e criteri che hanno ispirato la loro azione educativa nel corso dei cinque anni (sostenibilità ambientale, applicazione strategica delle nuove tecnologie, rispetto delle normative legate alla sicurezza sul lavoro e la <i>privacy</i>).</p>

PIANO DI LAVORO DELL'UDA

Discipline	Fasi / moduli	Contenuti disciplinari	Strumenti/metodi
------------	---------------	------------------------	------------------



...	Il coordinatore dell'UdA (uno degli insegnanti delle discipline d'indirizzo) presenta agli alunni la proposta didattica, indicando il percorso che dovranno svolgere quanto più autonomamente possibile, i ruoli che dovranno assumere in relazione alla ripartizione del lavoro, le caratteristiche che dovrà avere l'evento da realizzare (sostenibilità ambientale, applicazione delle nuove tecnologie, rispetto delle normative legate alla sicurezza e al rispetto della privacy).		
Docenti che partecipano all'UdA	Attività didattiche funzionali alla realizzazione conclusiva dell'UdA.
...
...	Prova esperta finale.
...	Somministrazione di un questionario di autovalutazione agli alunni.

RUBRICA DI VALUTAZIONE

ALUNNA/O: ...				
COMPETENZA: ...				
Evidenza	D (Iniziale)	C (Base)	B (Intermedio)	A (Avanzato)
INSERIRE L'EVIDENZA DAL CURRICOLO. Ad es.: usare correttamente le strutture della lingua italiana ...	L'alunno, solo se guidato riesce a usare correttamente le strutture della lingua italiana ...	L'alunno, solo con il contributo dell'insegnante o dei compagni sa usare ...	L'alunno non è ancora pienamente autonomo ...	L'alunno sa usare autonomamente ...



SCHEDA DI AUTOVALUTAZIONE –
ALUNNO/A CLASSE

UDA ...

Come ho trovato le attività proposte? <input type="checkbox"/> piacevoli <input type="checkbox"/> piuttosto noiose <input type="checkbox"/> interessanti <input type="checkbox"/> utili <input type="checkbox"/> altro (specificare)
Ho collaborato in modo attivo con i miei compagni di gruppo? <input type="checkbox"/> Sì, sempre <input type="checkbox"/> Quasi sempre <input type="checkbox"/> Non sempre <input type="checkbox"/> Quasi mai
Ero convinto/a di poter creare qualcosa di effettivamente utile? <input type="checkbox"/> Sì, molto <input type="checkbox"/> Sì, abbastanza <input type="checkbox"/> Poco
Ho saputo consultare bene i materiali didattici messi a disposizione e seguire le istruzioni per lo svolgimento del lavoro ? <input type="checkbox"/> Sì, senza grossi problemi <input type="checkbox"/> Sì, ma non è stato sempre semplice <input type="checkbox"/> Talvolta ho avuto difficoltà <input type="checkbox"/> Ho avuto molte difficoltà
Ho avuto difficoltà ad inserirmi nei gruppi di lavoro? <input type="checkbox"/> molta <input type="checkbox"/> abbastanza <input type="checkbox"/> poca <input type="checkbox"/> per niente
Ho trovato difficoltà a svolgere le attività proposte? <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> a volte
Cosa ho fatto per superare le difficoltà? <input type="checkbox"/> mi sono impegnata di più <input type="checkbox"/> ho chiesto spiegazioni al docente <input type="checkbox"/> ho chiesto aiuto ai compagni <input type="checkbox"/> ho sfruttato le conoscenze e l'esperienza acquisite nelle fasi precedenti dell'attività <input type="checkbox"/> altro (specificare)
Ho messo a disposizione degli altri le mie conoscenze e le mie abilità? <input type="checkbox"/> Sì, di buon grado <input type="checkbox"/> Solo se richiesto esplicitamente <input type="checkbox"/> Raramente, per timidezza e/o per paura di sbagliare <input type="checkbox"/> No, non avevo conoscenze e abilità utili all'attività <input type="checkbox"/> No, non ero molto disposto/a a farmi coinvolgere
Ho lavorato in modo attento e costante? <input type="checkbox"/> Sì, penso di sì <input type="checkbox"/> Più di quanto faccia di solito <input type="checkbox"/> Mi sono sforzato/a di farlo <input type="checkbox"/> Non sempre
Nel complesso sono soddisfatto dei risultati ottenuti ? <input type="checkbox"/> molto <input type="checkbox"/> abbastanza <input type="checkbox"/> poco <input type="checkbox"/> per niente
La partecipazione a queste attività mi ha permesso di sviluppare conoscenze e abilità che prima non avevo <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> non saprei
Ho imparato a:
In seguito a queste attività, il mio interesse verso la scuola è <input type="checkbox"/> migliorato <input type="checkbox"/> rimasto uguale <input type="checkbox"/> peggiorato
Da quest'attività ho capito che: (max. due opzioni) <input type="checkbox"/> ci sono molti modi di studiare e imparare <input type="checkbox"/> devo sviluppare metodi e strategie di apprendimento efficaci <input type="checkbox"/> devo avere più fiducia in me stesso e nelle mie capacità <input type="checkbox"/> sto lavorando bene anche se devo migliorare ancora <input type="checkbox"/> è importante avere un ruolo attivo nel proprio processo di apprendimento <input type="checkbox"/> la scuola non è solo stare seduto/a al banco ad ascoltare la lezione <input type="checkbox"/> altro (specificare)

All. A

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

Materia: Lingua Inglese

Insegnante: **Massimiliano Barberio**
A.S. **2024/25**

Classe 5^B

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

Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato.

Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.

OBIETTIVI MINIMI DELLA DISCIPLINA

Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.

Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.

Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni.

Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Scrivere correttamente testi di varia tipologia, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe articolata presenta 9 elementi per il percorso di accoglienza di cui una con BES e tre con obiettivi minimi e differenziati.

La classe articolata di accoglienza dimostra di essere andata incontro a una crescita al livello

didattico e comportamentale, pur venendo spesso evidenziati problemi ereditati dagli anni precedenti, a cui si aggiunge l'acuirsi dell'isolamento di alcuni elementi della classe. Di volta in volta le criticità vengono fuori in contrasti occasionali nei momenti di lezione. Al netto di ciò, eccetto nel frequente distrarsi di alcuni elementi, il clima della classe è tranquillo e i discenti sono educati presi singolarmente.

Dal lato didattico, nella materia in esame si evince un considerevole divario fra alcuni elementi della classe e gli altri. Se i primi mostrano ampi margini di crescita in tutti i campi dell'apprendimento della lingua inglese e già mostrano di eccellere nella produzione scritta e/o orale, altri mostrano lacune pur avendo lasciato alle spalle l'atteggiamento oppositivo degli anni passati, nonostante permanga una marcata e diffusa mancanza di fiducia nelle proprie capacità e nel raggiungimento delle competenze previste.

Questo è particolarmente accentuato in due degli alunni 104, mentre l'elemento con BES eccelle nella materia.

CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE

UDA Organizziamoci > Uscita didattica 17 gennaio.

Gli alunni hanno presentato vari luoghi di interesse della città di Siena, in italiano e in lingua.

Dal libro Explore

Explore Italy

Geography – Natural Resources (Mountains, Lakes, Coasts, Volcanos) - Survival Guide

Explore the British Isles

Around England (Coast – Village Life – Industrial Heritage)

Materiali Esterni al Libro

The Canterbury Tales – An itinerary through England with Geoffrey Chaucer's works.

UDA In-formiamoci: la cultura dell'accoglienza, PCTO e ingresso nel mondo del lavoro

> Developing Skills

Presenting a Church (Speaking and Writing) • Giving Advice •

(Speaking and Writing) – Understanding a foreign culture.

Understanding a guided itinerary.

How to present an itinerary made of natural and manmade resources.

Nell'attività didattica svolta durante l'anno è stato raggiunto il monte orario obbligatorio di 99 ore

METODOLOGIE:

Tramite una prima analisi della classe grazie a lezioni dialogate e momenti in cui si adotta il principio di flipped classroom e le prime verifiche (scritte e orali), si provvederà a individuare gli argomenti dove

la maggior parte della classe presenta lacune e a intensificare le esercitazioni in itinere che presentano

All. A

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

- **Materia: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETTORE BAR- SALA E VENDITA**

Insegnante: Prof. Binozzi Lorenzo

Classe 5°A2 A.S. 2024-2025

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

Competenza n. 1

Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

Competenza n. 2

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 n. 3

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

Competenza n. 4

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 n. 6

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 n. 7

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 n. 11

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.

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 formata da 9 alunni (3 Femmine e 6 Maschi), di questi 2 alunne BES linguistiche e 2 alunni DSA. È il primo anno che seguono questa classe: classe mediocre e di difficile gestione, scarso interesse nelle materie tecniche/pratiche e scarso interesse nella partecipazione di eventi e attività extrascolastiche. Alcuni alunni presentano delle lacune importanti dal punto di vista delle conoscenze teoriche della disciplina. Fin dall'inizio dell'anno è stato fatto un ripasso degli argomenti pregressi, per poi iniziare a fine Ottobre con lo svolgimento degli argomenti trattati al Quinto anno. Nel gruppo classe si notano almeno 2 elementi di spicco, interessati alla materia, ottime conoscenze teoriche e ottime capacità pratiche.

CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE

**Unità 1: LA PRODUZIONE VITIVINICOLA IN ITALIA E NEL MONDO
(ripresa prima e seconda parte; terza parte)**

Conoscenze:

Caratteristiche dell'enografia nazionale ed estera;
Principi di enologia;
Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.

Abilità:

Individuare la produzione enoica nazionale ed internazionale;
Riconoscere l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio;
Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.

Competenze:

Conoscenze di base inerenti all'enologia;
Regole relative al servizio del vino a tavola;
Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana ed estera.

Sezione	Prerequisiti	Settore sala	Settore bar e sommellerie	Contenuti digitali	Metodologie
1 La produzione vitivinicola Toscana	Conoscenze di base inerenti all'enologia. Regole relative al servizio del vino a tavola. Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana.		1 Le caratteristiche e della produzione italiana. 2 La produzione regionale.	Tour dei vini DOCG della Toscana Database dei vini italiani.	Lezione frontale in classe ed esercitazione in laboratorio.
Recupero e approfondimento.				Test di verifica delle conoscenze di base con autovalutazione e punteggio automatici.	

Unità 3: ENOGASTRONOMIA E SOCIETÀ

Conoscenze:

conoscenza del valore culturale del cibo e del suo rapporto con la società;
Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia;
Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.

Abilità:

Riconoscere il contesto culturale in cui l'attività enogastronomica si inserisce;

Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative;
 Individuare le esigenze della clientela al fine di organizzare un servizio adeguato;
 utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.

Competenze:
 Predisporre e realizzare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità;
 Gestire tutte le fasi del ciclo cliente rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale;
 Far acquisire allo studente le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera;

Sezione	Prerequisiti	Settore sala	Settore bar e sommellerie	Contenuti digitali	Metodologie
1 Le abitudini alimentari.	Evoluzione storica dei locali di ristorazione. Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana.	1 Cibo e cultura. 2 La tipizzazione dei prodotti. 3 Le diete alimentari.			Lezione frontale in classe ed esercitazione in laboratorio.
2 I fattori che influenzano le scelte gastronomiche.		1 Le scelte gastronomiche. 2 Fattori dietetici. 3 Fattori culturali.		Approfondimento Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze. La dieta "Gluten Free".	Lezione frontale in classe ed esercitazione in laboratorio (nel <i>Ricettario in sala</i> : menu 38-41 [per diete speciali]).
Recupero e approfondimento.				Test di verifica delle conoscenze di base con autovalutazione e punteggio automatici.	

Unità 4: MARKETING, QUALITÀ E TERRITORIO

Conoscenze:

Strumenti utili per studiare il mercato di riferimento;
 Mezzi per comunicare le specificità di un'attività enogastronomica;
 Strumenti per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla domanda del mercato;
 Tecniche per valorizzare le produzioni locali in chiave di promozione del territorio;
 Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.

Abilità:

Saper promuovere i prodotti tipici come valore aggiunto dell'attività enogastronomica;
 Riconoscere le produzioni di qualità e valorizzare i prodotti di nicchia;

Simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione;
 Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione del territorio;
 utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.

Competenze:

Far acquisire allo studente le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera;
 Sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici;
 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali e anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy;
 Predisporre e realizzare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità;
 Gestire tutte le fasi del ciclo cliente rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

Sezione	Prerequisiti	Settore sala	Settore bar e sommellerie	Contenuti digitali	Metodologie
1 Pianificare l'offerta gastronomica.	Conoscenza delle differenti forme di ristorazione.	1 Principi di marketing. 2 Gli strumenti di vendita.	1 Principi di marketing. 2 Gli strumenti di vendita.		Lezione frontale in classe.
2 Comunicare l'offerta gastronomica.	Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana. Compilazione di un menu secondo le corrette regole di stesura. Norme per assistere e consigliare il cliente.	1 I mezzi di comunicazione. 2 Comunicare attraverso il menu. 4 Altre carte. 5 La comunicazione interna: i briefing.	1 I mezzi di comunicazione. 3 La carta dei vini. 5 La comunicazione interna: i briefing.		Lezione frontale in classe.
3 Comunicare la qualità.		1 La qualità percepita. 2 Sistemi di qualità. 3 I prodotti di		I prodotti DOP: l'olio extravergine d'oliva, i salumi, i formaggi e	Lezione frontale in classe.

		<p>qualità.</p> <p>4 Le etichette alimentari.</p> <p>5 La ristorazione etica e sostenibile.</p>		<p>la pasta fresca.</p> <p>Approfondimento Come leggere un'etichetta.</p>	
4 Comunicare il territorio.		<p>1 Conoscere il territorio.</p> <p>2 Valorizzare il territorio.</p> <p>3 I sistemi turistici locali.</p> <p>4 Valorizzare i prodotti agroalimentari del territorio.</p>			<p>Lezione frontale in classe ed esercitazione in laboratorio (nel <i>Ricettario in sala</i>: menu 11-30 [menu delle regioni italiane]).</p>
Recupero e approfondimento.				<p>Test di verifica delle conoscenze di base con autovalutazione e punteggio automatici.</p>	

Unità 5: TECNICHE DI GESTIONE

Conoscenze:

principi che guidano la definizione dell'offerta formativa;
 Organizzazione e programmazione della produzione in base all'offerta enogastronomica;
 Lessico e Fraseologia di settore, anche in lingua straniera.

Abilità:

Definire menu e carte che rispondano alle esigenze di una specifica clientela;
 Definire menu e carte sulla base di criteri di economicità della gestione;
 Individuare e utilizzare tecniche di approvvigionamento volte all'abbattimento dei costi;
 Gestire approvvigionamenti e stock;
 Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.

Competenze:

Far acquisire allo studente le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera;
 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali e anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy;
 Predisporre e realizzare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela,

anche in relazione a specifiche necessità;
Gestire tutte le fasi del ciclo cliente rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

Sezione	Prerequisiti	Settore sala	Settore bar e sommellerie	Contenuti digitali	Metodologie
1 La gestione delle aziende turistico-ristorative.	Conoscenza della struttura e dell'organizzazione del ristorante e del bar. Il ruolo del coordinamento tra i reparti per la buona riuscita del servizio. Compilazione di un menu secondo le corrette regole di stesura.	1 Aspetti peculiari dei servizi enogastronomici. 2 Forme di gestione. 3 Le risorse umane. 4 Le principali normative del settore.	2 Forme di gestione. 3 Le risorse umane. 4 Le principali normative del settore.	Il Curriculum Vitae.	Lezione frontale in classe.
2 La programmazione dell'offerta enogastronomica.		1 L'elaborazione del menu. 2 Determinare l'offerta enogastronomica. 3 Determinare i prezzi di vendita.	2 Determinare l'offerta enogastronomica. 3 Determinare i prezzi di vendita. 4 Beverage cost e gestione del bar.	Tutorial Tabelle delle grammature e pro capite. Esempi di calcolo del food cost e del prezzo di vendita.	Lezione frontale in classe e in laboratorio.
3 La gestione degli acquisti.		1 Il valore strategico dell'approvvigionamento. 2 L'approvvigionamento di qualità. 3 La gestione del magazzino.	1 Il valore strategico dell'approvvigionamento. 2 L'approvvigionamento di qualità. 3 La gestione del magazzino. 4 La gestione della cantina.		Lezione frontale in classe e in laboratorio.

