



Istituto di Istruzione Superiore  
**B. RICASOLI**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**Classe V Sezione A1**

**ISTITUTO PROFESSIONALE "B. RICASOLI"**

Indirizzo IP 17

**ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

Articolazione I 56

**ENOGASTRONOMIA**

**ANNO SCOLASTICO: 2024/2025**

**COORDINATORE DI CLASSE: Prof.ssa Brogi Francesca**

**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 abilità; elenco delle UDA Unità Didattiche di Apprendimento.
  - a) *prima prova*
  - b) *seconda prova*
  - c) *materiale per il colloquio d’esame*
7. Percorsi per le competenze trasversali e l’orientamento (PCTO), visite e viaggi di istruzione, orientamento universitario, orientamento formativo.
8. Criteri e strumenti della misurazione e della valutazione.
9. Curricolo di Educazione Civica

### **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



## **1. Composizione del Consiglio di classe**

<b>MATERIA</b>	<b>INSEGNANTE</b>
Lingua e Lettere italiane	Prof.ssa Libassi Francesca
Storia	Prof.ssa Libassi Francesca
I Lingua Straniera, Inglese	Prof.ssa Catarcio Laura
II Lingua straniera, Tedesco	Prof.ssa Bisti Stefania
Matematica	Prof. Pruner Riccardo
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Prof.ssa Brogi Francesca
Laboratorio dei Servizi enogastronomici, settore Sala-bar e Vendita	Prof. Binozzi Lorenzo
Scienza e cultura dell'alimentazione	Prof.ssa Sessa Chiara
Laboratorio dei Servizi enogastronomici, settore Cucina	Prof. Capillo Michelangelo
Religione	Prof.ssa Calabresi Elena
Scienze motorie e sportive	Prof. D'Agosto Davide
Sostegno	Prof. Cardinali Nicola
Sostegno	Prof.ssa Brandani Giulia
Sostegno	Prof.ssa Lisena Martina
Sostegno	Prof. Armand Kouahou
Sostegno	Prof. D'Aniello Marco

### **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



## 2. Elenco alunni

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

	Alunni
1	9065997
2	8876171
3	11441958
4	10434054
5	7754256
6	7754257
7	4639142
8	12282348
9	8995754
10	7902496
11	7902469
12	7754273
13	4638966
14	9517678
15	9066129
16	8206430
17	10784393
18	3681060



### **3. Profilo professionale del diplomato**

Il profilo dell'indirizzo è declinato e orientato dalle istituzioni scolastiche all'interno delle macro-aree di attività che contraddistinguono la filiera, con riferimento ai codici ATECO e alle specifiche caratterizzazioni. Tale caratterizzazione fa riferimento alle attività economiche referenziate dai codici ATECO adottati dell'Istituto Nazionale di Statistica per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico ed esplicitate a livello di Sezione e correlate Divisioni:

Codici ATECO

56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

56.1 Ristoranti e attività di ristorazione mobile

56.2 Fornitura di pasti preparati (catering) e altri servizi di ristorazione

NUP 52- Professioni qualificate nelle attività turistiche e alberghiere

522 Esercenti ed addetti alla Ristorazione ed ai pubblici esercizi

522-1 Cuochi in alberghi e Ristoranti 5

22-2 Addetti alla preparazione e cottura di cibi

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.

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

- utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche;
- supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione;
- applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro;
- predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati;
- 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'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web;
- 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;



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

### **Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera:**

- agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;
- 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 ed 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 ed 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 ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- utilizzare 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 ed 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 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;

- 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.

### **Quadro orario e piano di studio**

Il piano di studio della Classe **V A1** - articolazione **Cucina** è il seguente:

<b>Materie di insegnamento</b>	<b>Ore settimanali</b>
Lingua e Lettere italiane	4
Storia	2
Matematica	3
Scienze motorie e sportive	2
IRC o attività alternativa	1
I Lingua Straniera, Inglese	3
II lingua Straniera, Tedesco	3
Laboratorio dei Servizi enogastronomici, settore Sala-bar e Vendita	2
Scienza e cultura dell'alimentazione	4
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	3
Laboratorio dei Servizi enogastronomici, settore Cucina	5
<b>Totali ore settimanali</b>	<b>32</b>
Sostegno area umanistica	16
Sostegno area tecnico-scientifica	18



### Piano di Studio

Materie di insegnamento	Docente	Unità orarie settimanali		Ore totali svolte nell'A.S. 2023/24 (stima) (34 settimane)
		I Quadrimestre	II Quadrimestre	
IRC Religione	Prof.ssa Calabresi Elena	1	1	34
Scienze motorie e sportive	Prof. D'Agosto Davide	2	2	68
Lingua e lettere italiane	Prof.ssa Libassi Francesca	4	4	136
Storia	Prof.ssa Libassi Francesca	2	2	68
Lingua Straniera - Inglese	Prof.ssa Catarcio Laura	3	3	102
Lingua Straniera - Tedesco	Prof.ssa Bisti Stefania	3	3	102
Matematica	Prof. Pruner Riccardo	3	3	102
Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva	Prof.ssa Brogi Francesca	3	3	102
Lab. dei Servizi enogastronomici – settore Cucina	Prof. Capillo Michelangelo	5	5	170
Scienza e cultura dell'alimentazione	Prof.ssa Sessa Chiara	4	4	136
Lab. dei Servizi enogastronomici – settore Sala-bar e Vendita	Prof. Binozzi Lorenzo	2	2	68
Compresenza Lab. dei Servizi enogastronomici – settore Cucina e Scienza e cultura dell'alimentazione	Proff. Capillo Michelangelo e Sessa Chiara	1	1	34



#### **4. Presentazione sintetica della classe**

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

##### **a) Storia del triennio della classe**

##### **Classe III A1 n° 18 alunni**

##### **Anno scolastico 2022/2023**

All'inizio dell'a.s. la classe era composta da diciotto alunni, di cui due con PEI per obiettivi minimi, uno con PEI con programmazione differenziata e tre con PDP per DSAp.

Nel corso dell'anno due alunni, di cui uno con PEI per obiettivi minimi, hanno interrotto la frequenza scolastica.

A livello disciplinare, la classe si dimostrata divisa in due gruppi, caratterizzati da alunni/e più volenterosi, rispettosi e attenti e da alunni meno predisposti all'ascolto e inclini ad assumere comportamenti disturbatori in classe, chiacchierando e intervenendo in maniera poco adeguata. Si segnalano soprattutto due alunni, che maggiormente risultano irrequieti durante le lezioni. Anche a livello didattico si rilevano i due gruppi, uno caratterizzato da alunni/e che svolgono regolarmente il lavoro individuale di studio a casa e uno invece composto da alunni/e che spesso non portano neanche il libro a scuola.

Lo scrutinio finale evidenzia i seguenti risultati:

**n° 14 alunni** promossi a pieno merito

**n° 2 alunni** promossi con sospensione di giudizio.

Alla ripresa dello scrutinio finale il CdC approva all'unanimità la non ammissione all'anno successivo di n° 1 alunno.

##### **Classe IV A1 n° 16/17 alunni**

##### **Anno scolastico 2023/2024**

La classe è composta inizialmente da sedici alunni, di cui uno con PEI differenziato, uno con PEI con obiettivi minimi, tre con PDP per DSAp e 1 con PDP per DSAp e ripetente; successivamente, il numero degli alunni sale a diciassette in quanto torna a frequentare la scuola l'alunno con PEI con obiettivi minimi che nell'a.s. precedente aveva interrotto la frequenza scolastica e si era ritirato per potersi iscrivere a un altro Istituto.

A livello disciplinare, la classe continua a dimostrarsi divisa in due gruppi, uno, il più numeroso, volenteroso e rispettoso delle regole scolastiche e uno meno, più ridotto, poco incline all'impegno e al rispetto dell'ambiente scolastico. Anche a livello didattico continuano a esistere due gruppi, uno caratterizzato da alunni/e che svolgono regolarmente il lavoro individuale di studio a casa e uno invece composto da alunni/e che dimostrano di impegnarsi poco nei compiti assegnati per casa.

Lo scrutinio finale ha evidenziato i seguenti risultati:

**n° 15 alunni** promossi a pieno merito

**n° 2 alunni** promossi con sospensione di giudizio



Alla ripresa dello scrutinio finale il CdC approva l'ammissione all'anno successivo di n° 2 alunni.

### **Classe V A1 n° 17/18 alunni**

#### **Anno scolastico 2024/2025**

La classe è composta inizialmente da diciassette alunni, di cui uno con PEI differenziato, due con PEI con obiettivi minimi e quattro con PDP per DSAP; alla data del 08/10/2024, il numero degli alunni sale a diciotto in quanto inizia a frequentare la scuola un alunno proveniente da un Istituto Alberghiero Professionale di Mondragone.

Inizialmente si evidenziano un peggioramento disciplinare e una bassa attenzione nel contesto classe.