4 L'informatica nelle aziende della ristorazione.		1 Le tecnologie informatiche. 2 I vantaggi per le aziende enogastronomiche. 3 I software per il settore ristorativo. 4 Sistemi in rete.			Lezione frontale in classe. Esercitazione con il software gestionale (gestione del magazzino, food cost, prezzo di vendita).
Recupero e approfondimento.				Test Test di verifica delle conoscenze di base con autovalutazione e punteggio automatici.	

Uda svolte durante l'anno scolastico:

- Organizziamoci
- PCTO e ingresso nel mondo del lavoro

METODOLOGIE:

Didattica laboratoriale
Lezione frontale partecipata
Cooperative Learning
Role Playing

MATERIALI DIDATTICI

Libro di testo
LIM
Presentazioni PowerPoint -Internet
Lavoro individuale
Lezione frontale partecipata
lettura e analisi dei testi.

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE:

Verifiche in itinere: osservazione del contributo personale dell'alunno, della sua specificità operativa, dell'impegno e della costanza nell'esecuzione dei compiti.

Verifiche scritte: test con risposta singola, vero/falso, a scelta multipla, a completamento, con individuazione di relazioni di tipo causale o temporale, con interpretazione di fonti e documenti di vario genere, carte, tabelle di dati, grafici.

Scritta: con costruzione di mappe.

Scritta: con trattazione di uno o più argomenti.

Scritta: con elaborazione di testi, riassunti, relazioni, traduzioni...

Scritta: con esercizi e/o problemi.

Pratica: con esecuzione di prestazioni secondo specifiche procedure.

Orale: con domande a risposta singola.

Orale: con trattazione di uno o più argomenti.

Orale: con interpretazione di fonti e documenti di vario genere, carte, tabelle di dati, grafici.

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

Colle di Val d'Elsa
18/04/2025

Firma del Docente

A handwritten signature in black ink, reading "Lorenzo Biondi". The signature is written in a cursive style and is positioned above a faint, rectangular stamp.

All. A

2. RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

1. Materia: Tedesco

Insegnante: **Stefania Bisti** Classe 5A2
A.S. **2024-25**

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

Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato.

Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.

OBIETTIVI MINIMI DELLA DISCIPLINA

Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.

Fare descrizioni e presentazioni, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla7 alunni con BES, di cui tre con il sostegno. Due di loro seguono una programmazione per obiettivi microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.

Scrivere abbastanza correttamente testi di varia tipologia, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La 5A2/B è una classe articolata in due indirizzi: enogastronomia e accoglienza. Nelle ore di lingua si divide. La parte di Enogastronomia (5A2) è composta da 9 alunni (3 ragazze e 6 ragazzi). Al suo interno sono presenti 4 alunni con BES, per i quali è stato predisposto un PDP.

Si tratta di una classe che, nonostante il numero esiguo di studenti, purtroppo non ha raggiunto mediamente risultati brillanti.

Due alunni hanno frequentato le lezioni di tedesco, soprattutto nel 2° quadrimestre, solo saltuariamente. Uno in particolare ha quasi cessato del tutto la frequenza arrivando ad accumulare il 70% di assenze. Le rare volte in cui erano in classe non riuscivano a mantenere l'attenzione a lungo, si distraevano, chiacchieravano, prendevano il cellulare, e via dicendo. Attualmente presentano entrambi valutazioni insufficienti sia nelle verifiche standard che nelle prove UDA. A parte due alunni, che mostrano interesse, curiosità e voglia di fare e hanno raggiunto risultati buoni, il resto della classe è piuttosto apatico e non è stato sempre facile coinvolgerli nelle attività.

Per quanto riguarda i rapporti tra pari, all'interno della sezione di enogastronomia, ho rilevato quasi sempre un'atmosfera distesa tra gli alunni, e anche il rapporto docente-alunni è stato improntato al reciproco rispetto.

CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE

UDA intermedia: PCTO e l'ingresso nel mondo del lavoro (Gennaio-marzo)

- a. Meine Praktikumserfahrungen in Italien und im Ausland /Le mie esperienze di PCTO in Italia e all'estero
- b. Der Lebenslauf / Il curriculum vitae
- c. Stellenangebote aus deutschen Webseiten und Bewerbungen / Offerte di lavoro da portali web di lingua tedesca e candidature

UDA intermedia: In-formiamoci (1° parte ottobre-dicembre; 2° parte aprile-maggio)

1. - Kochrezepte: typische Nachspeisen aus Deutschland, Österreich und Italien

- Brot: ein unentbehrliches Nahrungsmittel / Il pane: un alimento insostituibile.

2. - La rivoluzione del cibo: chef contro lo spreco alimentare
 - a. Massimo Bottura: lo chef innovatore
 - b. Vayu Hill-Maini: lo chef scienziato
 - c. Josh Niland e le Fish Butchery50 Next: i 50 rivoluzionari del cibo

Nell'ambito delle UDA sono state sviluppate le seguenti conoscenze:

- tipi e generi testuali di varia complessità, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.
- strutture linguistiche ed elementi del discorso e della comunicazione di livello intermedio e avanzato, compresi quelli più utilizzati nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza
 - lessico inerente argomenti di interesse generale, di attualità e di storia
 - lessico specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza

Progetto di Educazione civica: Educazione alla legalità (dicembre)

1. Riflettere sul significato di regola e sulla sua funzione sociale. Regole scritte e regole non scritte.
2. Dal blog del giornalista svizzero Nicola Pfund lettura dell'articolo "È possibile vivere in una società senza regole?" Segue attività di gruppo.
3. Prova pratica conclusiva: simulazione di una tavola rotonda sul tema: È possibile vivere in una società senza regole?

Il progetto culminerà a maggio nella visita all'Istituto penitenziario di Ranza dove verranno svolte attività con gli studenti-detenuti della sezione carceraria del nostro istituto.

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

METODOLOGIE: lezione dialogata, lezione frontale, *brainstorming*, lavori di gruppo, didattica laboratoriale con l'ausilio di strumenti informatici

MATERIALI DIDATTICI

- Kochkunst Neu, Deutsch für Gastronomie und Patisserie, di T. Pierucci e A. Fazzi, Loescher Editore
- materiali autoprodotti dalla docente
- articoli tratti da blog, siti web, riviste di settore online

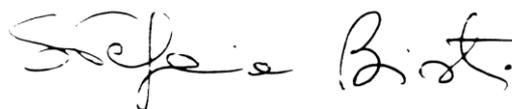
TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE:

Verifiche formative orali in itinere, verifiche sommative orali e scritte, compiti di realtà, presentazioni multimediali.

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

Data, 10 maggio 2025

Firma del Docente

Handwritten signature in black ink, appearing to read "Sofia Bist." with a stylized flourish at the end.

All. A

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

Materia: IRC-Religione Cattolica

Insegnante: **Calabresi Elena** Classe: **5A2B** 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:

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 curricolo d'Istituto, consultabile nel sito ufficiale della scuola al seguente link <https://www.iisricasoli.edu.it/index.php/l-istituto/ptof-offerta-formativa>

OBIETTIVI MINIMI DELLA DISCIPLINA

Conoscere le principali religioni politeiste ancora diffuse. Saper riconoscere i legami ed elementi comuni con il cattolicesimo.

Conoscere i principali eventi della storia della Chiesa moderna e contemporanea.

Conoscere il rapporto tra Chiesa e mondo contemporaneo. - Cogliere la novità del Vaticano II e conoscere i principali elementi di rinnovamento che da esso derivano.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Si avvalgono dell'insegnamento della religione cattolica 7 ragazzi su 18. Il livello risulta medio-alto. Gli studenti hanno sempre frequentato con molto interesse e partecipazione svolgendo le attività richieste con impegno e serietà raggiungendo anche ottimi risultati. Sono presenti casi di DSA, BES e 104. Il comportamento è sempre stato molto corretto.

CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE

UNITÀ DI APPRENDIMENTO MODULARI SETTEMBRE-OTTOBRE 1 ORA SETTIMANALE

EDUCAZIONE CIVICA "LEGALITA' E LIBERTA'" (primo quadrimestre)

Gariwo-la foresta dei giusti. Lettura e commento della carta della responsabilità del 2017, visione del documentario su Giorgio Perlasca con riferimenti storici alla seconda guerra mondiale.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO MODULARI OTTOBRE-DICEMBRE 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. Visione del film "Tra la terra e il cielo" del 2015. Ricerca di gruppo con presentazione di power point sul personaggio Gandhi. Visione di un documentario sull'Induismo di approfondimento e ripasso in vista della verifica.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO MODULARI GENNAIO-MARZO 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. Visione di un documentario sul Buddhismo come approfondimento e ripasso in vista della verifica.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO MODULARI APRILE-MAGGIO 1 ORA SETTIMANALE

SHINTOISMO, TAOISMO E CONFUCIANESIMO, Conoscere le principali religioni/filosofie cinesi.

Approfondimento sulla situazione religiosa in Cina con particolare attenzione alla condizione della minoranza cristiana nel passato ed oggi.

PAPA FRANCESCO, Approfondimento sul pontificato di Papa Francesco attraverso la visione del documentario "In Viaggio" con particolare attenzione alle tappe più significative dei 12 anni di papato.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO MODULARI GIUGNO 1 ORA SETTIMANALE

NOSTRA AETATE, a conclusione del percorso scolastico quinquennale volto alla conoscenza di tutte le principali religioni monoteiste e politeiste, lettura del documento conciliare a carattere ecumenico "Nostra Aetate" con l'obiettivo di individuare gli elementi di bellezza e ricchezza di tutte le religioni nell'ottica della convivenza pacifica e della solidarietà tra popoli e culture diverse.

Nell'attività didattica svolta durante l'anno è stato raggiunto il monte orario effettivo di 27 ore (IRC) + 5 ore di Educazione Civica.

METODOLOGIE: lezione frontale, dibattito e confronto sulle tematiche proposte (anche in modalità circle time), flipped classroom, visione di film e documentari come approfondimento e spunto di riflessione sugli argomenti trattati.

MATERIALI DIDATTICI: Il libro di testo di riferimento è "La strada con l'altro" di Cera e Famà, ed. Marietti Scuola-dea scuola, ma vengono utilizzati anche testi, dispense e materiali multimediali forniti dall'insegnante.

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE: Verifiche orali e scritte per valutare la conoscenza dei contenuti trattati, gli apprendimenti e la capacità relazionale degli studenti. Dibattiti di confronto per valutare la partecipazione e l'interesse agli argomenti trattati. Verifiche di riflessione per valutare la capacità di ragionare su tematiche di attualità.

Data, 5/5/25

Firma del Docente
Elena Calabresi





RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

Materia: Laboratorio Enogastronomia-Cucina

Insegnante: **Prof. Michelangelo Capillo** Classe ____ 5 sez **A2(Enogastronomia)** A.S. **_2024/2025_**

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

Competenze d'asse:

ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO – COMPETENZE DI BASE (D.M. 139/2007, ALL. 1):

- Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.
- Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.
- Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.

Competenze Professionali:

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.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.

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



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 6 studenti e 3 studentesse.

Nel complesso la classe ha mostrato un vivace interesse alle attività didattiche e al dialogo educativo, dando la possibilità al docente di lavorare con serenità e in un clima disteso e collaborativo durante le lezioni.

Qualche studente ha confermato le difficoltà già manifestate negli anni precedenti, qualcun altro ha invece evidenziato un netto miglioramento sia nell'approccio allo studio che nel comportamento, altri hanno confermato, e in alcuni casi migliorato verso l'eccellenza, le buone doti mostrate negli anni passati.

La maggior parte della classe è stata seguita sin dal primo anno, invece alcuni di loro sono stati seguiti dal terzo anno e la possibilità avuta di svolgere un lavoro continuativo per 5 o 3 anni si è dimostrata fondamentale per il raggiungimento di un livello di preparazione e in termini di competenze quasi ottimale.

CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE

Nuclei fondanti-Contenuti disciplinari

Nucleo Fondante	Contenuti
1. La sicurezza alimentare	1. L'igiene nella ristorazione
	2. L'HACCP
2. Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro	1. La sicurezza sul lavoro
	2. I rischi lavorativi nella ristorazione
3. Approvvigionamento e qualità alimentare	1. La gestione dell'economato
	2. La qualità dei prodotti
4. I menu della ristorazione commerciale	1. L'aspetto gastronomico dei menu
	2. L'aspetto nutrizionale dei menu
	3. L'aspetto economico dei menu
5. Il catering e il	1. Il catering



banqueting	2. Il banqueting
UDA: “ORGANIZZIAMOCI PCTO	Tutti gli argomenti trattati sono stati propedeutici e integrati allo svolgimento dell’UDA.

METODOLOGIE

Nelle lezioni teoriche è stata usata metodologia frontale / partecipativa, lavoro di gruppo, visione di video con dibattito, debate, flipped classroom;

Nelle lezioni laboratoriali la classe è stata divisa in gruppi ai quali veniva affidato un compito specifico (roleplaying), venivano selezionati i responsabili di ogni partita e naturalmente ogni gruppo ha provveduto a organizzare una spesa per le esercitazioni in base ai piatti assegnati dal docente in linea con le spiegazioni fatte.

Partecipazione a eventi organizzati dalla scuola o rappresentanti della scuola per Enti esterni.

MATERIALI DIDATTICI

Libro di testo, materiale digitalizzato

laboratorio di cucina

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Compiti di realtà/Compiti significativi per la valutazione delle competenze professionali

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

Data, **01/05/2025**

FIRMA DEL DOCENTE

Allegato A
Anno Scolastico 2024/2025
Classe 5A2 sez. Enogastronomia, Colle Val D'Elsa
Materia: Lingua e Civiltà Inglese
Docente: Prof.ssa Catarcio Laura

In relazione alla programmazione annuale, in cui sono stati fissati gli obiettivi disciplinari, sono stati perseguiti i seguenti obiettivi:

Obiettivi del dipartimento

- Individuare collegamenti e relazioni: ipotizzare e dedurre relazioni tra i diversi ambiti del sapere e del saper fare.
- Acquisire e interpretare l'informazione: potenziare la capacità critica e valutativa, interpretare criticamente l'informazione ricevuta valutandone l'utilità e l'attendibilità, distinguendo tra fatti ed opinioni
- Sviluppare la capacità di trasformare le conoscenze e le abilità acquisite in saper fare in contesti di lavoro
- Progettare: essere in grado di pianificare e strutturare un progetto di vario genere e complessità sia in contesto scolastico che lavorativo e sociale.

Competenze disciplinari

- Saper leggere e comprendere un testo pertinente l'indirizzo di studio
- Saper produrre testi scritti con argomenti settoriali utilizzando in modo coerente il lessico specifico
- Interagire formalmente in un colloquio di lavoro e interagire con il gruppo di lavoro
- Comprendere spiegazioni e istruzioni verbali date in una cucina professionale.

Obiettivi minimi disciplinari

- Interagire in conversazioni inerenti argomenti personali e inerenti il corso di studio.
- Ricerca e comprendere informazioni di carattere tecnico inerenti il corso di studi.
- Scrivere brevi e semplici relazioni su argomenti relativi al proprio settore di indirizzo, anche guidati.
- Esporre in maniera semplice informazioni relative agli argomenti specifici del corso di studi.
- Conoscere utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali previste per la classe.
- Utilizzare in modo adeguato il lessico di base sugli argomenti trattati.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe VA2 è composta da 9 alunni. E' una classe evidentemente poco numerosa, ciononostante si sono registrate numerose assenze da parte di un piccolo numero di alunni, compromettendo il loro rendimento scolastico. Le lezioni si sono svolte in un clima abbastanza tranquillo poiché hanno coinvolto al massimo sei studenti durante le ore di inglese, soprattutto nel 1 quadrimestre. Una maggiore frequenza si è verificata dal mese di aprile in poi, per cui ho potuto provvedere alla somministrazione delle prove di recupero delle insufficienze relative al 1 quadrimestre.

Gli alunni che hanno frequentato assiduamente hanno mostrato interesse, hanno interagito, hanno risposto positivamente e con entusiasmo alle proposte didattiche, in modo particolare durante le lezioni che includevano argomenti del settore cucina, nonostante la presenza di lacune pregresse in alcuni studenti.

Le lezioni si sono svolte in modo frontale, cooperativo e trasversale, con ascolti di dialoghi in lingua inglese ambientati in diversi contesti quotidiani, esposizioni su argomenti noti, lettura di menu e ricette, esercizi lessicali sul settore cucina e approccio alle principali tradizioni culinarie regionali.

Gli strumenti didattici da me usati principalmente sono stati il libro di testo in adozione, ho integrato con materiale fotocopiabile e la LIM per il collegamento a Internet per la visione e l'ascolto e la comprensione di ricette in lingua inglese e altri contenuti relativi al settore.

Per lo svolgimento della didattica ho sempre utilizzato il libro di testo che propone esercizi sia strutturati che semi-strutturati; ho allegato esercizi di potenziamento in formato word e testi di approfondimento, audio e video file corredati da schede di comprensione, link sul web, video tutorial sulle preparazioni di alcuni piatti regionali, sulle regole di stoccaggio della merce e su altre tematiche affrontate nel corso dell'anno scolastico.

TEMPI DI REALIZZAZIONE: nell'attività didattica svolta durante l'anno scolastico è stato raggiunto il monte orario previsto dal piano di studio di 78 ore (al 28/04/2025).

CONTENUTI DISCIPLINARI

UNITA' APPRENDIMENTO	CONTENUTI	PERIODO
	MODULI DI CUCINA	
Work placement	Work placement experience (PCTO)	settembre
Purchasing and storing food	Purchasing and storing Zero mile products Buyers and suppliers. Why restaurants should buy local products. Taking delivery. FIFO rules How to Store food	ottobre
Healthy eating	The food pyramid. Diets and nutrients. Food allergies and special diets. Food labelling	novembre-dicembre
Safety at work: Citizenship	Safety at work: Safety regulations in the UK. Safety Signs I rischi sul lavoro	gennaio-febbraio
Italy and food	Regional cuisine (and a traditional recipe) Aosta Valley Piedmont Lombardy Friuli Venezia Giulia Liguria Emilia Romagna Le Marche Tuscany Campania Sicily	Marzo/Aprile/Maggio

METODOLOGIE

Lezione frontale, laboratoriale, lavori individuali e di gruppo, attività di recupero in itinere.

STRUMENTI DIDATTICI

Libro di testo, Cucina: Piera Angela Caruso-Adriana Piccigallo, **Daily Specials**, ed. Le Monnier
Altri materiali didattici: materiale fotocopiabile, video, cd audio, dvd, interviste sul web.

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE:

Verifiche orali frontali, pratiche, verifiche scritte (comprensione del testo, prove strutturate, semi-strutturate e domande aperte).

Siena, 12/05/2025

L'insegnante
Laura Catarcio

ALLEGATO A

Materia: Scienze Motorie e Sportive

Insegnante: **DAVIDE D'AGOSTO:** (ITP) Classe 5A2B

indirizzo: Enogastronomico di Colle Val D'elsa
A.S. 2024/2025

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

OBIETTIVI DEL DIPARTIMENTO

Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo anche responsabilmente e creativo, così che i relativi propri comportamenti personali, sociali e professionali siano parte di un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.

OBIETTIVI MINIMI DISCIPLINARI

CONOSCENZE

MOVIMENTO - Riconoscere le diverse caratteristiche personali in ambito motorio e sportivo - Riconoscere il ritmo personale nelle/delle azioni motorie e sportive - Conoscere le caratteristiche del territorio e le azioni per tutelarlo, in prospettiva di tutto l'arco della vita - Conoscere gli effetti positivi generati dai percorsi di preparazione fisica specifici.

LINGUAGGI DEL CORPO - Conoscere possibili interazioni fra linguaggi espressivi e altri contesti (letterario, artistico, musicale, teatrale, filmico...) - Conoscere la comunicazione non verbale per migliorare l'espressività nelle relazioni interpersonali - Conoscere le caratteristiche della musica e del ritmo in funzione del movimento e delle sue possibilità di utilizzo.

GIOCO SPORT - Approfondire la conoscenza delle tecniche dei giochi e degli sport - Sviluppare le strategie tecnico-tattiche dei giochi e degli sport - Padroneggiare terminologia, regolamento tecnico, fair play e modelli organizzativi (tornei, feste sportive...) - Conoscere i fenomeni di massa legati al mondo sportivo.

SALUTE E BENESSERE - Conoscere i protocolli vigenti rispetto alla sicurezza e al primo soccorso degli specifici infortuni - Approfondire gli aspetti scientifici e sociali delle problematiche alimentari, delle dipendenze e delle sostanze illecite - Approfondire gli effetti positivi di uno stile di vita attivo per il benessere fisico e socio-relazionale della persona.

COMPETENZE

Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo

CAPACITA'

MOVIMENTO - Avere consapevolezza delle proprie attitudini nell'attività motoria e sportiva, - Padroneggiare le differenze ritmiche e realizzare personalizzazioni efficaci - Mettere in atto comportamenti responsabili e di tutela del bene comune come stile di vita: long life learning - Trasferire e applicare autonomamente metodi di allenamento con autovalutazione ed elaborazione dei risultati

LINGUAGGI DEL CORPO - Padroneggiare gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea nell'ambito di progetti e percorsi anche interdisciplinari - Ideare e realizzare sequenze ritmiche espressive complesse individuali, a coppie, in gruppo, in modo fluido e personale.

GIOCO SPORT Trasferire autonomamente tecniche sportive proponendo varianti - Trasferire e realizzare autonomamente strategie e tattiche nelle attività sportive - Svolgere ruoli di direzione, organizzazione e gestione di eventi sportivi - Interpretare con senso critico fenomeni di massa del mondo sportivo (tifo, doping, scommesse).

SALUTE E BENESSERE - Prevenire autonomamente gli infortuni e saper applicare i protocolli di primo soccorso - Scegliere autonomamente di adottare corretti stili di vita - Adottare autonomamente stili di vita attivi che durino nel tempo.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da 18 alunni, di cui 1 alunna con programmazione differenziata, 2 alunni con DSA e 2 alunni con PEI a obiettivi minimi. Il comportamento della classe è corretto anche se raramente si sono verificati episodi di scarso impegno nella disciplina. Nel corso dell'anno scolastico è emerso un gruppo di studenti che si distingue per spiccate abilità motorie e relazionali, mostrando partecipazione attiva e collaborativa. Parallelamente, un piccolo gruppo ha manifestato una partecipazione più timida e discontinua, necessitando di ulteriori stimoli per un coinvolgimento pieno e costante.

CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE

Nuclei Fondati	Contenuti	Periodo/ore
UDA	" Organizziamoci "	tutto l'anno
U.D N°1	Corpo Umano	Ottobre/Maggio
U.D N°2	Capacità Motorie	Novembre/Maggio
U.D N°1 - Modulo N°2	Salute benessere e Prevenzione	Ottobre/Maggio
U.D N°2 - Modulo N°2	Sport e Regole	Gennaio/Maggio

METODOLOGIA DIDATTICA

- Lezione frontale
- Gruppi di lavoro
- Relazioni scritte

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Prove pratiche

Verifiche Orali su Teoria

Data, 7/05/2025

firma
il docente





ALLEGATO A

Materia: Laboratorio di accoglienza turistica

Insegnante: **Christian Faraldo**

Classe: **5B indirizzo Accoglienza Turistica**

A.S. 2024/2025

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

OBIETTIVI DEL DIPARTIMENTO

Si rimanda a quanto riportato nel curriculum d'Istituto.

OBIETTIVI MINIMI DISCIPLINARI

CONOSCENZE Conoscere il lavoro al front office, la sicurezza, le procedure e la cartellonistica usata nelle strutture ricettive, gli obblighi e le responsabilità dell'albergatore. Le caratteristiche essenziali di un viaggio di gruppo, le diverse tipologie di gruppi, il ruolo e le funzioni di un tour leader. Le norme giuridiche che disciplinano i rapporti tra albergatore e cliente, le sanzioni previste in caso di inadempienza, le caratteristiche tipologiche delle diverse strutture organizzative alberghiere. Creare e gestire un evento, elaborare iniziative promozionali sulla base delle caratteristiche del mercato turistico di riferimento. Il room division manager, la room division e i servizi outsourcing in hotel. Saper consigliare all'ospite i servizi interni ed esterni alla struttura. Il concetto di disabilità e le principali norme che regolano l'accessibilità dei servizi turistici, saper progettare l'avvio di una nuova struttura ricettiva, le diverse tipologie di turismo, il marketing in hotel

COMPETENZE Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati della clientela, promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistica anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico artistiche, culinarie e enogastronomiche del territorio. Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere, benché le diverse capacità logiche, espressive, di rielaborazione, di scelta autonoma, nonché il differente metodo di studio e grado di interesse per le singole discipline abbiano prodotto l'acquisizione di conoscenze e competenze alquanto eterogenee, tali obiettivi sono stati in buona parte conseguiti dagli allievi ad un livello sufficiente.

CAPACITA' Saper accogliere, registrare e congedare le varie tipologie di clientela con relativo supporto durante il live-in e eventuale fidelizzazione post check-out. Riconoscere le responsabilità connesse con all'attività alberghiera, utilizzare internet come strumento di marketing, creare iniziative promozionali per l'hotel. Riconoscere gli elementi caratterizzanti di un pacchetto turistico sostenibile, identificare i bisogni di ogni singolo target, utilizzare tutti gli strumenti della comunicazione verbale e non verbale. Essere in grado di riconoscere le disabilità, essere in grado di comunicare adeguatamente con ogni tipologia di cliente.

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



PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

L'analisi della composizione della classe rivela un gruppo di nove discenti, con una prevalenza di studentesse (sei unità femminili a fronte di tre maschili), il che delinea una dinamica di genere specifica all'interno del contesto aula. La partecipazione alle attività didattiche può essere definita globalmente propositiva, denotando un interesse e un coinvolgimento da parte della maggioranza degli studenti nei confronti delle proposte formative. Tuttavia, è doveroso sottolineare una certa eterogeneità nella frequenza, con una criticità specifica rappresentata dalle frequenti uscite anticipate registrate durante le sessioni laboratoriali. Questa discontinuità nella presenza, presumibilmente legata a esigenze o dinamiche specifiche, ha potenzialmente inciso sulla coesione del gruppo durante le attività pratiche e sull'omogeneità dell'apprendimento in tali contesti. Parallelamente, si osserva una distinzione significativa nei livelli di preparazione raggiunti. Un nucleo di studenti, caratterizzati da un impegno costante e metodico lungo l'arco dell'anno scolastico, ha dimostrato una solida acquisizione delle competenze disciplinari, attestandosi su livelli di eccellenza e superando ampiamente la soglia della sufficienza. Nondimeno, l'analisi iniziale delle competenze pregresse ha evidenziato la necessità di dedicare una fase propedeutica di ripasso generale. Tale intervento si è reso indispensabile per uniformare il livello di partenza del gruppo classe, colmando eventuali lacune accumulate negli anni precedenti e fornendo una base solida per l'introduzione di nuovi contenuti e concetti. L'efficacia di tale riallineamento è stata cruciale per permettere a tutti gli studenti di affrontare il programma didattico corrente con maggiori strumenti e sicurezza. È importante sottolineare che, all'inizio del percorso, il gruppo classe presentava una certa divisione interna. Pertanto, nel corso dell'anno scolastico, è stato intrapreso un lavoro specifico e mirato volto a promuovere una maggiore coesione e unificazione del gruppo. Le strategie pedagogiche adottate hanno mirato a favorire la collaborazione, il rispetto reciproco e la creazione di un clima di apprendimento positivo e inclusivo. I risultati di questo intervento si sono manifestati in un sensibile miglioramento della situazione, con una maggiore interazione tra gli studenti e una più proficua dinamica di gruppo. Infine, è importante riconoscere la presenza di alcuni discenti il cui percorso di apprendimento è stato caratterizzato da una certa instabilità. Le motivazioni di tale andamento altalenante appaiono composite, spaziando da una adesione allo studio non sempre costante a difficoltà di apprendimento più specifiche e strutturate. Questa eterogeneità interna al gruppo classe ha richiesto e continuerà a richiedere un approccio didattico flessibile e personalizzato, capace di intercettare le diverse esigenze e di promuovere il successo formativo di ciascun studente

CONTENUTI DISCIPLINARI

- **Organizzazione di eventi**
- **Studio città di Siena e successivamente visita con Apprendista Cicerone**
- **Organigramma alberghiero e organizzazione alberghiera**
- **Il turismo, tipologie e stati evolutivi**
- **Tipologie di turisti e motivazioni del viaggio**
- **I viaggi di gruppo**
- **Accoglienza e comunicazione con i clienti**
- **L'impresa ricettiva**
- **Progettazione e avvio di una struttura ricettiva**
- **Il marketing in hotel**

Da inserire le UDA per i professionali

L'Unità Didattica di Apprendimento dal titolo "ORGANIZZIAMOCI" ha rappresentato un'esperienza formativa di elevato valore pedagogico, incentrata sullo sviluppo di competenze organizzative e gestionali attraverso la progettazione e l'organizzazione di un evento a tema: povertà e spreco



alimentare. L'approccio didattico, fondato sulla metodologia del "learning by doing", ha permesso ai discenti di sviluppare competenze trasversali attraverso un coinvolgimento attivo e responsabile in tutte le fasi del processo organizzativo, dalla concettualizzazione iniziale alla pianificazione operativa e alla realizzazione pratica.

Un elemento distintivo dell'UDA è stato il focus sulla tematica dello spreco alimentare, affrontata con l'obiettivo di sensibilizzare gli studenti e la comunità locale su una problematica di rilevanza sociale ed etica. In tale contesto, i discenti hanno autonomamente curato l'organizzazione dell'evento, assumendo la responsabilità delle scelte e delle decisioni necessarie per la sua realizzazione.

Di particolare rilievo è stata la collaborazione sinergica con gli altri due indirizzi (lab.cucina, lab.sala e vendita) presenti nell'istituto. Questa interazione interdisciplinare ha arricchito l'UDA di diverse prospettive e competenze specifiche, consentendo una gestione più completa e articolata dell'evento. La cooperazione tra i diversi indirizzi ha favorito lo scambio di conoscenze, lo sviluppo di capacità di lavoro interprofessionale e la creazione di un senso di appartenenza all'intera comunità scolastica.

Si sottolinea, inoltre, l'importante iniziativa di contatto e invito rivolto alla Caritas locale, evidenziando l'impegno della classe verso l'apertura al territorio e la promozione di sinergie con realtà attive nel sociale. Questa interazione ha offerto agli studenti un'ulteriore opportunità di apprendimento e di confronto con le dinamiche del volontariato e dell'assistenza.