Si rilevano quattro/cinque alunni che effettuano ingressi in ritardo ricorrenti e numerose assenze che il Consiglio di Classe decide di segnalare alle famiglie degli stessi mediante comunicazione ufficiale.

Nel corso dell'anno scolastico continuano a verificarsi atteggiamenti infantili da parte di due alunni in particolare, mentre il resto della classe si dimostra piuttosto scocciato nel dover continuare ad assistere ad alcune scene poco adatte al contesto di un quinto anno di scuola secondaria superiore.

Alla data dello scrutinio intermedio nove alunni conseguono una o più insufficienze; per il recupero il Consiglio di Classe propone le modalità del recupero in itinere e dello studio individuale.

*Il percorso individualizzato per ogni singolo alunno è documentato nel PFI (Profilo Formativo Individuale), consultabile in via telematica mediante la piattaforma Argo PFI e a disposizione della Commissione.*

Il credito scolastico è attribuito nello scrutinio finale di giugno a partire dalla media dei voti ottenuti fino a un massimo di quaranta punti. Il Consiglio di Classe attribuisce il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A al d.lgs. 62/ del 13 aprile 2017. Anche i PCTO contribuiscono alla definizione del credito scolastico, in quanto concorrono alla valutazione delle discipline cui afferiscono. I docenti di religione cattolica/attività alternative partecipano, a pieno titolo, alle deliberazioni del consiglio di classe relative all'attribuzione del credito scolastico.

Si riassumono i crediti riportati dagli studenti:

<i>Alunno</i>	<i>Credito III anno</i>	<i>Credito IV anno</i>	<i>Totale Credito</i>
Bandinelli	10	11	<b>21</b>
Benvegnù	10	12	<b>22</b>
Biancucci	9	10	<b>19</b>
Caldi	11	12	<b>23</b>
Cinci Samuele	10	11	<b>21</b>
Cinci Simone	10	11	<b>21</b>
Cotugno	9	10	<b>19</b>
D'Alessandro	9	11	<b>20</b>



Istituto di Istruzione Superiore

**B. RICASOLI**

Giambrone	10	12	<b>22</b>
Gianni	10	11	<b>21</b>
Gravina	9	10	<b>19</b>
Guarneri	9	10	<b>19</b>
Guglielmucci	9	10	<b>19</b>
Loretti	9	10	<b>19</b>
Nencini	10	11	<b>21</b>
Pietroni	9	11	<b>20</b>
Plaia	9	9	<b>18</b>
Tozzi	9	10	<b>19</b>



**b) Continuità didattica nel triennio**

Nel corso del triennio nella classe sono cambiati gli insegnanti secondo il seguente prospetto:

MATERIA	Docenti classe 5 <sup>^</sup>	Classe III	Classe IV	Classe V
Lingua e lettere italiane	Prof.ssa Libassi Francesca	X	X	X
Storia	Prof.ssa Libassi Francesca	X	X	X
Lingua Straniera Inglese	Prof.ssa Catarcio Laura	X	X	X
Lingua Straniera Tedesco	Prof.ssa Bisti Stefania	X	X	X
Laboratorio dei Servizi enogastronomici, settore Sala- bar e Vendita	Prof. Binozzi Lorenzo		X	X
Religione	Prof.ssa Calabresi Elena		X	X
Matematica	Prof. Pruner Riccardo		X	X
Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva	Prof.ssa Brogi Francesca	X	X	X
Scienza e cultura dell'alimentazione	Prof.ssa Sessa Chiara	X	X	X
Laboratorio dei Servizi enogastronomici, settore Cucina	Prof. Capillo Michelangelo			X
Scienze motorie e sportive	Prof. D'Agosto Davide			X



### 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>	<i>SUFFICIENTE</i>
<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>	<i>BUONO</i>
<i>Sviluppare la capacità di lavorare in gruppo sapendo portare il proprio contributo al fine della realizzazione di un progetto comune</i>	<i>SUFFICIENTE</i>
<i>Mantenere un comportamento corretto e adeguato ai diversi momenti della vita scolastica rispettando le regole.</i>	<i>BUONO</i>

#### OBIETTIVI COGNITIVI in termini di risultati attesi

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



## **6. Conoscenze, competenze e abilità; elenco delle UDA**

- Per le singole discipline è prevista una scheda (**ALLEGATO A**) allegata al presente documento, nella quale sono esplicitate dettagliatamente le conoscenze, i contenuti affrontati e le competenze perseguite.
- 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 UDA svolte durante l'anno scolastico 2024/2025 sono riportati in allegato.

U.D.A. n.1 (intermedia) *In-formiamoci La cultura del cibo*

U.D.A. n.2 (intermedia) *PCTO e ingresso nel mondo del lavoro*

U.D.A. n.3 (strategica) *Organizziamoci*

### **a) Prima prova (ministeriale)**

Come indicato nell'art. 19 dell'Ordinanza Ministeriale n. 55 del 22 marzo 2024, ai sensi dell'art. 17, comma 3, del d.lgs. 62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. 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 comma n.3 dell'O.M. n. 55 del 22 marzo 2024, negli istituti professionali del vigente ordinamento, la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali del vigente ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica:

- a. la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164);
- b. il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.



### **c) Materiali per il colloquio d'esame**

Come indicato nell'art.22 comma 1 dell'O.M. n.55/2024, 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 dal consiglio di 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.

Le tracce delle simulazioni delle Prove d'Esame (prima, seconda prova e materiali per il colloquio interdisciplinare) sono depositate agli atti della scuola e a disposizione della Commissione.

### **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.

Si veda in allegato il resoconto dettagliato delle attività svolte nel corso del triennio riportato nel quadro riassuntivo.

Nello specifico:

#### Esercitazioni e corsi

- Corso per la sicurezza sul Lavoro
- Corso HACCP

#### Partecipazione ad eventi e manifestazioni organizzati dalla scuola

- Calici d'Autunno
- Cena di Gala 70° anniversario "I.I.S. B. Ricasoli"
- Open day san Bernardino
- Accoglienza prime
- "Bollicine"
- Open day alla scuola media Tozzi
- Open day a Monteroni
- Evento mercatini di Natale a Siena
- Solidarietà a tavola: mensa di san Girolamo, caritas



### Progetti e concorsi

- Miglior allievo della Toscana
- Pasticciamo
- Progetto sulla legalità in collaborazione con la camera penale del Tribunale di Siena e la sede carceraria di Ranza;
- Progetto Abbicci festival della lettura
- Baskin
- Corso BLSD
- Multisport valdelsa

### Stage in azienda

Gli stage sono stati effettuati nelle diverse aziende in convenzione con la scuola.

- Classe III: tre settimane dal 22 maggio all'11 giugno 2023
- Classe IV: 1 settimana ad aprile e 1 settimana a giugno 2024
- Classe V: 2 settimane a settembre 2024

### Viaggi d'Istruzione/uscite didattiche

- Visita guidata mostra d'arte senese e visita guidata azienda SALCIS, III anno
- Visita guidata Parco FICO, III anno
- Teatro dei Rozzi e dei Rinnovati in collaborazione con il Comune di Siena
- Osservatorio astronomico di Montarrenti
- Mostra immersiva Van Gogh Firenze
- Viaggio di Istruzione a Barcellona, dal 14 al 19 marzo 2025, V anno
- Cineforum

### **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 esplicito 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.”*

### **REALIZZAZIONE DI UN EVENTO – PROGETTO DI ORIENTAMENTO PER LE CLASSI QUINTE**

L’attività da svolgere ha una forte valenza orientativa, consiste infatti nella preparazione di un evento coerente con l’indirizzo professionale delle classi quinte, in cui vengono lasciati ampi margini di autonomia agli studenti. Si tratta quindi di mobilitare e mettere alla prova le competenze professionali e culturali acquisite durante il corso di studi.