L'UDA ha rappresentato un'efficace strategia pedagogica per la promozione e lo sviluppo di competenze chiave trasversali. In particolare, attraverso l'impegno attivo, i discenti hanno affinato le proprie capacità di problem solving, di lavoro collaborativo, di comunicazione e di assunzione di responsabilità, offrendo un contesto di apprendimento autentico in cui i concetti teorici hanno trovato una concreta applicazione pratica, consentendo la maturazione di competenze spendibili in molteplici contesti personali e professionali futuri.

METODOLOGIA DIDATTICA

Lezione frontale

Lezione interattiva

Gruppi di lavoro

Relazioni ed esercitazioni a casa

Attività di recupero

DaD

Classroom Google suite

laboratorio



Istituto di Istruzione Superiore
B. RICASOLI

MATERIALI DIDATTICI

Testo in uso

Titolo: Nuovo Hotel Italia 5

Autore: F. Giani, F.D'Amico, P.P. De Rinaldis

Casa editrice: Le Monnier scuola

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Nel corso dell'anno scolastico, al fine di valutare in maniera esaustiva il processo di apprendimento degli studenti, si è fatto ricorso a diverse metodologie di verifica. L'obiettivo primario è stato quello di andare oltre la semplice constatazione del livello di conoscenza raggiunto, ponendo attenzione anche all'impegno dimostrato e alla partecipazione attiva alle iniziative didattiche. In tale ottica, la valutazione si è articolata attraverso interrogazioni orali, finalizzate ad accertare la comprensione dei concetti fondamentali e la capacità di esprimersi in modo appropriato. Sono state inoltre somministrate prove scritte, utili per verificare l'acquisizione di contenuti specifici e la capacità di applicare le competenze in forma scritta. Le esercitazioni laboratoriali hanno rappresentato un momento cruciale per valutare le abilità pratiche e l'applicazione delle conoscenze teoriche in contesti operativi. Un elemento significativo del processo valutativo è stato rappresentato dalla considerazione della partecipazione agli eventi scolastici, con particolare riferimento all'Unità Didattica di Apprendimento "ORGANIZZIAMOCI". In questa attività, si è valutato l'impegno individuale e di gruppo, la capacità di collaborazione e l'assunzione di responsabilità nel raggiungimento degli obiettivi comuni. L'integrazione di queste diverse modalità di valutazione ha permesso di ottenere un quadro più completo e sfaccettato del progresso di ciascun studente, tenendo conto sia delle competenze disciplinari sia delle competenze trasversali manifestate, in modo particolare nell'ambito dell'UDA "ORGANIZZIAMOCI". I criteri di valutazione sono stati condivisi con gli studenti, promuovendo così una maggiore consapevolezza del proprio percorso formativo e incentivando la riflessione sulle aree di miglioramento.

Colle di Val d'Elsa, 12 maggio 2025

firma
il docente

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

Materia: Italiano

Insegnante: **Mirko Francioni**

Classe **5 A2/B**

A.S. **2024/2025**

In relazione alla programmazione curricolare è stato perseguito lo sviluppo delle seguenti competenze di carattere generale (ci riferiamo a quelle dell’Allegato A, D.L. 24/05/2018, n. 92, *Regolamento recante la disciplina percorsi di studio I.P.*) che riportiamo dettagliando di seguito i compiti significativi e le evidenze prese in considerazione. Per quanto attiene invece alle abilità e alle conoscenze sviluppate, si rimanda per brevità al testo del curricolo dell’Istituto professionale alberghiero ed enogastronomico, consultabile nel sito ufficiale della scuola al seguente link: <https://www.iisricasoli.edu.it/index.php/1-istituto/ptof-offerta-formativa>

<p>COMPETENZA IN USCITA N. 1: Agire in riferimento a 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.</p>	
<p>COMPITI SIGNIFICATIVI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lettura e analisi di articoli giornalistici e brevi saggi relativi a problematiche attinenti temi di carattere etico e di attualità (la sicurezza sul lavoro, le migrazioni etc.). • Esposizioni orali anche col supporto di elaborati concepiti autonomamente o in gruppo (power point, relazioni) su temi di attualità e di ordine etico. • Attività di dibattito su temi predefiniti di attualità o di ordine etico. • Individuare e confrontare notizie e documenti da fonti diverse. • Sulla base di documenti storici e di possibili testimonianze, sviluppare un dibattito, compiendo interpretazioni e valutazioni, facendo ipotesi e traendo pertinenti conclusioni su eventi storico-politici del Novecento, anche analizzando i nessi premessa- conseguenza tra gli eventi. • Realizzazione di un elaborato sui PCTO affrontati nel corso del triennio e in particolare dell’ultimo anno. • Verifiche orali ispirate al colloquio dell’esame di Stato. 	<p>EVIDENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere i contenuti fondamentali e gli snodi argomentativi di articoli di giornale e testi saggistici. • Riconoscere il valore della memoria delle violazioni di diritti dei popoli per non ripetere gli errori del passato. • Individuare le tracce della storia nel proprio territorio e rapportarle al quadro socio-storico generale. • Interpretare i rapporti tra i fenomeni storici e il loro contesto sociale, scientifico e culturale. • Individuare il ruolo che le strutture organizzative della civiltà (familiare, sociale, politica, economica) hanno nella vita umana e il rilievo delle dimensioni religiosa, culturale e tecnologica, analizzarne le trasformazioni nel tempo e le diverse configurazioni nello spazio geografico. • Analizzare le esperienze lavorative affrontate alla luce dei saperi acquisiti dal punto di vista professionale e sul piano etico (ruolo sociale del proprio lavoro, consapevolezza dei diritti dei lavoratori, valutazione dell’impatto sociale, culturale ed economico della propria attività lavorativa).

COMPETENZA IN USCITA N. 2: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.

COMPITI SIGNIFICATIVI	EVIDENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Scrittura di testi argomentativi coerenti e coesi sul modello delle tipologie di scrittura della prima prova dell'Esame di Stato (temi di tipologia A, B e C). • Esporre relazioni e illustrare presentazioni anche multimediali su temi scelti autonomamente, indicati dall'insegnante e/o legati alle discipline di indirizzo (es. relazione dei PCTO) realizzando eventuali collegamenti interdisciplinari. • Verifiche orali ispirate al colloquio dell'esame di Stato. 	<ul style="list-style-type: none"> • Usare correttamente le strutture della lingua italiana dal punto di vista fonologico, ortografico, morfologico, sintattico e lessicale. • Comprendere messaggi scritti e orali di testi letterari e non letterari, individuandone il contenuto, lo scopo, il registro comunicativo prevalente. •Cogliere la struttura di un testo argomentativo. • Scrivere testi coerenti e coesi di diversa forma e tipologia, per diversi scopi comunicativi (riassunti, lettere, articoli di giornale, relazioni, temi descrittivi, espositivi, argomentativi). • Preparare ed esporre in modo chiaro e coerente un testo orale anche con l'ausilio di presentazioni multimediali autoprodotte. • Applicare le conoscenze di ordine narratologico, retorico e metrico nella comprensione e nell'analisi del testo letterario.

COMPETENZA IN USCITA N. 6: Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.

COMPITI SIGNIFICATIVI	EVIDENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Presentare opere d'arte figurativa ricollegabili agli autori affrontati nella storia della letteratura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di lettura e analisi dell'opera d'arte in relazione all'ambito culturale di riferimento, al territorio, ai movimenti di pensiero coevi.

COMPETENZA IN USCITA N. 7: Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

COMPITI SIGNIFICATIVI	EVIDENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Sapersi servire degli strumenti di ricerca e di studio presenti in rete, vagliando criticamente l'attendibilità delle fonti. • Saper realizzare video e/o presentazioni multimediali. • Saper scrivere per la rete. 	<ul style="list-style-type: none"> • Realizzazione di ricerche sul web e uso degli strumenti digitali per finalità professionali e di studio (OPAC delle biblioteche del territorio, dizionari online, DOP online etc.). • Realizzazione di video e/o di presentazioni multimediali su temi d'interesse professionale o scolastico.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Nelle ore di italiano sono presenti gli alunni dei due indirizzi in cui si articola la classe, Cucina e Accoglienza turistica. Complessivamente la classe è formata da 18 alunni (nove maschi e nove femmine). Sono presenti otto alunni con bisogni educativi speciali piuttosto diversificati: dei tre alunni affiancati dall'insegnante di sostegno, soltanto in un caso si fa ricorso a una programmazione differenziata; per il resto, altri cinque alunni seguono PDP ritagliati sui loro DSAP o su BES di altro tipo, com'è il caso di due alunne di origine straniera che hanno seguito nella prima parte dell'anno un corso di potenziamento linguistico.

Rispetto all'inizio dell'anno, in modo forse ancor più marcato di quanto sia avvenuto nell'arco di tutto il triennio, si è notata una maturazione della classe e un generale miglioramento della sua coesione interna.

I livelli di competenza raggiunti nell'analisi del testo e nella produzione scritta e orale sono in ogni caso piuttosto bassi.

Nella valutazione degli alunni si è fatto riferimento a griglie di valutazione condivise a livello dipartimentale.

CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE

Le Unità d'apprendimento interdisciplinari (UdA) affrontate con la classe con la disciplina Lingua e letteratura italiana sono state le seguenti: *In-formiamoci: la cultura dell'accoglienza e del cibo* e *I PCTO e la cultura del lavoro*. Si fa seguire un quadro più puntuale dei contenuti disciplinari affrontati al di fuori e all'interno delle UdA interdisciplinari.

UNITÀ D'APPRENDIMENTO	CONTENUTI DISCIPLINARI	PERIODO
Unità didattica di raccordo col 4° anno. Manzoni e Leopardi: due modelli di riferimento per il secondo ottocento e oltre.	<p>Alessandro Manzoni Profilo biografico, ideologia e poetica. Testi letti, analizzati e commentati:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>L'utile, il vero, l'interessante</i> brano tratto dalla <i>Lettera sul romanticismo</i> indirizzata a Cesare d'Azeglio. ➤ Renzo a Milano: brani dal capitolo 14 del romanzo <i>de I promessi sposi</i> ➤ La conclusione de <i>I Promessi sposi</i> 	Settembre-ottobre
	<p>Giacomo Leopardi Profilo biografico, ideologia e poetica. Testi letti, analizzati e commentati:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>A morte la minestra</i> ➤ <i>L'infinito</i> ➤ <i>A Silvia</i> ➤ <i>Dialogo d'un venditore d'almanacchi e di un passeggiere</i> <p>Visione del film di Mario Martone <i>Il giovane favoloso</i> (Italia, 2015)</p>	Ottobre
La questione della lingua nell'Italia post-unitaria	Letture e commento di una pagina antologizzata di Edmondo De Amicis , <i>Il piccolo italiano</i> , da <i>Il libro Cuore</i> .	
Il secondo Ottocento in Europa e in Italia: Naturalismo, Verismo, Decadentismo UdA interdisciplinare: <i>In-formiamoci</i> : unità d'apprendimento sulla cultura dell'accoglienza e del cibo. L'accoglienza e il cibo negli scrittori e nei poeti dell'Otto/Novecento	<p>La crisi dell'intellettuale in Europa e nell'Italia post-risorgimentale.</p> <p>Charles Baudelaire Lettura e commento del brano <i>Perdita d'aureola</i> tratto da <i>Lo spleen di Parigi</i>; lettura e commento dei seguenti testi tratti da <i>I fiori del male</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>L'albatro</i> ➤ <i>Corrispondenze</i> <p>Giosue Carducci Profilo biografico e poetica.</p>	Novembre-marzo

<p>UdA interdisciplinare: Il PCTO e la cultura del lavoro</p>	<p>Testi analizzati e commentati:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>Alla stazione in una mattina d'autunno</i> <p><i>Il Naturalismo: premesse teoriche e precursori del movimento.</i></p> <p><i>Gustave Flaubert</i> Profilo biografico e poetica. Testo analizzato e commentato:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>Emma viene sedotta.</i> <p><i>Émile Zola e il naturalismo francese.</i></p> <p><i>Il Verismo in Italia: Giovanni Verga, Luigi Capuana, Federico De Roberto</i></p> <p><i>Giovanni Verga</i> Profilo biografico e poetica. Testi analizzati e commentati:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>Rosso Malpelo</i> ➤ Leopoldo Franchetti, Sidney Sonnino, <i>Il lavoro dei fanciulli nelle miniere siciliane</i> (brano estratto dall'<i>Inchiesta in Sicilia</i>) ➤ <i>Prefazione</i> al ciclo dei <i>Vinti</i> ➤ Il primo capitolo de <i>I Malavoglia</i> ➤ Lettura e commento della novella <i>La roba</i> <p><i>Il decadentismo: le figure di spicco e i testi fondamentali</i> Analisi e commento dei testi di:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Arthur Rimbaud, <i>Vocali</i> ➤ Arthur Rimbaud, <i>La "lettera del veggente"</i> <p><i>Giovanni Pascoli</i> Profilo biografico e poetica. Testi analizzati e commentati:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ La poetica di Pascoli: lettura di un brano antologizzato tratto da <i>Il fanciullino</i>. ➤ <i>X Agosto</i> (da <i>Myricae</i>) ➤ <i>Lavandare</i> ➤ <i>Italy</i> (scelta di terzine dal testo tratto dai <i>Poemetti</i>) ➤ <i>La piada</i> tratto da <i>Nuovi poemetti</i>. <p><i>Gabriele D'Annunzio</i> Profilo biografico e poetica. Testi analizzati e commentati:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>La sera fiesolana</i> 	
<p>La poesia del Novecento</p>	<p>Il Futurismo: la prima delle avanguardie. Testi analizzati e commentati:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Il Manifesto del Futurismo del 1909 ➤ Il Manifesto della cucina futurista (1931) <p>I Crepuscolari e <i>Guido Gozzano</i>. Testi analizzati e commentati:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>Invernale</i>. 	<p>Aprile</p>
<p>Il romanzo del Novecento</p>	<p>Il Modernismo – indicazioni di carattere generale.</p>	<p>Aprile- maggio</p>

	Luigi Pirandello Profilo biografico, poetica, i generi. <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>La differenza fra umorismo e comicità: la vecchia imbellettata.</i> ➤ <i>Adriano Meis e la sua ombra.</i> 	
Progetto di Educazione civica e orientamento: Legalità è libertà	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Lettura integrale de <i>Il giorno della civetta</i> di Leonardo Sciascia. 	Novembre-dicembre e maggio
Preparazione ai test INVALSI	Esercitazioni sul modello dei test INVALSI a partire da brani selezionati dall'insegnante.	Ottobre-novembre

METODOLOGIE: lezione frontale; lezione dialogata; *flipped classroom*.

MATERIALI DIDATTICI

Si elencano di seguito, a partire dai libri di testo, i materiali usati:

- Pietro Cataldi, Elena Angioloni, Sara Panichi, *Letteratura plurale. Storia e antologia della letteratura italiana in prospettiva internazionale. 2. Dalla Controriforma al Romanticismo*, Palumbo, Palermo 2020
- Pietro Cataldi, Elena Angioloni, Sara Panichi, *Letteratura plurale. Storia e antologia della letteratura italiana in prospettiva internazionale. Dal Naturalismo al Modernismo*, Palumbo, Palermo 2020
- Leonardo Sciascia, *Il giorno della civetta*, Einaudi, Torino 1961 (e successive ristampe). Per questo volume l'insegnante ha fornito sulla piattaforma di condivisione in uso nell'istituto una serie di video-letture per venire incontro ai bisogni educativi speciali di una parte degli alunni.
- Schede tratte dal catalogo della mostra *Costellazioni. Arte italiana 1915-1960. Dalle Collezioni Banca Monte dei Paschi di Siena e Cesare Brandi* (S. Maria della Scala, 17 ottobre 2024-30 marzo 2025) – limitatamente agli alunni che hanno partecipato all'iniziativa (Paride Pascucci, *Il ritorno dell'eroe*; Emilio Gallori, *Ritratto di Giovanni Papini*; Ardengo Soffici, *I pini*).