### **Materie e assi culturali coinvolti**

Asse tecnico-scientifico

Asse linguistico

Asse storico-sociale

Asse matematico

### **Ore del progetto**

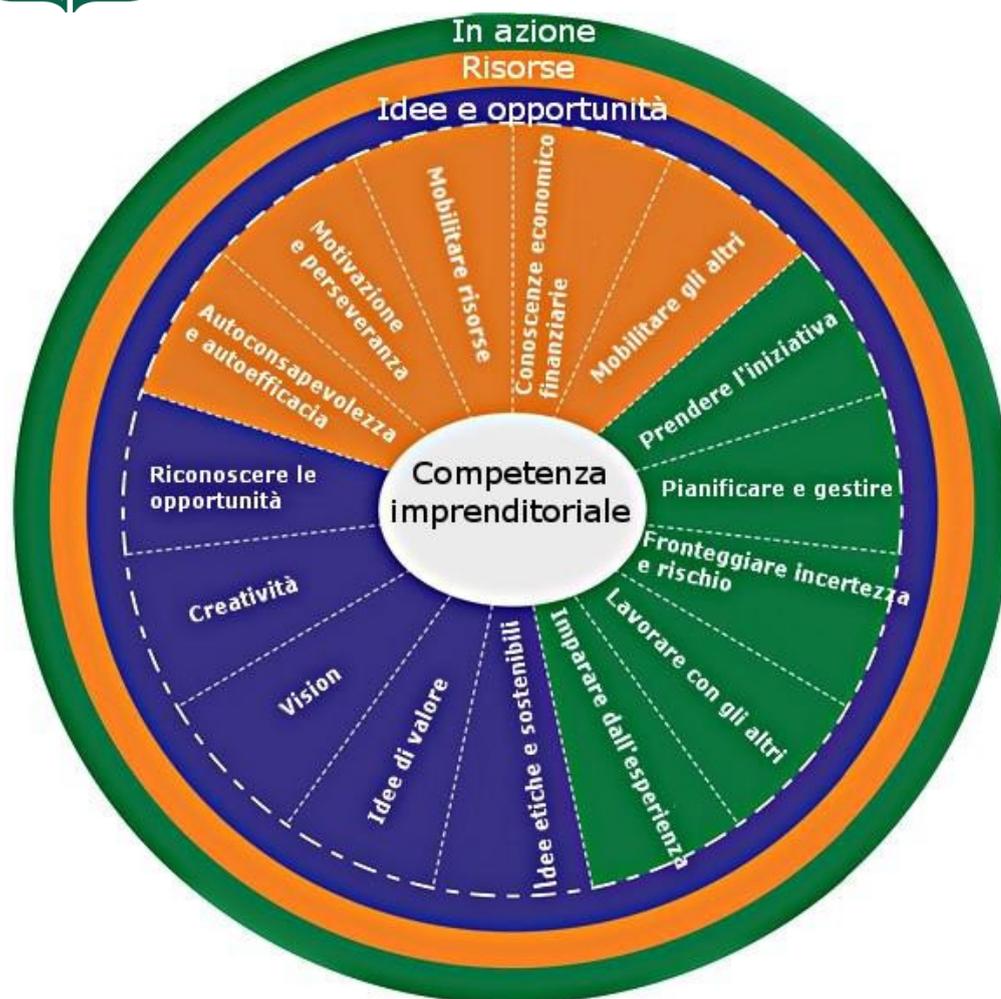
Almeno 30 ore.

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



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



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

### **Orientamento in uscita e universitario**

Le proposte presentate alla classe per l'orientamento in uscita (*la modalità può essere quella in presenza o online*), sono state le seguenti:

- Salone dello studente Firenze 2025
- Gennaio 2025: Orientamento Forze Armate (incontro presso sede di Colle Val d'Elsa)
- Febbraio 2025: Open day Unisi (Università di Siena)
- Febbraio 2025: Orientamento Carriere Unicoop Firenze (incontro presso sede di Colle Val d'Elsa)
- Febbraio 2025: Scuola di specializzazione in alta cucina Tessieri "Pontedera"
- Febbraio 2025: Scienze Agrarie e Tecnologie Alimentari Università di Firenze (incontro presso sede di Colle Val d'Elsa)
- Aprile 2025: Open day Università di Pisa



**8. Criteria 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 le competenze specifiche 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 competenze 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:*

- esposizione autonoma di argomenti a seguito di attività di ricerca personale o approfondimenti;
- relazioni, produzione di elaborati multimediali individuali;
- prove esperte, compiti di realtà, role play in situazione di dinamiche laboratoriali.

Nella valutazione sommativa, formalizzata nel corso degli scrutini quadrimestrali e comunicata alle famiglie tramite il registro elettronico e la pubblicazione dei risultati a fine anno, le abilità e le competenze acquisite dagli studenti hanno avuto come parametro di riferimento la soglia di accettabilità stabilita per ogni disciplina, individuata dal Collegio Docenti, articolato in dipartimenti, ed è condivisa da tutti i docenti della stessa disciplina in classi parallele.

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

In preparazione all'esame di Stato sono state svolte le simulazioni della prima e seconda prova scritta dell'Esame di Stato nelle date sottoindicate.

***Simulazione prove in preparazione all'Esame di Stato***

Tipologia di Prova	Data
I PROVA: ITALIANO	24 marzo 2025 5 maggio 2025
II PROVA	12 marzo 2025 9 aprile 2025
COLLOQUIO	2 aprile 2025

Per quanto concerne il colloquio il Consiglio di Classe ha svolto la simulazione della prova orale in data mercoledì 9 aprile 2025 utilizzando come alunni campione 2 studenti selezionati in maniera casuale mediante estrazione a sorte, in presenza dell'intera commissione formata dai tre docenti interni e da tre docenti - esterni - di altre classi. Partendo dalla somministrazione del materiale individuato dalla commissione, scelto tra un testo, un documento, un articolo, un grafico o un problema di carattere generale, gli studenti hanno analizzato il materiale e hanno dovuto dimostrare di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capaci di utilizzare le competenze raggiunte e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, effettuando gli opportuni collegamenti interdisciplinari con le materie oggetto del colloquio orale, utilizzando anche la lingua straniera. In caso di difficoltà, gli insegnanti sono intervenuti favorendo i collegamenti o ponendo domande per testare le conoscenze e le competenze nelle discipline non coinvolte nell'esposizione. Gli studenti hanno illustrato l'esperienza di PCTO svolta durante il percorso di studi e sono state accertate le competenze maturate nell'ambito di Educazione Civica.

*La documentazione relativa alle simulazioni delle prove scritte (prima e seconda) e del colloquio orale è messa a disposizione della Commissione d'Esame.*



### **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:

#### **“LEGALITA' E' LIBERTA'... ‘GALEOTTO’ FU L'INCONTRO!” (Percorso biennale) A.S. 2022-23 e A.S. 2023-24**

La validità didattica di questo percorso consiste principalmente nel far conoscere agli studenti, attraverso modalità e strumenti concreti, il valore, universalmente condiviso, della legalità. Questo progetto, infatti, può costituire un importante punto di partenza per spronare la classe a riflettere sul concetto di giustizia, di legalità e su quanto il rispetto di questi sia il fondamento del vivere civile. Educare alla legalità vuol dire trasmettere ai giovani una cultura della legalità, cosa di cui l'azione didattica vuol farsi portavoce al fine di prevenire ogni tipo di devianza e ogni tipo di comportamento a rischio considerato non legale. Attraverso un itinerario storico – culturale, dunque, si prepareranno le classi del plesso di Colle di Val d'Elsa e quelle della sezione carceraria di Ranza a un confronto dove preziose risulteranno le testimonianze dirette di esperienze concrete. Toccare con mano la realtà carceraria e conoscere la legalità attraverso questo scambio potrà, infatti, stimolare nei giovani studenti la volontà di esplorare la cultura della legalità anche al di fuori dei banchi di scuola maturando una seria riflessione lungo il percorso di crescita e di affermazione della propria identità di cittadino d'Italia e del mondo. Risulterà, infine, interessante sottolineare quanto la scuola, la cultura e l'istruzione siano risultate fondamentali nel percorso rieducativo e di consapevolezza morale.

#### **Obiettivi formativi collegati al PTOF**

- Sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità.

#### **Risultati attesi**

- Fornire agli studenti gli strumenti di conoscenza per avviare una riflessione personale e critica sulle molteplici tematiche inerenti il concetto di legalità.
- Acquisire una capacità di critica e di autocritica per una maggiore consapevolezza dei propri comportamenti.



- Analizzare e superare i pregiudizi per un maggiore e consapevole senso della realtà.
- Promuovere e rafforzare la consapevolezza che la legalità è il pilastro di una civile convivenza.
- Promuovere una nuova cultura di giustizia attraverso l'incontro tra detenuti e giovani per una riflessione sui comportamenti legali e non legali.
- Conoscere l'istituzione carceraria e le sue finalità.
- Conoscere l'importanza dell'istruzione e della scuola anche attraverso percorsi narrati da detenuti e dall'esperienza maturata a scuola.
- Consentire agli studenti di vedere con i propri occhi cosa significa essere detenuti e prendere coscienza che anche questi ultimi sono parte integrante della nostra società.
- Conoscere alcuni testi relativi alla legalità, all'importanza dell'istruzione e dell'educazione carceraria in linea con gli obiettivi dell'Agenda 2030.

## CLASSE TERZA

ANNO SCOLASTICO 2022-23

<b>EDUCAZIONE ALLA LEGALITÀ</b>	
<b>Docente coordinatore</b>	Prof.ssa Bisti Stefania
<b>Periodo</b>	<b>1-10 dicembre (I quadrimestre)</b> <b>20-30 aprile (II quadrimestre)</b> <i>e comunque nel rispetto delle necessità proprie eventualmente emerse in ciascuna disciplina</i>
<b>Monte ore complessivo previsto</b>	Almeno 33 ore (soglia minima 33 ore annuali)
<b>Obiettivi di apprendimento</b>	<b>Competenze:</b> (Decreto del M.I. n. 35 del 22/06/2020 All. C): <ul style="list-style-type: none"><li>• Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.</li><li>• Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.</li></ul>
<b>Discipline coinvolte</b>	
<b>Materia: varie</b> <b>Ore dedicate: 10</b>	Incontro preliminare a scuola con il direttore del carcere e visita al carcere. Il progetto è incentrato sull'istruzione come strumento rieducativo e di riscatto personale dei detenuti. Dettagli disponibili nel PTOF.
<b>Materia: varie</b> <b>Ore dedicate: 2</b>	Dibattito per condividere le impressioni e le riflessioni degli studenti sulla visita al carcere di Ranza.
<b>Materia: storia/italiano (Prof.ssa Libassi)</b> <b>Ore dedicate: 6</b>	Introduzione al progetto. Storia della prigione nel Tardo Medioevo, il caso di Firenze nel 1333; la prigione tra presente e passato; la rappresentazione delle carceri nei media, i pregiudizi. Riflessioni sul concetto di libertà. Produzione di un PPT sui contenuti trattati.
<b>Materia: diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva (Prof.ssa Brogi)</b>	Coltivare una terra libera dalle mafie. Attività propedeutica all'incontro con il direttore del carcere.



<b>Ore dedicate: 4</b>	
<b>Materia: IRC (Prof.ssa Belli)</b> <b>Ore dedicate: 3</b>	La scuola di don Milani: il sapere vi renderà liberi.
<b>Materia: tedesco (Prof.ssa Bisti)</b> <b>Ore dedicate: 4</b>	Ragazzi dentro - viaggio virtuale in Italia e in Germania all'interno degli istituti penali minorili (dati, video, interviste).
<b>Materia: scienza e cultura dell'alimentazione (Prof.ssa Sessa)</b> <b>Ore dedicate: 3</b>	Alimentazione e salute nelle carceri.
<b>Totale ore svolte</b>	33

#### CLASSE QUARTA

ANNO SCOLASTICO 2023-24

<b>EDUCAZIONE ALLA LEGALITÀ</b>	
<b>Docente coordinatore</b>	Prof.ssa Bisti Stefania
<b>Periodo</b>	<b>20 novembre - 2 dicembre (I quadrimestre)</b> <b>11-23 marzo (II quadrimestre)</b> <i>e comunque nel rispetto delle necessità proprie eventualmente emerse in ciascuna disciplina</i>
<b>Monte ore complessivo previsto</b>	Almeno 33 ore (soglia minima 33 ore annuali)
<b>Obiettivi di apprendimento</b>	<b>Competenze:</b> (Decreto del M.I. n. 35 del 22/06/2020 All. C): <ul style="list-style-type: none"><li>• Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.</li><li>• Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.</li></ul>
<b>Discipline coinvolte</b>	
<b>Materia: varie</b> <b>Ore dedicate: 8</b>	Visita in orario curricolare al carcere di Ranza.
<b>Materia: tedesco (Prof.ssa Bisti)</b> <b>Ore dedicate: 3</b>	1. Art. 27 della Costituzione. 2. Il sovraffollamento delle carceri: un problema italiano? 3. 2022: l'anno record dei suicidi nelle carceri italiane.
<b>Materia: lab.sala e vendita (Prof. Binozzi)</b> <b>Ore dedicate: 2</b>	La legalità dei prodotti alimentari (caso del vino al Metanolo del 1986).
<b>Materia: italiano/storia (Prof.ssa Libassi)</b> <b>Ore dedicate: 6</b>	Incontro Tribunale di Siena, sezione Camera Penale.
<b>Materia: inglese (Prof.ssa Catarcio)</b> <b>Ore dedicate: 2</b>	Nelson Mandela's The Long way to freedom.
<b>Materia: lab. cucina (prof. Sposato)</b> <b>Ore dedicate: 1</b>	I prodotti a marchio e il valore legale dei disciplinari di produzione.



<b>Materia: diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva (Prof.ssa Brogi)</b> <b>Ore dedicate: 5</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Credito e usura.</li><li>• Verifica scritta semi-strutturata.</li></ul>
<b>Materia: IRC (Prof.ssa Calabresi)</b> <b>Ore dedicate: 5</b>	Dopo la visita a Ranza, discussione in classe e valutazioni conclusive sull'esperienza svolta. Visione del film "Alla luce del Sole" su Don Pino Puglisi.
<b>Materia: Matematica (Prof. Pruner)</b> <b>Ore dedicate: 2</b>	Dopo la visita a Ranza, discussione in classe e valutazioni conclusive sull'esperienza svolta.
<b>Totale ore svolte</b>	35

## CLASSE QUINTA

ANNO SCOLASTICO 2024-25

TUTELA E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	
<b>Docente coordinatore</b>	Prof. Cardinali Nicola
<b>Periodo</b>	<b>Dicembre/Gennaio (I quadrimestre)</b> <b>Aprile/Maggio (II quadrimestre)</b> <i>e comunque nel rispetto delle necessità proprie eventualmente emerse in ciascuna disciplina</i>
<b>Monte ore complessivo previsto</b>	Almeno 33 ore (soglia minima 33 ore annuali)
<b>Nucleo tematico/concettuale:</b>	<b>Costituzione</b>
<b>Competenze (D.M. n. 183 07/09/2024):</b>	<b>Competenza n. 1:</b> Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul rispetto verso ogni persona, sulla responsabilità individuale, sulla legalità, sulla partecipazione e la solidarietà, sulla importanza del lavoro, sostenuti dalla conoscenza della Carta costituzionale, della Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione Europea e della Dichiarazione Internazionale dei Diritti umani. Conoscere il significato della appartenenza ad una comunità, locale e nazionale. Approfondire il concetto di Patria. <b>Competenza n. 2:</b> Interagire correttamente con le istituzioni nella vita quotidiana, nella partecipazione e nell'esercizio della cittadinanza attiva, a partire dalla conoscenza dell'organizzazione e delle funzioni dello Stato, dell'Unione europea, degli organismi internazionali, delle regioni e delle Autonomie locali. <b>Competenza n. 3:</b> Rispettare le regole e le norme che governano lo stato di diritto, la convivenza sociale e la vita quotidiana in famiglia, a scuola, nella comunità, nel mondo del lavoro al fine di comunicare e rapportarsi correttamente con gli altri, esercitare consapevolmente i propri diritti e doveri per contribuire al bene comune e al rispetto dei diritti delle persone.
<b>Obiettivi di apprendimento</b>	1.a. Analizzare e comparare il contenuto della Costituzione con altre Carte attuali o passate, anche in relazione al contesto storico



in cui essa è nata, e ai grandi eventi della storia nazionale, europea e mondiale, operando ricerche ed effettuando riflessioni sullo stato di attuazione nella società e nel tempo dei principi presenti nella Costituzione, tenendo a riferimento l'esperienza e i comportamenti quotidiani, la cronaca e la vita politica, economica e sociale (in riferimento al mondo del lavoro e alla sicurezza sui luoghi di lavoro).

1.b. Individuare nel testo della Costituzione i diritti fondamentali e i doveri delle persone e dei cittadini, evidenziando in particolare la concezione personalistica del nostro ordinamento costituzionale, i principi di eguaglianza, solidarietà, libertà, per riconoscere nelle norme, negli istituti, nelle organizzazioni sociali, le garanzie a tutela dei diritti e dei principi, le forme di responsabilità e le conseguenze della loro mancata applicazione o violazione. Individuare nel nostro ordinamento applicazioni concrete del principio di responsabilità individuale.

1.c. Rispettare le regole e i patti assunti nella comunità, partecipare alle forme di rappresentanza a livello di classe, scuola, territorio (es. consigli di classe e d'Istituto, Consulta degli studenti etc.). Comprendere gli errori fatti nella violazione dei doveri che discendono dall'appartenenza ad una comunità, a iniziare da quella scolastica, e riflettere su comportamenti e azioni volti a porvi rimedio. Comprendere il valore costituzionale del lavoro concepito come diritto ma anche come dovere. Assumere l'impegno, la diligenza e la dedizione nello studio e, più in generale, nel proprio operato, come momento etico di particolare significato sociale.

2.a. Individuare le principali realtà economiche del territorio e le formazioni sociali e politiche, le forme di regolamentazione e di partecipazione (Partiti, Sindacati, Associazioni, organismi del terzo settore...). Analizzare le previsioni costituzionali di valorizzazione e tutela del lavoro e di particolari categorie di lavoratori individuando le principali norme presenti nell'ordinamento (tutela delle lavoratrici madri, tutela della sicurezza sul lavoro...) e spiegandone il senso. Individuare e commentare nel testo le norme a tutela della libertà di opinione. Analizzare le norme a tutela della libertà di iniziativa economica privata e della proprietà privata, anche considerando la nuova normativa della Carta dei diritti fondamentali dell'Unione europea che la collega al valore della libertà.