Altri materiali didattici: Materiali forniti in fotocopia o prodotti *ad hoc* dall'insegnante (anche in formato digitale) per venire incontro alle difficoltà degli alunni con disturbi specifici dell'apprendimento o, comunque, con bisogni educativi speciali (mappe concettuali, schemi etc.) o per esigenze di chiarimento e/o approfondimento di certi argomenti.

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE:

Verifiche esemplari su quelle proprie dell'Esame di Stato: temi di tipologia A, B e C; verifiche orali sugli argomenti affrontati; esposizioni orali a partire da testi assegnati dall'insegnante (di carattere letterario e non letterario) anche in situazioni reali come avvenuto durante l'uscita didattica alla mostra *Costellazioni. Arte italiana 1915-1960. Dalle Collezioni Banca Monte dei Paschi di Siena e Cesare Brandi* (S. Maria della Scala, 17 ottobre 2024-30 marzo 2025).

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

Siena, 2 maggio 2025

Mich Francini

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

Materia: Storia

Insegnante: **Mirko Francioni**

Classe **5 A2/B**

A.S. **2024/2025**

In relazione alla programmazione curricolare è stato perseguito lo sviluppo delle seguenti competenze di carattere generale (ci riferiamo a quelle dell'Allegato A, D.L. 24/05/2018, n. 92, *Regolamento recante la disciplina percorsi di studio I.P.*) che riportiamo dettagliando di seguito i compiti significativi e le evidenze prese in considerazione. Per quanto attiene invece alle abilità e alle conoscenze sviluppate, si rimanda per brevità al testo del curricolo dell'Istituto professionale alberghiero

<p>COMPETENZA IN USCITA N. 1: Agire in riferimento a 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.</p>	
COMPITI SIGNIFICATIVI	EVIDENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Lettura e analisi di articoli giornalistici e brevi saggi relativi a problematiche attinenti temi di carattere etico e di attualità (la sicurezza sul lavoro, le migrazioni etc.). • Esposizioni orali anche col supporto di elaborati concepiti autonomamente o in gruppo (power point, relazioni) su temi di attualità e di ordine etico. • Attività di dibattito su temi predefiniti di attualità o di ordine etico. • Individuare e confrontare notizie e documenti da fonti diverse. • Sulla base di documenti storici e di possibili testimonianze, sviluppare un dibattito, compiendo interpretazioni e valutazioni, facendo ipotesi e traendo pertinenti conclusioni su eventi storico-politici del Novecento, anche analizzando i nessi premessa-conseguenza tra gli eventi. • Realizzazione di un elaborato sui PCTO affrontati nel corso del triennio e in particolare dell'ultimo anno. • Verifiche orali ispirate al colloquio dell'esame di Stato. 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere i contenuti fondamentali e gli snodi argomentativi di articoli di giornale e testi saggistici. • Riconoscere il valore della memoria delle violazioni di diritti dei popoli per non ripetere gli errori del passato. • Individuare le tracce della storia nel proprio territorio e rapportarle al quadro socio-storico generale. • Interpretare i rapporti tra i fenomeni storici e il loro contesto sociale, scientifico e culturale. • Individuare il ruolo che le strutture organizzative della civiltà (familiare, sociale, politica, economica) hanno nella vita umana e il rilievo delle dimensioni religiosa, culturale e tecnologica, analizzarne le trasformazioni nel tempo e le diverse configurazioni nello spazio geografico. • Analizzare le esperienze lavorative affrontate alla luce dei saperi acquisiti dal punto di vista professionale e sul piano etico (ruolo sociale del proprio lavoro, consapevolezza dei diritti dei lavoratori, valutazione dell'impatto sociale, culturale ed economico della propria attività lavorativa).

ed enogastronomico, consultabile nel sito ufficiale della scuola al seguente link:
<https://www.iisricasoli.edu.it/index.php/1-istituto/ptof-offerta-formativa>

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Nelle ore di italiano sono presenti gli alunni dei due indirizzi in cui si articola la classe, Cucina e Accoglienza turistica. Complessivamente la classe è formata da 18 alunni (nove maschi e nove femmine). Sono presenti otto alunni con bisogni educativi speciali piuttosto diversificati: dei tre alunni affiancati dall'insegnante di sostegno, soltanto in un caso si fa ricorso a una programmazione differenziata; per il resto, altri cinque alunni seguono PDP ritagliati sui loro DSAP o su BES di altro tipo, com'è il caso di due alunne di origine straniera che hanno seguito nella prima parte dell'anno un corso di potenziamento linguistico.

Rispetto all'inizio dell'anno, in modo forse ancor più marcato di quanto sia avvenuto nell'arco di tutto il triennio, si è notata una maturazione della classe e un generale miglioramento della sua coesione interna.

I livelli di competenza raggiunti nello studio della storia sono piuttosto diversificati; al di là di alcune eccezioni, si è riscontrata una generale difficoltà nello studio del libro di testo a cui è stato quindi necessario affiancare materiale didattico prodotto o reperito dall'insegnante.

CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE

<i>Unità d'apprendimento</i>	Contenuti disciplinari	Periodo
<p><i>Dall'età napoleonica all'Unità d'Italia (modulo di raccordo col 4° anno)</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il 9 Termidoro; 2. L'ascesa di Napoleone Bonaparte con la Campagna d'Italia; 3. Le "Repubbliche sorelle" italiane; 4. Le contraddizioni delle "Repubbliche sorelle"; 5. Le insorgenze antinapoleoniche; 6. La Campagna d'Egitto; 7. L'ascesa di Napoleone al potere assoluto; 8. La politica interna napoleonica e le sue eredità; 9. L'apogeo dell'impero napoleonico; 10. La disfatta della Campagna di Russia; 11. La fine di Napoleone e il Congresso di Vienna; 12. Il Congresso di Vienna e i suoi principi; 13. Il carattere reazionario della Restaurazione e i suoi oppositori; 14. Le insurrezioni dell'America latina e la dottrina Monroe; 15. Il Risorgimento; 16. I primi moti del 1820-1821 e l'ondata rivoluzionaria del 1830-1831; 17. Giuseppe Mazzini e la Giovine Italia; 18. Le ideologie del Risorgimento; 19. Pio IX; 20. Il 1848 in Francia: la figura di Napoleone III; 21. Il 1848 in Italia e la prima guerra d'Indipendenza; 22. Il decennio di preparazione; 23. La seconda guerra d'Indipendenza; 24. La spedizione dei Mille; 25. Il Regno d'Italia nel 1861. 	<p>settembre-dicembre</p>

<i>Il PCTO e l'ingresso nel mondo del lavoro</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. L'Europa e il mondo agli inizi del Novecento; 2. L'Italia agli inizi del Novecento: la politica liberale di Giuseppe Zanardelli e Giovanni Giolitti; 3. Socialisti e cattolici, nuovi protagonisti della vita politica; 4. La politica interna di Giolitti; 5. Il trasformismo di Giolitti; 6. Le riforme dell'età giolittiana; 7. Il decollo dell'industria; 8. Lo sviluppo diseguale dell'Italia giolittiana e l'emigrazione; 9. La politica coloniale italiana; 10. La guerra di Libia. 	Gennaio-febbraio
<i>La Grande guerra</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. L'Europa alla vigilia della guerra; 2. L'Europa in guerra; 3. Un conflitto di tipo nuovo; 4. L'Italia entra in guerra (1915); 5. Un sanguinoso biennio di stallo (1915-1916); 6. La svolta nel conflitto e la sconfitta degli Imperi centrali; 7. La febbre spagnola; 8. I trattati di pace. 	Marzo-aprile
<i>La rivoluzione russa</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il crollo dell'impero zarista; 2. La rivoluzione d'ottobre; 3. Il nuovo regime bolscevico; 4. La guerra civile; 5. La nascita dell'Unione sovietica. 	Maggio

METODOLOGIE: lezione frontale; lezione dialogata; *flipped classroom*.

MATERIALI DIDATTICI

Testo in uso:

- Alessandro Barbero, Chiara Frugoni, Carla Sclarandis, *La storia. Progettare il futuro. Il Settecento e l'Ottocento*, Zanichelli, Bologna 2019.
- Alessandro Barbero, Chiara Frugoni, Carla Sclarandis, *La storia. Progettare il futuro. Il Novecento*, Zanichelli, Bologna 2024.

Materiali forniti in fotocopia o prodotti *ad hoc* dall'insegnante (anche in formato digitale) per venire incontro alle difficoltà degli alunni con disturbi specifici dell'apprendimento o, comunque, con bisogni educativi speciali (mappe concettuali, schemi etc.) o per esigenze di chiarimento e/o approfondimento di certi argomenti.

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE:

Verifiche orali e scritte (con domande a risposta aperta) sugli argomenti affrontati.

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

Colle di Val d'Elsa, 9 maggio 2025

Firma del Docente
Mirko Francioni



RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

Materia ► MATEMATICA

Insegnante ► Prof.ssa Serena Frati

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

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

(RISULTATI DI APPRENDIMENTO DEL PROFILO DI USCITA DEI PERCORSI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE PER LE ATTIVITÀ E GLI INSEGNAMENTI DI AREA GENERALE, competenza di area generale descritta nell'Allegato1 del Regolamento di cui al decreto 24 maggio 2018, n.92).

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 18 alunni (9 maschi e 9 femmine). Nella classe risultano presenti due allievi disabili (con certificazione 104/1992) che seguono una programmazione per obiettivi minimi e un'allieva che segue la programmazione differenziata. Sono presenti due studenti con certificazione DSAP e tre studenti BES, di cui due per motivazioni linguistiche. La classe risulta molto eterogenea in relazione ai livelli di partenza, alle competenze acquisite e all'impegno profuso. Rispetto allo scorso anno scolastico, si rileva un netto miglioramento del gruppo classe nell'acquisizione di quelle competenze a lungo termine per le quali era stato impiegato molto tempo l'anno scolastico precedente. Progressi evidenti si registrano nella partecipazione attiva alle lezioni, nella capacità di operare riflessioni sul processo di apprendimento, nel livello di attenzione in classe, nella manipolazione algebrico-simbolica e nel problem solving.

CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE

Tutti i contenuti sono stati declinati mediante:

- la lettura e comprensione di brani a carattere scientifico
- l'evoluzione storica nel corso dei secoli delle varie scoperte matematiche

- la modellizzazione matematica di fenomeni riconducibili alla realtà circostante e al vissuto personale degli studenti (applicazioni anche al loro futuro ambito lavorativo)
- l'analisi ed interpretazione critica e consapevole delle rappresentazioni grafiche, tabulari e algebrico-simboliche.

MODULO 1: **FUNZIONI e LORO CARATTERISTICHE (25 h)**

- *Saper delineare il grafico di una funzione nei limiti degli strumenti acquisiti: classificazione della funzione, dominio, intersezioni con gli assi cartesiani, segno della funzione, simmetrie e proprietà grafiche delle funzioni*
- *Saper rappresentare graficamente la funzione nel piano cartesiano, riportando le informazioni raccolte*
- *Saper tradurre, analizzare ed interpretare le informazioni e le caratteristiche dal grafico di una funzione*
- *Definizione di funzione, dominio e codominio, variabile indipendente x e dipendente y*
- *Evoluzione storica del concetto di funzione nel corso dei secoli*
- *Funzioni pari e dispari*
- *Classificazione delle funzioni (interi e fratte, razionali e irrazionali)*
- *Funzioni crescenti, decrescenti, costanti*
- *Dominio di una funzione razionale, irrazionale polinomiale intera e fratta*
- *Interpretazione del grafico di una funzione e analisi delle principali caratteristiche (dominio, intervalli di positività/negatività, crescita/decrecenza, eventuali simmetrie, punti di intersezione con gli assi cartesiani, ...)*

MODULO 2: **LIMITI DI FUNZIONI E CONTINUITÀ (40 h)**

- *Apprendere il concetto di limite di una funzione mediante l'introduzione intuitiva e grafica*
- *Definizione intuitiva-operativa e grafica di limite*
- *Evoluzione storica del concetto di limite nel corso dei secoli*
- *Calcolare il limite di funzioni elementari, algebra dei limiti e pseudouguaglianze*
- *Limiti per sostituzione*
- *Conoscere la definizione di funzione continua in un punto e la classificazione dei punti singolari o di discontinuità (prima, seconda e terza specie)*
- *Calcolare il limite di somma, prodotto, quoziente di funzioni*
- *Individuare e risolvere forme di indecisione o indeterminate di limiti (∞/∞)*
- *Saper dedurre un limite dal grafico di una funzione e viceversa*
- *Calcolare limite destro e sinistro di una funzione sia algebricamente che dal*

- punto di vista grafico dalla rappresentazione della funzione nel piano cartesiano*
- *Saper delineare il grafico di una funzione nei limiti degli strumenti acquisiti: dominio, intersezioni con gli assi cartesiani, segno della funzione, limiti agli estremi ai bordi del dominio, asintoti verticali, orizzontali e obliqui*
 - *Funzioni continue e continuità in un punto*
 - *Limiti delle funzioni elementari*
 - *Algebra dei limiti*
 - *Saper classificare i punti di discontinuità nelle tre tipologie*
 - *Ricerca degli asintoti di una funzione (orizzontali, verticali e obliqui)*

MODULO 3: **DERIVATE E STUDIO DI FUNZIONE (30 h)**

- *Conoscere il significato geometrico di derivata come coefficiente angolare della retta tangente al grafico di una funzione in un punto dato*
- *Calcolare la derivate delle funzioni elementari mediante le derivate fondamentali e le regole di derivazione*
- *Calcolare la derivata della somma algebrica, del prodotto e del quoziente di funzioni*
- *Calcolare la derivata delle funzioni razionali intere e fratte*
- *Derivata delle funzioni elementari e regole di derivazione*
- *Algebra delle derivate (derivata della somma, del prodotto, del quoziente di funzioni)*
- *Segno della derivata prima e andamento del grafico di una funzione (Intervalli di crescita/decrecenza di una funzione: derivata prima positiva, negativa; punti di massimo, di minimo, funzione costante: derivata prima nulla)*
- *Punti di non derivabilità dal punto di vista grafico (cuspidi, flesso a tangente verticale, punto angoloso)*
- *Completare il grafico probabile di una funzione*
- *Schema generale per lo studio di funzione di funzioni polinomiali razionali intere e fratte*
- *Modelli Matematici e Funzioni (applicazioni interdisciplinari alle attività di indirizzo Lab.Cucina, Sala, Acc.Turistica)*
- *Esercitazioni di simulazione dell'esame di Stato*

Per quanto riguarda la tematica trasversale dell'*Educazione civica* sono state affrontate le varie tipologie di diagrammi che descrivono il fenomeno della Legalità all'interno del progetto **Legalità è Libertà....Galeotto fu l'incontro** (istogrammi, areogrammi, diagrammi a barre, diagrammi cartesiani, cartogrammi, ...), mediante l'analisi e l'interpretazione dei grafici considerati.

Durante il corso dell'anno scolastico è stata sviluppata un'unità di apprendimento UDA multidisciplinare strategica *ORGANIZZIAMOCI*, al fine di promuovere le seguenti competenze matematiche:

- Saper utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni (problem posing).