3.a. Individuare i fattori di rischio nell'ambiente scolastico, domestico, dei contesti di vita e di lavoro; conoscere e applicare le disposizioni a tutela della sicurezza e della salute nei contesti generali e negli ambienti di lavoro. Sviluppare la percezione del rischio anche come limite e come responsabilità. Partecipare alla gestione della sicurezza in ambiente scolastico, nelle forme



	previste dall'Istituzione.
<b>Discipline coinvolte</b>	
<b>Materia: varie</b> <b>Ore dedicate: 6</b>	Corso BLS-D
<b>Materia: tedesco (Prof.ssa Bisti)</b> <b>Ore dedicate: 4</b>	Mein erster Arbeitsvertrag Tod am Arbeitsplatz: Was tun?
<b>Materia: lab.sala e vendita (Prof. Binozzi)</b> <b>Ore dedicate: 2</b>	Conoscenza dei principali stili alimentari etici e religiosi. Prova scritta.
<b>Materia: italiano/storia (Prof.ssa Libassi)</b> <b>Ore dedicate: 5</b>	TUTELA E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO Lettere LETTURA E ANALISI DI BRANI RELATIVI AL TEMA IN UN'OTTICA STORICA. LA QUESTIONE SOCIALE E LA QUESTIONE OPERAIA NELLA LETTERATURA Storia: LA LOTTE OPERAIE, LE IDEOLOGIE POLITICHE E L'EVOLUZIONE STORICA DELLE NORME A TUTELA DEI DIRITTI SUL LAVORO.
<b>Materia: inglese (Prof.ssa Catarcio)</b> <b>Ore dedicate: 7</b>	Safety at work.
<b>Materia: lab. cucina (prof. Capillo)</b> <b>Ore dedicate: 4</b>	TUTELA E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO NEL MONDO PRESENTAZIONI CASI E ORGANIZZAZIONE DELLE AZIENDE RISTORATIVE. PROVA PRATICA.
<b>Materia: diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva (Prof.ssa Brogi)</b> <b>Ore dedicate: 5</b>	Lettura delle normative sulla sicurezza del lavoro, antincendio e protezione dei dati personali. Il codice etico delle imprese della ristorazione.
<b>Materia: IRC (Prof.ssa Calabresi)</b> <b>Ore dedicate: 3</b>	Il Giardino dei Giusti dedicato ai Giusti tra le nazioni. Lettura di alcuni documenti di GARIWO, visione del documentario sul GIARDINO dei Giusti di Milano. Approfondimento sulla vita di Giorgio Perlasca.
<b>Totale ore svolte</b>	36



**CONSIGLIO DI CLASSE**

MATERIA	DOCENTE	FIRMA
Lingua e lettere italiane	Prof.ssa Libassi Francesca	
Storia	Prof.ssa Libassi Francesca	
Lingua Straniera Inglese	Prof.ssa Catarcio Laura	Laura Catarcio
Lingua Straniera Tedesco	Prof.ssa Bisti Stefania	Stefania Bisti
Laboratorio dei Servizi enogastronomici, settore Sala-bar e Vendita	Prof. Binozzi Lorenzo	
Religione	Prof.ssa Calabresi Elena	Elena Calabresi
Matematica	Prof. Pruner Riccardo	Riccardo Pruner
Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva	Prof.ssa Brogi Francesca	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Prof.ssa Sessa Chiara	Chiara Sessa
Laboratorio dei Servizi enogastronomici, settore Cucina	Prof. Capillo Michelangelo	
Scienze motorie e sportive	Prof. D'Agosto Davide	Davide D'Agosto
Sostegno	Prof.ssa Brandani Giulia	Giulia Brandani
Sostegno	Prof.ssa Lisena Martina	Martina Lisena
Sostegno	Prof. D'Aniello Marco	Marco D'Aniello
Sostegno	Prof. Kouahou Armand	Armand Kouahou
Sostegno	Prof. Cardinali Nicola	Nicola Cardinali



Allegati:

- *Relazioni finali dei docenti (Allegato A);*
- *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;*
- *Prospetti UDA;*
- *griglia di valutazione colloquio pluridisciplinare di stage;*
- *griglia di valutazione della relazione di stage;*
- *attività svolte in PCTO, tabella di riepilogo;*
- *griglia di valutazione delle attività relative al percorso di Educazione Civica.*



Istituto di Istruzione Superiore  
**B. RICASOLI**

*ALLEGATO A*

*RELAZIONE FINALE DEI DOCENTI*

## Allegato A

### RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

**Materia: Scienza degli alimenti**

**Insegnante: Prof. ssa Chiara Sessa**

**Classe 5 Sez A1**

**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.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 18 studenti, tra essi due alunni BES (Legge 104) con obiettivi minimi, un alunno che segue un percorso differenziato e 4 alunni con Dsap.

Da un'analisi dei livelli di competenze acquisite negli anni passati, è emerso che quasi tutti gli alunni possiedono una discreta competenza degli argomenti specifici, anche se nel corso degli anni precedenti,

#### 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](http://www.iisricasoli.edu.it) / [siis00900q@istruzione.it](mailto:siis00900q@istruzione.it) / [siis00900q@pec.istruzione.it](mailto: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

l'impegno è stato discontinuo, soprattutto nello studio individuale, finalizzato solo alla verifica programmata. Alcuni di loro si sono dimostrati più interessati alla materia, raggiungendo ottimi risultati.

### 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 PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE	IN 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, 16 aprile 2025

Firma del docente



### 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

## Allegato A

### RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

**Materia: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva**

**Insegnante: Prof. ssa Brogi Francesca**

**Classe V Sez A1**

**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:

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano;
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- conoscere le tecniche operative con particolare attenzione all'utilizzo delle nuove tecnologie informatiche;
- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi con riferimento alla riservatezza, sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, alla tutela e valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- conoscere i rapporti dell'impresa turistico ristorativa con il sistema turistico;
- intervenire nelle diverse fasi del processo produttivo per la produzione di tutta la documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

#### OBIETTIVI MINIMI DELLA DISCIPLINA:

- utilizzare tecniche e strumenti gestionali nella produzione di prodotti enogastronomici;
- applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda del mercato turistico, valorizzando le produzioni tipiche;
- utilizzare strumenti informatici nell'attività di studio ricerca e approfondimento;
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuale relative alla situazione professionale.

#### PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta inizialmente da diciotto alunni, di cui uno con PEI differenziato, due con PEI con obiettivi minimi e quattro con PDP per DSAP.

A livello disciplinare qualche alunno dimostra talvolta atteggiamenti infantili, mentre il resto della classe si dimostra piuttosto scocciato nel dover continuare ad assistere ad alcune scene poco adatte al contesto di un quinto anno di scuola secondaria superiore. Si evidenzia, inoltre, un gruppetto di 4/5 studenti che effettuano entrate in ritardo e uscite anticipate frequenti.

#### **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

A livello didattico, la maggior parte della classe segue attentamente le lezioni in classe, mentre sono pochi gli studenti che dimostrano un impegno costante nell'attività di studio individuale a casa.

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>.

### CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE

#### **UDA intermedia: "PCTO e ingresso nel mondo del lavoro" [27/09/2024 - 22/11/2024 (22h)]**

<b>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.</b>	
<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO MODULARI</b>	
UDA "PCTO e ingresso nel mondo del lavoro".	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il contratto secondo le disposizioni del Codice Civile.</li> <li>• I contratti di ristorazione, catering e banqueting.</li> </ul>	
<b>COMPITI SIGNIFICATIVI</b>	<b>EVIDENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere la normativa generale dei contratti e la disciplina dei contratti del settore ricettivi, di viaggio e di trasporto.</li> <li>• Conoscere le caratteristiche del mercato del lavoro: contratti e tutele.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.</li> </ul>

#### **MODULO 1: Il mercato turistico [25/11/2024 - 16/12/2024 (8h)].**

COMPETENZE ATTESE: al termine del modulo lo studente dovrà essere in grado di applicare la normativa nazionale e internazionale, in materia di sicurezza, trasparenza, tracciabilità dei prodotti, tutela e valorizzazione dell'ambiente e del territorio redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali risolvere casi e organizzare progetti.

UD. 1 – Il mercato turistico internazionale.

Obiettivi: identificare le caratteristiche del mercato turistico, analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche.

Contenuti:

- definizione e storia del turismo;
- i fattori che influenzano il turismo internazionale;
- le dinamiche del turismo mondiale.

UD. 2 – Gli organismi e le fonti normative internazionali.

Obiettivi: riconoscere gli elementi principali della normativa internazionale e comunitaria di riferimento.

Contenuti:

- gli organismi internazionali e gli organi dell'UE;
- le fonti normative internazionali e comunitarie.

#### **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](http://www.iisricasoli.edu.it) / [siis00900q@istruzione.it](mailto:siis00900q@istruzione.it) / [siis00900q@pec.istruzione.it](mailto: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

UD. 3 – Il mercato turistico nazionale.

Obiettivi: identificare le caratteristiche del mercato turistico, analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche.

Contenuti:

- gli strumenti di analisi del mercato turistico interno;
- le dinamiche del turismo in Italia.