- Saper scomporre un problema o un sistema di dati o processi in parti più elementari e gestibili.
- Saper costruire strategie risolutive ed intervenire con gli opportuni miglioramenti (problem solving).
- Modellizzare le situazioni problematiche della realtà circostante riconoscendo in contesti multiformi gli strumenti matematici noti che si possono adottare al fine di operare scelte e decisioni in modo consapevole e critico.
- Trasferire le competenze matematiche acquisite in contesti situati della quotidianità, in particolare nell'ambito delle discipline di indirizzo (lab. Cucina)
- Riconoscere e risolvere problemi valutando le informazioni e le condizioni a disposizione, operando nella realtà e padroneggiando le molteplici rappresentazioni grafiche, tabulari, numeriche, simbolico-algebriche e del linguaggio naturale a carattere scientifico
- Utilizzare i concetti, i modelli noti ed il linguaggio matematico (funzioni, grafici di funzioni) per analizzare ed interpretare criticamente la realtà circostante, cogliendo lo stretto legame che intercorre tra situazione reale e descrizione mediante concetti matematici.

Particolare attenzione è stata rivolta alla trattazione della tematica riguardante i *Modelli Matematici di Funzioni*, attraverso la modellizzazione di fenomeni della realtà quotidiana applicati alle discipline professionalizzanti (Lab.Cucina/Lab.Accoglienza turistica) e al futuro ambito lavorativo. Tali modelli di funzioni (razionali fratte, studio di funzione completo) hanno permesso la descrizione e l'interpretazione critica e consapevole del fenomeno analizzato.

UDA STRATEGICA

Organizziamoci

PERIODO DIDATTICO	Il quadrimestre
ASSI CULTURALI	ASSE MATEMATICO
TITOLO UDA	Organizziamoci

<p>COMPETENZE DA RAGGIUNGERE</p>	<p>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</p> <p>COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.8, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p>
<p>INSEGNAMENTI COINVOLTI</p>	<p><i>Matematica</i></p>
<p>CONOSCENZE (DAL CURRICOLO)</p>	<p><i>I Modelli Matematici e le Funzioni</i></p> <p><i>Il concetto di Funzione, variabile dipendente e indipendente, Dominio e Codominio</i></p> <p><i>Grafico di una funzione sul Piano cartesiano e la sua interpretazione critica</i></p> <p><i>Studio completo di una Funzione</i></p>
<p>ABILITÀ (DAL CURRICOLO)</p>	<p><i>Trasferire le competenze matematiche acquisite in contesti situati della quotidianità, in particolare nell'ambito delle discipline di indirizzo (lab. Cucina).</i></p> <p><i>Riconoscere e risolvere problemi valutando le informazioni e le condizioni a disposizione, operando nella realtà e padroneggiando le molteplici rappresentazioni grafiche, tabulari, numeriche, simbolico-algebriche e del linguaggio naturale a carattere scientifico.</i></p>
<p>EVIDENZE (DAL CURRICOLO)</p>	<p><i>Utilizzare i concetti, i modelli noti ed il linguaggio matematico (funzioni, grafici di funzioni,...) per analizzare ed interpretare criticamente la realtà circostante, cogliendo lo stretto legame che intercorre tra situazione reale e descrizione mediante concetti matematici.</i></p> <p><i>Modellizzare le situazioni problematiche della realtà circostante riconoscendo in contesti multiformi gli strumenti matematici noti che si possono adottare al fine di operare scelte e decisioni in modo consapevole e critico.</i></p>

PRODOTTO FINALE	<i>Simulazione della prova orale interdisciplinare dell'esame di Stato mediante l'esposizione orale di un elaborato individuale multimediale</i>
------------------------	--

PIANO DI LAVORO DELL'UDA

FASI	ATTIVITÀ	DISCIPLINE COINVOLTE
1	Presentazione delle attività	Matematica
2	Discussione dialogata- role play- debate all'interno del gruppo classe in merito all'individuazione dei concetti matematici coinvolti e correlazione tra le competenze matematiche acquisite e le discipline professionalizzanti (Lab.Cucina/Lab. Accoglienza turistica). Rielaborazione critica degli ambiti di applicazione dei nodi concettuali matematici alle discipline di indirizzo.	
3	Ideazione e realizzazione di una funzione che rappresenti il modello matematico che descrive un aspetto scelto dagli studenti di un evento complesso (banchetto di fine anno scolastico). Realizzazione di un elaborato multimediale individuale condiviso sulla piattaforma Classroom contenente una situazione problematica creata individualmente da ciascun allievo che sia descrivibile mediante una funzione.	
4	Presentazione finale ed esposizione orale dell'elaborato individuale multimediale realizzato.	

UDA ORGANIZZIAMOCI

Discipline	Fasi / moduli	Contenuti disciplinari	Strumenti/metodi
MATEMATICA	Il concetto di Modello Matematico e le Funzioni applicate	Scelta individuale di una funzione che descriva un fenomeno mediante un modello matematico riguardante	Creazione di un elaborato multi-

	all'evento di fine anno scolastico.	<p>un aspetto di lab.Cucina/Lab. Accoglienza turistica che appartenga all'organizzazione di un evento di fine anno scolastico.</p> <ul style="list-style-type: none"> • definizione di Funzione • definizione di Dominio e Codominio • concetto di Modello Matematico e a cosa serve • quali sono i passaggi successivi per lo Studio di Funzione • caratteristiche e proprietà della funzione scelta (grandezza variabile x e y, Dominio e Codominio, Intervalli di valori in cui la funzione è crescente, decrescente o costante, limiti ai bordi, agli estremi del dominio). 	mediale individuale in power point, canva ed esposizione orale.
--	-------------------------------------	--	---

METODOLOGIE

Le metodologie didattiche adottate sono state diversificate nelle varie tipologie:

- lezione frontale
- discussione dialogata svolta a partire da un testo verbale o iconografico
- attività di cooperative learning in piccolo gruppo
- simulazioni di esercitazioni scritte
- didattica laboratoriale mediante le estensioni digitali dei libri di testo in adozione
- utilizzo delle TIC (Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione): visione di video didattici, attività didattiche interattive on line, con conseguente sviluppo della competenza digitale
- correzione esercizi
- condivisione materiale didattico fornito dal docente sulla piattaforma *Classroom*
- utilizzo della lavagna interattiva *LIM*
- discussione e confronto
- apprendimento tramite problemi
- flipped Classroom
- apprendimento cooperativo
- software di geometria dinamica *Geogebra*
- Metodo del *Problem solving*, possibilmente privilegiando situazioni problematiche legate alla quotidianità o alle materie di indirizzo
- Realizzazione di schemi riassuntivi e di mappe concettuali da mettere a disposizione dell'intera classe ed utili ad interiorizzare e ricordare le conoscenze
- Esercitazioni di gruppo in classe (piccolo gruppo, gruppi di apprendimento cooperativo) per acquisire abilità operative

- Esercitazioni in classe, in preparazione a prove scritte, per rendere espliciti agli alunni gli obiettivi che si intendono raggiungere e per permettere agli alunni di auto valutare le proprie competenze prima della prova sommativa

STRUMENTI DIDATTICI

Libro di testo: BERGAMINI BAROZZI "MATEMATICA IN CUCINA, SALA, ALBERGO" ZANICHELLI VOLUME PER IL SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO

Altri materiali didattici: Video didattici, schemi, mappe concettuali, formulari, software geometrica dinamica (Geogebra), condivisione materiale su Classroom, lavagna interattiva multimediale, dispense fornite dal docente, schede storiche sui vari nodi concettuali affrontati, testi di problemi di realtà forniti dall'insegnante, schede di lavoro e simulazioni di esercitazioni scritte preparate dal docente, schede di laboratorio, simulazioni della prova d'esame di Stato.

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

STRUMENTI PER LA VERIFICA FORMATIVA

- *Controllo e correzione degli esercizi assegnati per casa*
- *Controllo degli schemi e delle mappe realizzate sul quaderno*
- *Conversazione guidata in classe, di ripasso degli argomenti trattati*
- *Brevi interrogazioni orali*
- *Esercizi svolti alla lavagna dai singoli alunni*
- *Esercitazioni svolte in piccolo gruppo*
- *Esercitazioni svolte in classe in preparazione al compito scritto*
- *Partecipazione attiva alla lezione*
- *Riflessioni sul processo di apprendimento*
- *Analisi errori, debolezze e punti di forza da parte dello studente*
- *Livello di attenzione in classe*
- *Partecipazione attiva alla discussione in classe (interventi positivi e costruttivi durante le lezioni)*

STRUMENTI PER LA VERIFICA SOMMATIVA

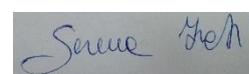
- *Verifica scritta di struttura mista, tesa a verificare sia le conoscenze (domande teoriche), sia le abilità (esercizi), che le competenze (soluzione di problemi)*
- *Verifiche orali*
- *Produzioni di elaborati originali da parte dello studente (tipo mappe, presentazioni multimediali power point canva, temi matematici, esercitazioni svolte a casa, approfondimenti monotematici)*
- *Simulazioni di colloqui dell'Esame di Stato*

Le verifiche scritte sono state sia strutturate che non strutturate (domande aperte, esercizi da svolgere, problemi da risolvere, situazioni problematiche da modellizzare, indicazioni di vero/falso, test a scelta multipla, collegamenti e connessioni logiche, esercizi di completamento e abbinamento, ..). Sono stati utilizzati in itinere osservazioni, monitoraggio costanti e feedback di ogni allievo in relazione ai livelli di partenza, alle potenzialità di ciascuno, all'impegno profuso e ai risultati ottenuti nelle verifiche effettuate nel corso dell'anno scolastico. La valutazione complessivamente è volta a stimare le capacità di ragionamento ed i processi intrapresi dagli allievi ed è tesa a misurare le competenze acquisite, gli obiettivi raggiunti, i progressi ottenuti in relazione ai livelli di partenza e alle potenzialità degli allievi.

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

Data, 12/05/2025

Firma del Docente

A rectangular box containing a handwritten signature in blue ink. The signature is cursive and appears to read "Sanna" followed by a surname that is partially obscured but seems to start with "di".

All. A

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

Materia: TEDESCO

Insegnante: **LAURA GANI** Classe 5B
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

Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.

OBIETTIVI MINIMI DELLA DISCIPLINA

Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni. Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Scrivere correttamente testi di varia tipologia, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Scrivere correttamente testi di varia tipologia, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe presenta 9 elementi per il percorso di accoglienza, di cui 1 con BES e 3 con Obiettivi Minimi e Differenziati. La classe è articolata di Accoglienza dimostra di essere andata incontro a una crescita a livello didattico e comportamentale, pur venendo spesso evidenziati problemi ereditati dagli anni precedenti, a cui si aggiunge l'acuirsi dell'isolamento di alcuni elementi della classe. Di volta in volta le criticità vengono fuori

in contrasti occasionali nei momenti di lezione. Al netto di ciò, eccetto nel frequente distrarsi di alcuni elementi, il clima della classe è tranquillo e i discenti sono educati presi singolarmente. Dal lato didattico, si evince un considerevole divario tra alcuni elementi della classe e gli altri; se i primi mostrano ampi margini di crescita in tutti i campi dell'apprendimento della lingua tedesca, e già mostrano di eccellere nella produzione scritta e/o orale, altri mostrano lacune evidenti e permane una marcata e diffusa mancanza di fiducia nelle proprie capacità nel raggiungimento delle competenze previste. Questo è particolarmente accentuato negli alunni con 104, mentre l'elemento con BES eccelle nella materia.

CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE

1. UDA Mettiamoci in viaggio dicembre 2024 – gennaio 2025 – Competenza n° 5 Multilinguistica – Competenza n°1 – Competenza n°4
2. UDA PCTO aprile-maggio 2025

EDUCAZIONE CIVICA: Progetto Legalità è Libertà

Nell'attività didattica svolta durante l'anno è stato raggiunto il monte orario obbligatorio di 99 ore

METODOLOGIE:

è stato usato un approccio didattico comunicativo che privilegia lavoro di coppia, di gruppo, cooperative learning e problem solving, interazione orale con simulazione di situazioni in ruolo, comprensione di testi orali, lettura di brani per l'attivazione della comprensione scritta con attività di tipo vero/falso, scelta multipla, domande sul testo, attività di scrittura per fissare lessico, strutture e funzioni studiate. È stato usato un metodo induttivo per la presentazione delle regole grammaticali, guidando gli alunni alla scoperta e definizione delle stesse.

MATERIALI DIDATTICI:

Libro di testo: REISELUST NEU ED. LOESCHER di Pierucci Fazzi

Altri materiali didattici: materiale autentico, fotocopie. Strumenti: Lavagna, LIM, computer di classe, Classroom.

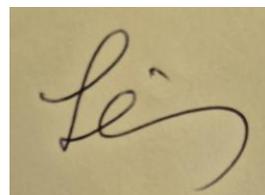
TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE:

Verifiche orali e scritte: domande a risposta V/F; domande a risposta aperta; compiti di realtà.

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

Data, 05/05/2025

Firma del Docente





ALLEGATO A

Materia: Arte e Territorio

Insegnante: Marta Maria Giorgi. Insegnante: Innocenti Leopoldo (potenziamento). Classe 5A2B
indirizzo Accoglienza
A.S. 2024-2025

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

OBIETTIVI DEL DIPARTIMENTO

Gli obiettivi del dipartimento, sono quelli indicati dalle seguenti competenze di area generale e di civica:

COMPETENZA AREA GENERALE N.6: Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali. Inquadrare in modo coerente gli artisti, le opere, i beni culturali studiati nel loro specifico contesto storico, geografico e ambientale.

COMPETENZA DI CITTADINANZA ED EDUCAZIONE CIVICA: Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e i beni pubblici comuni.

COMPETENZA AREA PROFESSIONALIZZANTE N.11: 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.

COMPETENZA DI CITTADINANZA ED EDUCAZIONE CIVICA: Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e i beni pubblici comuni.

OBIETTIVI MINIMI DISCIPLINARI

In linea alla competenza di area generale n°6:

<i>CONOSCENZE:</i>	<i>CAPACITA'</i>	<i>COMPETENZE</i>
<ul style="list-style-type: none">Le opere e artisti principali, relativi ai seguenti periodi della storia dell'arte: il Neoclassicismo, il Romanticismo, il Realismo e il	<ul style="list-style-type: none">Individuare le opere basilari di ogni periodo, in connessione ai movimenti artistici e storici,	<ul style="list-style-type: none">Conoscere l'importanza del bene artistico/ ambientale in relazione alla propria cultura.

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



<p>movimento dei Macchiaioli, l'Impressionismo, il Post-impressionismo, la Belle Epoque e l'art Nouveau, l'Espressionismo e il Futurismo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La definizione di arte e le modalità di lettura di un'opera: descrizione oggettiva e soggettiva. • I diversi linguaggi e tecniche artistiche. 	<p>riconoscendone l'autore sulla base dello stile e il soggetto.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere la tecnica usata per la realizzazione di un'opera. • Riconoscere i significati, la funzione e il valore d'uso delle opere d'arte. • Compiere collegamenti tra la storia dell'arte e altre discipline. • Utilizzare il lessico specifico della disciplina, sia in forma orale che scritta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper parlare di artisti e delle principali opere della storia dell'arte, sapendole confrontare tra loro ed usare per riflettere sul presente. • Sviluppare una sensibilizzazione al nostro patrimonio artistico e culturale, sapendo a sua volta sensibilizzare su questi argomenti. • Comprendere e saper attuare i principi della tutela.
--	---	--

In linea alla competenza di area generale n°11:

<i>CONOSCENZE:</i>	<i>CAPACITA'</i>	<i>COMPETENZE</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere gli elementi basilari del linguaggio artistico, il vocabolario tecnico di base e i termini specifici più importanti, al fine di una corretta analisi critica e spiegazione delle opere. • Conoscere i fondamenti della propria identità culturale nel patrimonio storico-artistico del proprio territorio. • Conoscere i principali luoghi d'interesse artistico e ambientale, gli eventi e le manifestazioni storico culturali del territorio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper spiegare le opere ad un pubblico eterogeneo, utilizzando l'adeguato linguaggio scritto e orale in base al destinatario. • Saper individuare le informazioni più pertinenti di un bene culturale a fine informativo. • Saper compiere connessioni tra discipline appartenenti a vari ambiti culturali, sapendone identificare l'ubicazione geografica nel territorio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere i principi fondamentali della tutela del patrimonio artistico e del territorio. • Attivare atteggiamenti di partecipazione alla vita sociale e civica relativi ai beni culturali. • Saper individuare e valorizzare i beni artistici presenti nel proprio territorio.