UD. 4 – Gli organismi e le fonti normative nazionali.

Obiettivi: riconoscere gli elementi principali della normativa nazionale di riferimento.

Contenuti:

- gli organismi interni;
- le fonti normative interne.

Educazione civica: “LEGALITA' E' LIBERTA'... ‘GALEOTTO’ FU L'INCONTRO!” [Dicembre 2024 (2h)].

- Lettura delle normative sulla sicurezza del lavoro, antincendio e protezione dei dati personali.
- Il codice etico delle imprese della ristorazione.

**UDA strategica: “Organizziamoci” [24/01/2025 – 28/04/2025 (25h)]**

**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.**

**UNITÀ DI APPRENDIMENTO MODULARI**

UDA “Organizziamoci”

- Pianificazione, programmazione e controllo di gestione.
- Budget e Business Plan.

**COMPITI SIGNIFICATIVI**

- Pianificare gli obiettivi mediante il piano aziendale (piano dei finanziamenti, piano degli investimenti, piano economico e piano patrimoniale).
- Programmare le azioni di breve periodo mediante la predisposizione dei budget annuali.
- Analizzare gli scostamenti tra quanto programmato e quanto realizzato mediante il controllo di gestione.

**EVIDENZE**

- Essere in grado di applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in equipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.
- Saper applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d’impresa.
- Riuscire a controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi.
- Saper classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio.

**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

**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.*

**UNITÀ DI APPRENDIMENTO MODULARI**

UDA “Organizziamoci”

- Il marketing relazionale.

**COMPITI SIGNIFICATIVI**

- Studio della “customer satisfaction”.

**EVIDENZE**

- Essere in grado di assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretando preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.
- Saper gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di customer care.

**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.*

**UNITÀ DI APPRENDIMENTO MODULARI**

UDA “Organizziamoci”

- La leva di marketing operativo “comunicazione”.
- Analisi degli scostamenti e interventi correttivi.

**COMPITI SIGNIFICATIVI**

- Conoscere l’evoluzione storica e le tendenze future del fenomeno turistico sia a livello internazionale che nazionale.
- Valutare lo stato di avanzamento dell’evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione.

**EVIDENZE**

- Saper attuare l’informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell’ottica della valorizzazione del made in Italy.
- Valutare lo stato di avanzamento dell’evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione.

**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.*

**UNITÀ DI APPRENDIMENTO MODULARI**

UDA “Organizziamoci”

- Orientamenti storici del marketing.

**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

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Marketing strategico e marketing operativo.</li> <li>• Micromarketing, macromarketing, marketing integrato e destination marketing.</li> </ul>	
<b>COMPITI SIGNIFICATIVI</b>	<b>EVIDENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Studio ed applicazione dei principi di Marketing, degli strumenti di vendita e della segmentazione della domanda.</li> <li>• Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura.</li> <li>• Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente.</li> <li>• Conoscere gli elementi di micromarketing, macro marketing, marketing integrato e web marketing.</li> <li>• Realizzazione di un marketing plan.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riuscire a posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela.</li> <li>• Saper diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.</li> <li>• Essere in grado di utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.</li> <li>• Saper progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura.</li> <li>• Capire come monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post-vendita del cliente.</li> </ul>

<p><b>COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.10, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:</b>  <b>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.</b></p>	
<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO MODULARI</b>	
<p>UDA "Organizziamoci"</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pianificazione, programmazione e controllo di gestione.</li> </ul>	
<b>COMPITI SIGNIFICATIVI</b>	<b>EVIDENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità.</li> <li>• Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper applicare tecniche di benchmarking.</li> <li>• Essere in grado di individuare i target e gli indicatori di performance.</li> <li>• Riuscire a monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi e dei risultati.</li> </ul>

**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

**COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.11, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:**  
**Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.**

**UNITÀ DI APPRENDIMENTO MODULARI**

UDA "Organizziamoci"

- Micromarketing, macromarketing, marketing integrato e destination marketing.

**COMPITI SIGNIFICATIVI**

- Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza.

**EVIDENZE**

- Saper applicare tecniche di marketing integrato e destination marketing.

Nel corso del mese di maggio si prevede di analizzare nel dettaglio un esempio di Business plan completo relativo ad un'impresa del settore ristorativo.

METODOLOGIE: lezione frontale partecipata, lavori di gruppo.

MATERIALI DIDATTICI: libro di testo "Gestire le imprese ricettive UP, Volume 3 Enogastronomia, Sala e Vendita", di Stefano Rascioni e Fabio Ferriello, Ed. Tramontana, documenti, video e link condivisi su Classroom.

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE: verifiche scritte semi-strutturate, verifiche orali, valutazioni formative durante tutto l'a.s. anche attraverso quiz su Kahoot.

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

Colle di Val d'Elsa, 12/05/2025

Firma del Docente



**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

## Allegato A

### RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

**Materia: Lingua e lettere italiane**

**Insegnante: Prof. ssa Libassi Francesca**

**Classe V Sez A1**

**A.S. 2024/2025**

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

Competenza di riferimento n. 2, di cui al D.M. 92/2018 e successive Linee Guida

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

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 formata da 18 alunni, di cui 7 alunni con BES. La classe si presenta molto eterogenea sia come applicazione allo studio, sia come livello di acquisizione delle competenze che come comportamento. Un gruppo di alunni segue con profitto le lezioni, si applica regolarmente nello studio, partecipa e ha una buona condotta; un altro gruppo di alunni mostra difficoltà nel raggiungimento delle competenze, anche a un livello base e, benché in classe si registri una condotta accettabile, saltuario e poco approfondito risulta lo studio individuale. Nel corso dell'a.s. tutta la classe in generale ha partecipato alle attività proposte, sviluppando e maturando riflessioni personali e critiche sulle tematiche proposte. L'azione didattica ha interessato la produzione scritta, con particolare attenzione al recupero della morfosintassi e della padronanza del patrimonio lessicale che risultavano abbastanza deficitari; parallelamente si è curata l'esposizione orale, maggiormente deficitaria, degli argomenti trattati in vari contesti e in maniera interdisciplinare. Nonostante i miglioramenti, per molti alunni permangono lacune diffuse nelle abilità di base imputabili a uno studio individuale saltuario o che ha tenuto poco di conto delle indicazioni metodologiche fornite durante le lezioni.

#### 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](http://www.iisricasoli.edu.it) / [siis00900q@istruzione.it](mailto:siis00900q@istruzione.it) / [siis00900q@pec.istruzione.it](mailto: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

## CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE

### 1 . Alessandro Manzoni

Caratteri generali del Romanticismo e del romanzo storico. La vita, le opere e il pensiero.

Tempi di realizzo - Settembre 2024

### 2 . Giacomo Leopardi

La vita, le opere e il pensiero; il pessimismo, la teoria del piacere, la teoria del vago e dell'infinito, della visione e del suono; lo *Zibaldone*.

*Operette morali*

Temi, stile e pensiero dell'autore. Lettura e analisi di *Dialogo della Natura e di un Islandese* e *Dialogo di un venditore di almanacchi e un passeggiere*.

*I Canti*

Struttura, stile, temi e pensiero dell'autore. Lettura e analisi di:

→ *L'Infinito*

→ *La quiete dopo la tempesta*

→ *A Silvia*

Tempi di realizzo - Ottobre 2024, Novembre 2024

### 3 . Il contesto storico e culturale della seconda metà dell'Ottocento

Storia, politica e società della seconda metà dell'Ottocento. Le fasi dell'economia, la Seconda rivoluzione industriale, la modernità, il progresso e il Positivismo, il ruolo dell'intellettuale, i movimenti letterari: il Realismo, il Naturalismo e il Verismo.

Tempi di realizzo - Novembre 2024

### 4 . Giovanni Verga e il Verismo

La vita, le opere e il pensiero; il ciclo dei vinti, l'ideale dell'ostrica, le tecniche di scrittura. Il Verismo. Le raccolte *Vita dei Campi*, *Novelle rusticane* e *Per le vie*.

→ *I Malavoglia*, la trama e i personaggi principali, i temi e il pensiero dell'autore, la concezione del tempo e dello spazio, l'ottica dal basso. Lettura del I capitolo.

→ *Mastro Don Gesualdo*, la trama e i personaggi principali, i temi e il pensiero dell'autore, la "roba". Lettura del I capitolo.

Tempi di realizzo - Dicembre 2024

### 5 . Il contesto storico e culturale di inizio Novecento (parte 1)

Storia, politica e società di fine Ottocento e primo Novecento; la crisi dei saperi, il Decadentismo, il Simbolismo e il romanzo decadente.

Tempi di realizzo – Gennaio 2025

### 6 . Giovanni Pascoli

La vita, le opere e il pensiero; la poetica del fanciullino, il fonosimbolismo.

#### 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

*Myrica*, temi e stile; *Canti di Castelvecchio*, edizioni, temi e stile; *Poemetti*, temi e stile.