La classe è composta da nove alunni con un'alta percentuale di componenti BES: sono infatti presenti tre alunni certificati ai sensi della L.104/1992, dei quali una studentessa con programmazione per obiettivi differenziati e due con obiettivi minimi; è inoltre presente un'alunna DSA.

Dal punto di vista del rendimento, la classe presenta un quadro sufficiente. Al suo interno sono però presenti forti divari tra alunni con un alto profilo di rendimento scolastico ed altri appena sufficienti.

Si è assistito per alcuni alunni, che avevano un profilo scolastico molto e lievemente negativo nel primo quadrimestre, ad un generale miglioramento nel secondo.

Dal punto di vista del livello di scolarizzazione i componenti della classe, salvo qualche eccezione, si mostrano poco abituati ad uno studio costante, presentando conseguentemente nelle verifiche lacune e carenze; si registrano generalmente prestazioni migliori nelle verifiche orali piuttosto che in quelle scritte.

Il livello di interessamento alla materia, tranne che per delle eccezioni, non risulta sempre costante, soprattutto per quanto riguarda gli interventi da parte degli studenti, anche se si è assistito ad un miglioramento nell'ultimo periodo.

Gli alunni BES sono in generale quelli che presentano un profilo di rendimento, scolarizzazione ed interesse migliore rispetto al resto della classe.

CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE

UNITA' DIDATTICHE	CONTENUTI DISCIPLINARI	TEMPI DI REALIZZAZIONE
Il Neoclassicismo.	INTRODUZIONE AL NEOCLASSICISMO. J.J. WINCKELMANN: Il valore estetico ed etico delle sue teorie. J.L. DAVID: 'Il Giuramento degli Orazi', 'Napoleone al passo del Gran San Bernardo', 'La morte di Marat'. IL FENOMENO DEL VEDUTISMO. CANALETTO. LA CAMERA OSCURA. CANOVA A.: il sistema della riproducibilità delle sue opere d'arte, 'Perseo', 'Amore e Psiche', 'Paolina Borghese', 'Napoleone come Marte Vincitore'. JUVARRA F.: La Palazzina di Caccia Stupinigi. VANVITELLI L.: Reggia di Caserta. GOYA F.: 'La Famiglia di Carlo IV', 'Fucilazione del 3 Maggio 1808', i Caprichos.	
Il Romanticismo.	INTRODUZIONE AL ROMANTICISMO. GERICAULT T.: 'Zattera della Medusa', gli 'Alienati'.	Novembre.



	<p>DELACROIX E.: la 'Libertà che Guida il Popolo', estratti dal quaderno di viaggi in Marocco, le 'Donne di Algeri'.</p> <p>HAYEZ F.: 'Il Bacio'.</p>	
<p>Il Realismo e il movimento dei Macchiaioli.</p>	<p>INTRODUZIONE AL REALISMO.</p> <p>COURBET G.: gli 'Spaccapietre', il 'Funerale ad Ornan', 'l'Atelier dell'Artista'.</p> <p>IL FENOMENO DEI SALOON PER GLI ARTISTI.</p> <p>MILLET J. F.: le 'Spigolatrici'.</p> <p>DAUMIER H.: il 'Vagone di Terza Classe'.</p> <p>FATTORI G.: la 'Rotonda del Bagno Palmieri', la 'Battaglia di Magenta', lo 'Staffato'.</p> <p>IL MOVIMENTO MACCHIAIOLO.</p> <p>I CONTRASTI TRA COLORI E IL CERCHIO CROMATICO.</p> <p>LEGA S.: il 'Pergolato', il 'Canto di uno Stornello', la 'Visita'.</p> <p>SIGNORINI T.: la 'Toilette del Mattino'</p>	<p>Novembre-Dicembre</p>
<p>L'Impressionismo e il post-Impressionismo.</p>	<p>INTRODUZIONE ALL'IMPRESSIONISMO.</p> <p>MANET E.: 'l'Olympia', la 'Colazione sull'Erba', il 'Bar delle Folies Bergère'.</p> <p>MONET C.: 'Impression Soleil Levant', 'Covoni', la serie sulla cattedrale di Rouen, 'Ninfee'.</p> <p>RENOIR P.A.: il 'Moulin de la Gallette', la 'Colazione dei Canottieri'.</p> <p>INTRODUZIONE AL POST-IMPRESSIONISMO.</p> <p>DEGAS E.: la 'Lezione di Ballo', 'l'Assenzio'.</p> <p>VISIONE E COMMENTO DEI LAVORI FOTOGRAFICI ISPIRATI AL SUBLIME O AL PITTORESCO REALIZZATI DAGLI STUDENTI.</p> <p>CEZANNE C.: serie sulla montagna St. Victoire, 'Madame Chezanne sulla Poltrona Rossa', la serie sulle nature morte.</p> <p>GAUGUIN P.: la 'Visione dopo il Sermone', 'Orana Maria', 'Da Dove Veniamo, chi Siamo, Dove Andiamo?'</p> <p>VAN GOGH V.: Visione del trailer del film 'Sulle Soglie dell'Eternità'.</p>	<p>Dicembre-Febbraio</p>
<p>La Belle Epoque e l'Art Nouveau.</p>	<p>USCITA DIDATTICA MOSTRA 'COSTELLAZIONI' AL SANTA MARIA DELLA SCALA: relativa all'argomento del rapporto tra arte novecentesca e il contemporaneo regime fascista.</p> <p>INTRODUZIONE ALL'ART NOUVEAU.</p> <p>GAUDÌ A.: 'La Pedrera'.</p> <p>EIFFEL G.: la Tour Eiffel; la Statua della Libertà.</p> <p>IL FENOMENO DELLE ESPOSIZIONI UNIVERSALI.</p>	<p>Marzo</p>
<p>L'Espressionismo.</p>	<p>INTRODUZIONE ALLA NASCITA DEL FENOMENO DELLE AVANGUARDIE ARTISTICHE.</p>	<p>Aprile</p>



	INTRODUZIONE ALL'ESPRESSIONISMO. MUNCH E.: 'l'Urlo', la 'Pubertà'. INTRODUZIONE AL DER BLAUE REITER KANDINSKIJ V.: visione dei suoi acquerelli figurativi ed astratti.	
Il Futurismo.	INTRODUZIONE AL FUTURISMO. EDUCAZIONE CIVICA: Sul tema del corpo dei carabinieri TPC, collegati al concetto di tutela e a quello delle ecomafie.	Maggio

METODOLOGIA DIDATTICA

Lezione frontale, lezione interattiva, gruppi di lavoro, relazioni ed esercitazioni a casa, attività di recupero.

MATERIALI DIDATTICI

Testo: 'Itinerario Nell'arte- Dall'età Dei Lumi Ai Giorni Nostri' versione verde 5ed. - Vol. 3, Cricco Giorgio, Zanichelli Editore.

Schede tratte dal catalogo della mostra *Costellazioni. 'Arte italiana 1915-1960. Dalle Collezioni Banca Monte dei Paschi di Siena e Cesare Brandi'*, (S. Maria della Scala, 17 ottobre 2024-30 marzo 2025).

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Verifiche scritte ed orali sugli argomenti affrontati; relazioni e sintesi scritte.

Siena, 13 Maggio 2025

firma
il docente



ALLEGATO A

Materia: Tecniche di comunicazione

Insegnante: **Samanta Lazzeri** Classe **5B** indirizzo **Accoglienza Turistica**
A.S. 2024/2025

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

OBIETTIVI DEL DIPARTIMENTO

Si rimanda a quanto riportato nel curriculum.

OBIETTIVI MINIMI DISCIPLINARI

CONOSCENZE

Conoscere i fondamenti della comunicazione in relazione agli attori, alle modalità comunicative, alle relazioni sociali ed interpersonali e ai bisogni comunicativi. Conoscere le modalità e gli approcci comunicativi all'interno di un gruppo di lavoro, i tipi di conflitto che ne possono scaturire e le strategie di risoluzione del conflitto. Interiorizzare i principi della comunicazione persuasiva, le diverse strategie comunicative, i mass media ed il marketing pubblicitario. Conoscere le principali differenze tra le diverse strategie di pubblicità in base al target di riferimento, nonché le campagne pubblicitarie e le diverse tipologie di prodotto pubblicitario. Conoscere le interazioni e gerarchie all'interno della comunicazione aziendale e il percorso comunicativo tra i vari attori dell'azienda.

COMPETENZE

Saper utilizzare la comunicazione assertiva come principale mezzo di interazione comunicativa con il cliente. Saper mettere in atto le proprie conoscenze e capacità persuasive nella risoluzione dei conflitti comunicativi sia con il cliente che all'interno di un team working. Essere in grado di evidenziare ed utilizzare efficacemente le diverse strategie comunicative per la promozione e vendita del prodotto, avendo precedentemente fissato target e tempi di vendita. Utilizzare la propria conoscenza dei mass media per evidenziare la più consona strategia di marketing, nonché saper utilizzare i diversi social media al fine della promozione del prodotto. Saper approcciarsi al cliente in modo funzionale alle sue richieste e saper gestire le lamentele e rimostranze. Essere in grado di riconoscere i vari stili comunicativi ed evidenziare la strategia più consona alla risoluzione dei conflitti sia all'interno di un team working che con il cliente.

CAPACITA'

Utilizzo del linguaggio tecnico-specifico del marketing pubblicitario, creazione di pacchetti promozionali per il prodotto prescelto e inserimento all'interno del campo pubblicitario. Utilizzo e gestione dei principali canali pubblicitari, attraverso l'ausilio di pc, smartphone etc. Utilizzare strategie di brainstorming e problem solving in modo efficace e funzionale alla situazione in atto. Non dimenticare mai di utilizzare le proprie capacità empatiche e di ascolto sia all'interno dei rapporti aziendali, che in presenza del cliente.

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



PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da 9 discenti: 6 femmine e 3 maschi. Il gruppo classe si presenta relativamente omogeneo nonostante la presenza di alcune personalità che spiccano in modo preponderante rispetto alle altre. Gli studenti e le studentesse si sono sempre mostrati interessati agli argomenti della disciplina, partecipando in modo attivo alle lezioni e mantenendo un impegno costante. Nonostante ciò, è tuttavia opportuno specificare che le loro conoscenze pregresse erano ad un livello base e non adeguato al pieno raggiungimento delle competenze richieste per tale disciplina. Il linguaggio, scritto e verbale, è spesso troppo colloquiale, scarsamente appropriato al livello che ci si attende da una classe quinta. La ragione di tale situazione potrebbe essere riconducibile al fatto che, non vi è stata continuità didattica durante gli ultimi tre anni, infatti il docente è stato diverso per ogni anno. Una simile condizione non consente, effettivamente, un apprendimento consolidato e sereno, tanto che i discenti presentano non poca preoccupazione ed ansia, ogni volta che viene richiesta loro una prestazione. E' inoltre opportuno specificare una certa discontinuità nella presenza a scuola: le assenze sono state svariate durante l'anno scolastico, non consentendo così la piena realizzazione degli apprendimenti. Ciò non di meno, se debitamente e pazientemente stimolati, sono in grado di raggiungere alti livelli di coinvolgimento e interesse per la disciplina, conseguendo risultati eccezionali.

Si ritiene tuttavia opportuno specificare l'alto livello di empatia, disponibilità e comprensione che ogni discente ha nei confronti dell'altro; sono ragazzi e ragazze molto sensibili ed attenti agli stati emotivi di chi li circonda, si prodigano nell'aiutarsi e sostenersi vicendevolmente ed anche se non sempre si trovano in accordo, sono pronti a darsi man forte in caso di necessità. Gli studenti e le studentesse presentano una buona apertura al dialogo con il docente e se trattati con rispetto e come persone adulte, riescono a riconoscere i propri errori e farsi carico delle proprie responsabilità. Spiccano alcune menti brillanti e vivaci che tuttavia non vengono supportate da impegno o assiduità nello studio.

CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE

I fondamenti della comunicazione

La comunicazione persuasiva

La comunicazione efficace

Il team working:

- Il gruppo e le sue caratteristiche
- Il team working
- La risoluzione dei conflitti

Comunicazione di massa e prodotti pubblicitari:

- Media ecology e web 2.0
- Gli obiettivi pubblicitari
- Le campagne pubblicitarie
- Le strategie pubblicitarie
- Le tipologie di prodotti pubblicitari

La comunicazione aziendale:



- Mission aziendale

- Public relations

Marketing e turismo:

- Il linguaggio del marketing

- Marketing strategico

- L'offerta turistica

MODULI	UNITA' DIDATTICHE	ORE

METODOLOGIA DIDATTICA

- X Lezione frontale
- X Lezione interattiva
- X Gruppi di lavoro
- Relazioni ed esercitazioni a casa
- Attività di recupero
- DaD
- Classroom Google suite
- laboratorio

MATERIALI DIDATTICI

Turismo.com, *Comunicazioni e relazioni nel turismo contemporaneo*, Terza edizione, G.Colli

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Verifiche orali

Verifiche scritte

Data, 09/05/2025

firma
il docente

All. A

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

Materia: Diritto e Tecniche Amministrative

Insegnante: **Maria Palma** Classe: V Sezione: B
Anno Scolastico: 2024/25

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:

1. Accoglienza e Ospitalità:

- capacità di gestire le relazioni con i clienti in modo professionale;
- sviluppo di abilità comunicative e relazionali;
- gestione delle lamentele e risoluzione dei problemi;

2. Organizzazione degli Spazi:

- capacità di organizzare spazi di accoglienza e di servizio secondo standard qualitativi;
- creazione di un ambiente confortevole e funzionale per gli ospiti;

3. Gestione delle Prenotazioni:

- competenze nell'utilizzo di strumenti informatici per la gestione delle prenotazioni;
- capacità di gestire l'accoglienza in base al flusso delle prenotazioni;

4. Lavoro di Gruppo:

- Collaborazione efficace con i membri del team per garantire un servizio ottimale;
- Sviluppo di competenze interpersonali e di lavoro in team;

5. Normativa e Sicurezza:

- Conoscenza delle normative relative alla sicurezza e alla salute nei luoghi di accoglienza;
- Capacità di applicare procedure di emergenza;

6. Lingue Straniere:

- Competenze di base in lingue straniere per facilitare la comunicazione con gli ospiti internazionali;

7. Cultura e Tradizioni:

- Consapevolezza e rispetto delle diverse culture e tradizioni degli ospiti.

Attenzione particolare per l'inclusione di alunni con BES e con DSA, garantendo un ambiente di apprendimento adeguato e strategie didattiche personalizzate.

Queste competenze preparano gli studenti a operare efficacemente nel settore turistico - ricettivo, garantendo un servizio di alta qualità.

OBIETTIVI MINIMI DELLA DISCIPLINA:

1. Gestione delle Risorse Umane:

- comprendere i principi di base della gestione del personale nel settore turistico - ricettivo;
- analizzare le pratiche di selezione, formazione e motivazione del personale;

2. Pianificazione e Controllo:

- saper elaborare un budget di previsione per un'attività ricettiva;
- conoscere gli strumenti di controllo di gestione per valutare le performance aziendali;

3. Marketing nel settore turistico - ricettivo:

- comprendere le strategie di marketing specifiche per il settore turistico - ricettivo;
- saper analizzare il mercato e identificare il target di clientela;

4. Analisi Costi e Prezzi:

- saper distinguere tra costi fissi e variabili e calcolare il punto di pareggio;
- comprendere come definire i prezzi in base ai costi e al valore percepito dal cliente;

5. Gestione della Qualità:

- Conoscere i criteri di qualità per i servizi offerti nel settore turistico - ricettivo;
- Saper applicare tecniche di monitoraggio e miglioramento continuo;

6. Pratiche di Sostenibilità:

- Comprendere l'importanza della sostenibilità nelle pratiche aziendali nel settore turistico - ricettivo;
- Saper identificare azioni per ridurre l'impatto ambientale delle attività aziendali.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE:

La classe è composta da nove alunni, ciascuno con un proprio bagaglio di esperienze e competenze. Gli studenti sono caratterizzati da diverse abilità, motivazioni e stili di apprendimento, che arricchiscono l'ambiente scolastico e la dinamica di gruppo.

Composizione della Classe:

1. Numero Totale di Alunni: 9;
2. Alunni con BES (Bisogni Educativi Speciali): 3; questi studenti presentano difficoltà specifiche che richiedono un'attenzione particolare. Le loro esigenze variano da bisogni legati all'apprendimento a necessità di supporto emotivo e sociale. È importante implementare strategie didattiche personalizzate che consentano loro di partecipare attivamente alle attività didattiche.
3. Alunni con DSA (Disturbo Specifico dell'Apprendimento): 1; l'alunno necessita di un percorso educativo strutturato e l'uso di strumenti compensativi che facilitino il suo processo di apprendimento. È fondamentale un monitoraggio costante per valutarne i progressi e adeguare le strategie didattiche di conseguenza.

Livelli di Competenze:

Gli alunni mostrano diversi livelli di competenza nelle materie curriculari, in particolare nelle discipline legate all'accoglienza. Alcuni studenti eccellono in competenze pratiche, mentre altri necessitano di supporto teorico per affinare le loro conoscenze.

Aspetti Sociali e Relazionali:

Il gruppo classe presenta una buona coesione sociale, sebbene vi siano occasionali difficoltà di integrazione per alcuni alunni. È fondamentale promuovere attività che incentivino il lavoro di squadra e lo scambio di idee, creando un ambiente di apprendimento inclusivo e rispettoso.

Il docente osserva un atteggiamento positivo generale verso l'apprendimento, e gli alunni sono motivati a partecipare a iniziative extracurricolari legate all'accoglienza, come laboratori, eventi e tirocini.

Obiettivi Educativi:

- incrementare le competenze pratiche e teoriche attraverso un approccio didattico personalizzato e inclusivo;
- favorire la socializzazione tra tutti gli alunni, promuovendo un clima di rispetto e collaborazione;
- implementare strategie specifiche per supportare gli alunni con BES e DSA, garantendo loro pari opportunità di apprendimento.

Queste osservazioni evidenziano le peculiarità e le potenzialità della classe, sottolineando l'importanza di un approccio educativo che valorizzi ciascun alunno nel suo percorso di apprendimento.

CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE:

UNITA' DI APPRENDIMENTO	CONTENUTI DISCIPLINARI	PERIODO
IL MARKETING (Aspetti generali, il marketing strategico e il marketing operativo).	Individuare la differenza tra marketing strategico e marketing operativo. Riconoscere le fasi del marketing strategico e le leve del marketing operativo. Riconoscere l'importanza del marketing relazionale ai fini della fidelizzazione della clientela.	OTTOBRE – NOVEMBRE - DICEMBRE
PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE (Pianificazione, programmazione e controllo di gestione, Budget e Business Plan).	Conoscere le possibili scelte strategiche delle aziende. Pianificare gli obiettivi mediante il piano aziendale (piano dei finanziamenti, piano degli investimenti, piano economico e piano patrimoniale).	GENNAIO – FEBBRAIO - MARZO - APRILE

	<p>Programmare le azioni di breve periodo mediante la predisposizione dei budget annuali.</p> <p>Analizzare gli scostamenti tra quanto programmato e quanto realizzato mediante il controllo di gestione.</p> <p>Riconoscere gli interventi correttivi da applicare in caso di scostamenti significativi dagli obiettivi programmati.</p>	
IL MERCATO TURISTICO (il mercato turistico nazionale e internazionale)	Conoscere l'evoluzione storica e le tendenze future del fenomeno turistico sia a livello internazionale che nazionale.	SETTEMBRE
PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE	<p>Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità.</p> <p>Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica.</p>	MAGGIO - GIUGNO

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

METODOLOGIE:

- lezioni frontali e attività pratiche;
- esercizi di gruppo e simulazioni aziendali;
- analisi di casi studio relativi al settore.

MATERIALI DIDATTICI:

1. testo di riferimento di diritto e tecniche amministrative;
2. mappe concettuali;
3. software di gestione aziendale (es. Excel, Canva);
4. casi studio;
5. Esercizi pratici e schemi riassuntivi;
6. Video e documentari sul mondo dell'azienda

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE:

1. Quiz a risposta multipla;
2. Elaborati scritti su argomenti specifici;
3. Esercizi pratici e analisi di casi;
4. Prove pratiche di gestione aziendale simulata;
5. Discussioni di gruppo e lavori di squadra;

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

Data, 04/05/2025

Firma del Docente

MARIA PALMA





ALLEGATO A

Materia: Scienze degli alimenti

Insegnante: **Riccardo Rauggi** Classe 5A2/B indirizzo accoglienza A.S. 2024/2025

In relazione alla programmazione curricolare è stato perseguito lo sviluppo delle seguenti competenze di carattere generale (ci riferiamo a quelle dell'Allegato A, D.L. 24/05/2018, n. 92, *Regolamento recante la disciplina percorsi di studio I.P.*) che riportiamo dettagliando di seguito i compiti significativi e le evidenze prese in considerazione. Per quanto attiene invece alle abilità e alle conoscenze sviluppate, si rimanda per brevità al testo del curriculum dell'Istituto professionale alberghiero ed enogastronomico, consultabile nel sito ufficiale della scuola al seguente link: <https://www.iisricasoli.edu.it/index.php/l-istituto/ptof-offerta-formativa>

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.	
EVIDENZE	COMPITI SIGNIFICATIVI
Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. Essere in grado di individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli. Rispettare le "buone pratiche" di lavorazione inerenti all'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione di prodotti e servizi nei luoghi di lavoro.	Progettazione di menù da realizzare in laboratorio con specifiche indicazioni dei CCP Conoscere il manuale di autocontrollo. Conoscere le certificazioni di qualità.
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.	
EVIDENZE	COMPITI SIGNIFICATIVI
Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile	Realizzare un'attività di promozione indirizzata ad un determinato prodotto e/o ad una determinata zona/territorio regionale o nazionale.

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



dal punto di vista economico/ambientale. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.	Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da 6 studentesse e 3 studenti, per un totale di 9 elementi, tra cui un'alunna con BES e relativo PDP, tre alunni sono affiancati dall'insegnante di sostegno, soltanto in un caso si fa ricorso a una programmazione differenziata.

Ho conosciuto la classe solo in questo ultimo anno del loro percorso formativo.

Pur essendo una classe numericamente contenuta, i rapporti tra gli alunni spesso non sono stati ottimali, il livello delle competenze sviluppate e raggiunte nell'arco del loro percorso è piuttosto basso, con qualche rara eccezione.

Dopo alcune difficoltà iniziali dovute anche al mio arrivo nel loro ultimo anno di formazione, le iniziali avversioni mostrate nei miei confronti, almeno da alcuni elementi, sono andate affievolendosi ed alla fine i nostri rapporti sono notevolmente migliorati.

Nell'ultimo periodo la classe si è mostrata più consapevole e matura, tanto che è stato possibile dibattere in classe su alcune tematiche non solo limitate alla mia disciplina, cosa che fa ben sperare per una accelerazione del loro processo di maturazione.

CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE

NUCLEI FONDANTI	CONTENUTI	PERIODO/ORE
ITINERARI TURISTICI LOCALI, PRODOTTI TIPICI LOCALI. STORIA DELLA CINTA SENESE	Evoluzione dei consumi alimentari in Italia Nuovi prodotti alimentari e prodotti tipici. Storia della cinta Senese, dall'allegoria del buongoverno di Ambrogio Lorenzetti alla	SETTEMBRE/ OTTOBRE/ NOVEMBRE
SOSTENIBILITA' AMBIENTALE. ITINERARI TURISTICI ARTISTICI E ENOGASTRONOMICI	Alimenti sostenibili, olio di palma come modello di insostenibilità Sviluppo di itinerari turistici in Italia e all'estero.	NOVEMBRE/ DICEMBRE
MACRONUTRIENTI ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E LARN	Metabolismo dei macronutrienti Energia e metabolismo basale Peso teorico IMC e LARN Alimentazione in particolari condizioni fisiologiche	GENNAIO/ FEBBRAIO/MARZO
DIETA IN PARTICOLARI	Malnutrizioni da carenze e da eccessi alimentari.	MARZO/APRILE/



CONDIZIONI PATOLOGICHE LARN MTA e HACCP	Varie patologie alimentari Energia e metabolismo basale Peso teorico IMC e LARN Contaminazioni e malattie trasmesse Sistema HACCP	MAGGIO
UDA	“ Organizziamoci”	Tutto l’anno

METODOLOGIA DIDATTICA

- ⑦ Lezione frontale
- ⑦ Lezione interattiva
- ⑦ Lezione partecipata
- ⑦ Gruppi di lavoro
- ⑦ Relazioni ed esercitazioni a casa
- ⑦ Attività di recupero
- ⑦ Quiz di ripasso e di approfondimento svolto sulla piattaforma kahoot
- ⑦ Classroom Google suite

MATERIALI DIDATTICI

Testo in uso

Video didattici

Presentazioni in power point

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Verifiche orali

Verifiche scritte

Presentazioni in power point dei lavori svolti

Data, 12/05/2025

firma
il docente



ALLEGATO A

Materia: Diritto e Tecniche Amministrative

Insegnante: **Francesco Rossetti** Classe 5 A 2 indirizzo Enogastronomico
A.S. 2024 - 2025

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

OBIETTIVI DEL DIPARTIMENTO

OBIETTIVI MINIMI DISCIPLINARI

CONOSCENZE

- Conoscere gli strumenti operativi
- Conoscere le principali caratteristiche del mercato turistico
- Conoscere organi e atti normativi che sovrintendono al settore turistico
- Conoscere le varie tipologie e caratteristiche delle imprese turistiche e ristorative
- Saper individuare e realizzare politiche di marketing turistico
- Saper predisporre il business plan
- Comprendere la complessità del settore ristorativo
- Verificare come si sono modificate nel tempo le esigenze del turista e conoscere gli strumenti per la sua tutela

COMPETENZE

- Saper gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi.
- Saper identificare quali- quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.
- Essere in grado di applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.
- Saper applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa.
- Saper classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio.
- Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.
- Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa.
- Conoscere le possibili scelte strategiche delle aziende.

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



Riconoscere gli interventi correttivi da applicare in caso di scostamenti significativi dagli obiettivi programmati.

Saper definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.

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

CAPACITA'

Progettazione e realizzazione di un evento enogastronomico per il territorio di riferimento rispettando la time line. Studio e definizione del catering/ banqueting.

Realizzazione di un evento di catering/banqueting con la redazione di un ordine di spesa e del business plan in base al budget a disposizione e alle esigenze della clientela gestire le tempistiche di servizio e il personale. Applicare tecniche di comunicazione per acquisire informazioni utili per la fidelizzazione della clientela.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da 9 allievi (3 femmine e 6 maschi) sono presenti 2 allievi con DSA e 2 BES linguistici per i mediamente sufficienti quali è stato predisposto il PDP. Il profitto medio ottenuto è stato generalmente sufficiente; quasi tutti gli allievi infatti hanno dimostrato impegno pressoché costante. La valutazione è stata effettuata attraverso una diretta e attenta analisi di ogni singolo allievo in relazione alle capacità sviluppate e alle conoscenze acquisite. Il comportamento degli allievi, è stato mediamente corretto ed educato e rispettoso delle regole.

CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE

Il mercato turistico internazionali. Gli organismi e le fonti normative internazionali. Il mercato turistico nazionali. Gli organismi e le fonti normative nazionali.	Sett./Ott. ore 16
Il marketing generalità e funzioni Il marketing strategico. Il marketing operativo. Il web marketing.allega Il marketing plan	Ott./Nov. ore 32
Il progetto imprenditoriale La strategia d'impresa Il rapporto fra pianificazione e programmazione	Nov. /Dic. ore 30
Il budget generalità. Il budget degli investimenti Il budget economico Il controllo budgetario	Gen. ore 46
Il business plan generalità. Il contenuto del business plan.	Feb./Mar. ore 46
La costituzione delle imprese ristorative.	Apr./Mag.



Gli elementi del contratto. Il codice del consumo. Il contratto di ristorazione. I contratti di catering e banqueting	ore 46
--	--------

Da inserire le UDA per i professionali: *Organizziamoci*

METODOLOGIA DIDATTICA

- Lezione frontale
- Lezione interattiva
- Gruppi di lavoro
- Relazioni ed esercitazioni a casa
- Attività di recupero
- DaD
- Classroom Google suite
- laboratorio

MATERIALI DIDATTICI

Testo in uso: *“Gestire le imprese ricettive” Rascionui – Ferriello - Ed. Tramontana*

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE: *scritte - orali*

Data, 12 maggio 2025

Prof. Francesco Rossetti

Allegato A

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

Materia: Scienza degli alimenti

Insegnante: **Prof. ssa Chiara Sessa**
2024/2025

Classe ____5 sez A2____

A.S.

In relazione al Curricolo d'Istituto sono state perseguite le seguenti competenze:
Competenze d'asse:

ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO – COMPETENZE DI BASE (D.M. 139/2007, ALL. 1):

- Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.
- Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.
- Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.

Competenze Professionali:

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.*

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 9 studenti, tra di essi due alunni con DSAP e due alunne con BES linguistici.

Da un'analisi dei livelli di competenze acquisite negli anni passati, è emerso che la classe ha mostrato un andamento che si potrebbe definire mediocre. La maggior parte degli studenti ha mantenuto un atteggiamento piuttosto passivo durante l'anno scolastico: il livello di partecipazione attiva è stato limitato e la motivazione generale spesso è sembrata altalenante. La dinamica tra gli alunni si è concentrata più sull'adempimento dei compiti che su una vera e propria curiosità o entusiasmo per l'apprendimento. Nonostante ciò, alcuni aspetti positivi sono emersi e meritano di essere evidenziati. Alcuni studenti si sono distinti per il loro impegno costante e la capacità di portare avanti progetti con serietà e creatività, dimostrando spirito d'iniziativa e volontà di approfondire. Nel corso degli anni precedenti, l'impegno è stato discontinuo, soprattutto nello studio individuale, finalizzato solo alla verifica programmata.

CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE

NUCLEI FONDANTI	CONTENUTI	PERIODO/ORE
NUOVE TENDENZE DI FILIERA E NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI	Evoluzione dei consumi alimentari in Italia Nuovi prodotti alimentari	SETTEMBRE/OTTOBRE/NOVEMBRE
MALATTIE ALIMENTARI DA CONTAMINAZIONI	Contaminazioni e malattie trasmesse Sistema HACCP	NOVEMBRE/DICEMBRE
ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E LARN	Energia e metabolismo basale Peso teorico IMC e LARN Alimentazione in particolari condizioni fisiologiche	GENNAIO/FEBBRAIO/MARZO
DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE	Varie patologie alimentari Religioni e prescrizioni Alimentari	APRILE/MAGGIO
UDA	“ Organizziamoci”	Tutto l’anno

METODOLOGIE

Lezione frontale
Lezione interattiva

STRUMENTI DIDATTICI

Testo in uso:

Alimentazione oggi – Silvano Rodato

Strumenti multimediali

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE:

verifiche scritte
verifiche orali

Siena, 24 aprile 2025

L’insegnante