Lettura e analisi di:

- *Novembre*
- *X Agosto*
- *Assiuolo*
- *Lampo*
- *Temporale*
- *Il gelsomino notturno*
- *Italy*

Tempi di realizzo – Febbraio 2025

## 7. Gabriele D'Annunzio

La vita e la leggenda, il Decadentismo, l'estetismo e il superomismo; i romanzi del superuomo/oltre-uomo e l'influenza della filosofia; il panismo, *Le Laudi*; *l'Alcyone*: caratteri, stile e temi.

La trama, i personaggi

- *Il Piacere*
- *Il trionfo della morte*
- *Le Vergini delle Rocce*

Lettura e analisi di:

- *La pioggia nel pineto*

Tempi di realizzo – Marzo 2025, Aprile 2025

## 7. Il contesto culturale di inizio Novecento (parte 2)

Freud e la scoperta dell'inconscio, la nuova immagine dell'uomo, l'ineffettività, le Avanguardie storiche.

Lettura antologica e analisi di:

- Sigmund Freud, *Un io diviso in tre*
- Filippo Tommaso Marinetti e altri, *Sintesi futurista della guerra*

Tempi di realizzo – Aprile, Maggio 2025

## 8. Italo Svevo, La coscienza di Zeno

L'opera, la trama e la struttura, il monologo interiore; l'inetto e la psicanalisi di Freud. Lettura e analisi di:

- *"Zeno e il fumo"*

Tempi di realizzo – Maggio 2025

## 9. Luigi Pirandello

La vita, le opere e il pensiero; la poetica dell'umorismo e le maschere.

Lettura e analisi da *Novelle per un anno*:

- *Ciaula scopre la luna*
- *Il treno ha fischiato*

### 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

*Il fu Mattia Pascal*, la crisi dell'identità: la trama e il pensiero dell'autore. Lettura e analisi di:

→ “Una nuova identità”, in *Il fu Mattia Pascal*

*Quaderni di Serafino Gubbio operatore*, la trama e il pensiero dell'autore. Lettura e analisi di:

→ “Viva la Macchina che meccanizza la vita!” in *Quaderni di Serafino Gubbio Operatore*

*Uno, nessuno, centomila*, la trama e il pensiero dell'autore. Lettura e analisi di:

→ “Nessun nome”, in *Uno, nessuno, centomila*

Tempi di realizzo – Maggio 2025

### **UDA intermedia– PCTO e ingresso nel mondo del lavoro**

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali, tramite l'esposizione dell'esperienza di *stage*.

### **UDA intermedia – La letteratura in CucinaG. Leopardi, *Abbasso la minestra***

G. Leopardi, Lettera a Monaldo Leopardi del 1° giugno 1827 da Bologna

E. Zola, “Una grande abbuffata”, *L'Ammazatoio*

Pietro Sarzana, *Il cibo in Verga*

Gabriele D'Annunzio, *Il menù al Vittoriale*, [www.lacucinaitaliana.it](http://www.lacucinaitaliana.it)

G. Pascoli e il risotto alla milanese

G. Pascoli, *La Piada*

La cucina futurista

Pirandello e il cibo

Tempi di realizzo – Maggio 2025

### **EDUCAZIONE CIVICA – Tutela e sicurezza sui luoghi di lavoro**

Lettura e analisi di brani relativi al tema in un'ottica storica. la questione sociale e la questione operaia nella letteratura.

Tempi di realizzo – Aprile/Maggio 2024

### **METODOLOGIE**

Lezioni frontali e lezioni dialogate con individuazione dei nuclei fondanti ed esposizione organica dei contenuti, analisi del testo guidata dal docente, analisi del testo individuale da parte degli alunni e condivisa in classe, esercitazioni sul testo di elementi di analisi formale, ricostruzione del percorso storico e culturale mediante domande di aiuto durante l'esposizione.

Progettazione di percorsi di studio utilizzando la classe capovolta, l'apprendimento cooperativo e il dibattito. Condivisione degli elaborati tramite piattaforma Classroom, correzione e restituzione all'alunno.

Produzione scritta di analisi del testo e delle tipologie di scrittura per l'Esame di Stato. Creazione di mappe concettuali e sintesi.

#### **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](http://www.iisricasoli.edu.it) / [siis00900q@istruzione.it](mailto:siis00900q@istruzione.it) / [siis00900q@pec.istruzione.it](mailto: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

## MATERIALI DIDATTICI

Pietro Cataldi, Elena Angioloni, Sara Panichi, *Letteratura plurale. Storia e antologia della letteratura italiana in prospettiva internazionale*, Vol. 2, Palumbo, Palermo 2020

Materiali reperiti in rete sugli argomenti specifici per gli approfondimenti e per lo svolgimento delle UDA.

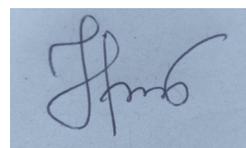
## TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

- Verifiche scritte
- Colloqui
- Simulazioni sull'esempio della prima prova dell'Esame di Stato

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

Data, 7 maggio 2025

Firma del Docente



### **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

## Allegato A

### RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

**Materia: Storia**

**Insegnante: Prof. ssa Libassi Francesca**

**Classe V Sez A1**

**A.S. 2024/2025**

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

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

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

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/1-istituto/ptof-offerta-formativa>

#### PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è formata da 18 alunni, di cui 7 alunni con BES. La classe si presenta molto eterogenea sia come applicazione allo studio, sia come livello di acquisizione delle competenze che come comportamento. Un gruppo di alunni segue con profitto le lezioni, si applica regolarmente nello studio, partecipa e ha una buona condotta; un altro gruppo di alunni mostra difficoltà nel raggiungimento delle competenze, anche a un livello base, ha una condotta non sempre adeguata e saltuario e poco approfondito risulta lo studio individuale. Nel corso dell'a.s. tutta la classe in generale ha comunque partecipato alle attività proposte, sviluppando e maturando riflessioni personali e critiche sulle tematiche proposte. Nonostante i miglioramenti, per molti alunni permangono lacune diffuse imputabili a uno studio individuale non sempre proficuo o che ha tenuto poco di conto delle indicazioni metodologiche fornite durante le lezioni.

#### CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE

1. Prerequisiti: il Congresso di Vienna e il primo Ottocento Settembre 2024
2. Il secondo Ottocento: caratteri generali Ottobre 2024
3. Il Risorgimento e l'Unità d'Italia: le guerre di Indipendenza, il governo Cavour, la spedizione dei Mille, l'Italia unita, la situazione italiana nel 1861, l'agricoltura, le condizioni dei contadini e il brigantaggio. Ottobre 2024
4. La Destra e la Sinistra storiche: caratteri della politica interna, estera ed economica; le riforme, l'emigrazione. Novembre 2024
5. Il colonialismo e l'imperialismo: il colonialismo europeo, la Conferenza di Berlino, l'imperialismo.

#### 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](http://www.iisricasoli.edu.it) / [siis00900q@istruzione.it](mailto:siis00900q@istruzione.it) / [siis00900q@pec.istruzione.it](mailto: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

Novembre 2024

6 . La Belle Époque e la società di massa: elementi di cultura materiale, la rivoluzione industriale, la società dei consumatori, i partiti di massa, la società di massa, scoperte e invenzioni.

Dicembre 2024

7 . L'età giolittiana: il progetto politico giolittiano, le contraddizioni della politica di Giolitti, le riforme sociali, l'industrializzazione, la questione meridionale, il patto Gentiloni, la conquista della Libia, la caduta di Giolitti.

Gennaio 2025

8 . Le cause della Prima guerra mondiale: le alleanze, la situazione francese, inglese, tedesca e austriaca; le cause del conflitto.

Febbraio - Marzo 2025

9 . La Prima guerra mondiale: lo scoppio della guerra, i fronti, il patto di Londra e l'Italia in guerra; i fronti interni, l'intervento degli Stati Uniti e la vittoria degli Alleati. La Conferenza di Parigi, il principio di autodeterminazione, le conseguenze politiche e sociali della Pace di Parigi.

Aprile 2025

10 . La Rivoluzione russa: la Rivoluzione di Febbraio, i soviet, Lenin e la Rivoluzione di Ottobre, la Pace di Brest-Litovsk, la guerra civile, la dittatura del Partito Comunista Sovietico.

Aprile - Maggio 2025

11 . Il primo dopoguerra in Italia: la crisi economica, la "vittoria mutilata", la nascita del fascismo.

Maggio 2025

12 . Il fascismo: l'avvento del fascismo, il delitto Matteotti, la dittatura totalitaria fascista e le leggi razziali.

Maggio 2025

### **UDA intermedia– PCTO e ingresso nel mondo del lavoro**

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, tramite l'esposizione dell'esperienza di *stage*.

### **UDA intermedia – In-formiamoci: la cultura del cibo.**

#### **Il contesto storico di riferimento delle seguenti letture antologiche:**

G. Leopardi, *Abbasso la minestra*

G. Leopardi, Lettera a Monaldo Leopardi del 1° giugno 1827 da Bologna

E. Zola, "Una grande abbuffata", *L'Ammazatoio*

Pietro Sarzana, *Il cibo in Verga*

Gabriele D'Annunzio, *Il menù al Vittoriale*, [www.lacucinaitaliana.it](http://www.lacucinaitaliana.it)

G. Pascoli e il risotto alla milanese

G. Pascoli, *La Piada*

La cucina futurista

Pirandello e il cibo

Tempi di realizzo – Maggio 2025

#### **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](http://www.iisricasoli.edu.it) / [siis00900q@istruzione.it](mailto:siis00900q@istruzione.it) / [siis00900q@pec.istruzione.it](mailto: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

## EDUCAZIONE CIVICA - Tutela e sicurezza sui luoghi di lavoro

Le lotte operaie, le ideologie politiche e l'evoluzione storica delle norme a tutela dei diritti sul lavoro.

Tempi di realizzo – Maggio 2025

### METODOLOGIE

Lezioni frontali e domande di comprensione.

Individuazione dei nuclei fondanti di un processo storico ed esposizione organica dei contenuti.

Ricostruzione del percorso storico e culturale mediante domande di aiuto durante l'esposizione Individuazione dei concetti importanti mediante la creazione di mappe concettuali.

Lettura e analisi di fonti storiche e materiale iconografico (carte, grafici, tabelle, riproduzioni artistiche, fotografie, video).

### MATERIALI DIDATTICI

Alessandro Barbero, Chiara Frugoni, Carla Sclarandis, *La storia. Progettare il futuro*, Voll. II e III, Zanichelli, Bologna, 2019

Materiali reperiti in rete sugli argomenti specifici per gli approfondimenti e per lo svolgimento delle UDA.

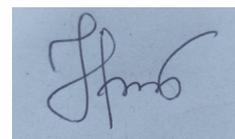
### TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

- Verifiche scritte
- Colloqui

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

Data, 7 maggio 2025

Firma del Docente



### 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

## Allegato A

### RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

**Materia: Lingua e civiltà inglese**  
**Insegnante: Prof. ssa Catarcio Laura**  
**Classe V Sez A1**  
**A.S. 2024/2025**

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

#### Competenze

- 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.
- Ricercare 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 e 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 VA è composta da 18 alunni. Essa si presenta in piccoli gruppi diversi in base al loro livello di conoscenze e impegno. Il loro comportamento è stato quasi sempre adeguato al contesto scolastico, non creando particolari problemi di disciplina. Ho svolto le lezioni in modo regolare, procedendo principalmente con i moduli di Cucina; ma anche delle lezioni di preparazione alle prove INVALSI.

Ho svolto per intero il programma, gli alunni si sono dimostrati particolarmente curiosi e interessati allo svolgimento

#### 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

dei moduli riguardanti la cucina regionale; credo che in questo settore abbiano raggiunto un livello linguistico generalmente sufficiente. Alcuni alunni hanno raggiunto livelli più che discreti, grazie al loro impegno e allo studio individuale; altri hanno avuto delle difficoltà, soprattutto a causa di lacune pregresse. In generale, il loro atteggiamento nei confronti delle attività si è dimostrato propositivo, hanno sempre accettato e interagito durante le attività didattiche con spirito di collaborazione e di iniziativa.

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 che considero un punto di riferimento per me e per gli alunni, del 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.

**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
	<b>MODULI DI CUCINA</b>	
<b>Work placement</b>	Work placement experience (PCTO)	settembre
<b>Prchasing and storing food</b>	Purchasing and storing Zero mile products Buyers and suppliers. Why restaurants should buy local products. Taking delivery. FIFO rules How to Store food	ottobre
<b>Healthy eating</b>	The food pyramid. Diets and nutrients. Food allergies and special diets.	novembre-dicembre

### 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](http://www.iisricasoli.edu.it) / [siis00900q@istruzione.it](mailto:siis00900q@istruzione.it) / [siis00900q@pec.istruzione.it](mailto: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

<b>Safety at work: Citizenship</b>	Food labelling  Safety at work: Safety regulations in the UK. Safety Signs I rischi sul lavoro	gennaio-febbraio
<b>Italy and food</b>	<b>Regional cuisine (and a traditional recipe)</b> 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, ricette tratte da ricettari, 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, 28/04/2025

Firma del Docente



### 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

## Allegato A

### RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

**Materia: Laboratorio dei servizi enogastronomici – Settore bar-sala e vendita**

**Insegnante: Prof. Binozzi Lorenzo**

**Classe V Sez A1**

**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>

#### **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](http://www.iisricasoli.edu.it) / [siis00900q@istruzione.it](mailto:siis00900q@istruzione.it) / [siis00900q@pec.istruzione.it](mailto: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 formata da 18 alunni (4 Femmine e 14 Maschi), di questi 1 alunna differenziato, 4 alunni DSA e 2 alunni con Obb. Minimi.

Ho avuto la classe già nell'anno scolastico precedente: classe confusionaria 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 denotano 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
<b>1 La produzione vitivinicola Toscana</b>	Conoscenze di base inerenti all'enologia. Regole relative al servizio del vino a tavola. Aspetti principali della produzione enogastronomica		1 Le caratteristiche 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.

### 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

	italiana.				
<b>Recupero e approfondimento.</b>				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 sommellieri	Contenuti digitali	Metodologie
<b>1 Le abitudini alimentari.</b>	Evoluzione storica dei locali di ristorazione. Aspetti principali della	1 Cibo e cultura. 2 La tipicizzazione dei prodotti.			Lezione frontale in classe ed esercitazione in laboratorio.

#### 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

	produzione enogastronomica italiana.	3 Le diete alimentari.			
<b>2 I fattori che influenzano le scelte gastronomiche.</b>		1 Le scelte gastronomiche. 2 Fattori dietetici. 3 Fattori culturali.		<b>Approfondimento</b> 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]).
<b>Recupero e approfondimento.</b>				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

#### 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

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 sommelierie	Contenuti digitali	Metodologie
<b>1 Pianificare l'offerta gastronomica.</b>	Conoscenza delle differenti forme di ristorazione.	1 Principi di marketing. 2 Gli strumenti di vendita.	1 Principi di marketing. 2 Gli strumenti di vendita.		Lezioni frontali e in classe.
<b>2 Comunicare l'offerta gastronomica.</b>	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.		Lezioni frontali e in classe.
<b>3 Comunicare la qualità.</b>		1 La qualità percepita. 2 Sistemi di qualità. 3 I prodotti di qualità. 4 Le etichette alimentari.		I prodotti DOP: l'olio extravergine d'oliva, i salumi, i formaggi e la pasta fresca.  <b>Approfondimento</b>	Lezioni frontali e in classe.

### 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

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

## Unità 5: TECNICHE DI GESTIONE

### Conoscenze:

principi che guidano la definizione dell'offerta formativa;

Organizzazione e programmazione della produzione in base all'offerta enogastronomica;

### 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

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
<b>1 La gestione delle aziende turistico-ristorative.</b>	<p>Conoscenza della struttura e dell'organizzazione del ristorante e del bar.</p> <p>Il ruolo del coordinamento tra i reparti per la buona riuscita del servizio.</p> <p>Compilazione di un menu secondo le corrette regole di stesura.</p>	<p>1 Aspetti peculiari dei servizi enogastronomici.</p> <p>2 Forme di gestione.</p> <p>3 Le risorse umane.</p> <p>4 Le principali normative del settore.</p>	<p>2 Forme di gestione.</p> <p>3 Le risorse umane.</p> <p>4 Le principali normative del settore.</p>	Il Curriculum Vitae.	Lezioni frontali in classe.
<b>2La programmazione dell'offerta enogastronomica.</b>		<p>1 L'elaborazione del menu.</p> <p>2 Determinare l'offerta</p>	<p>2 Determinare l'offerta enogastronomica.</p> <p>3 Determinare i</p>	<p><b>Tutorial</b> delle grammature pro capite.</p> <p>Esempi di calcolo</p>	Lezioni frontali in classe e

**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

		enogastronomic a. 3 Determinare i prezzi di vendita.	prezzi di vendita. 4 Beverage cost e gestione del bar.	del food cost e del prezzo di vendita.	in laboratorio.
<b>3 La gestione degli acquisti.</b>		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.		Lezioni e frontal e in classe e in laboratorio.
<b>4 L'informatica nelle aziende della ristorazione.</b>		1 Le tecnologie informatiche. 2 I vantaggi per le aziende enogastronomiche. 3 I software per il settore ristorativo. 4 Sistemi in rete.			Lezioni e frontal e in classe. Esercitazione con il software gestionale (gestione del magazzino, food cost,

**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

					prezzo di vendita ).
<b>Recupero e approfondimento.</b>				<b>Test</b> Test di verifica delle conoscenze di base con autovalutazione e punteggi 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.

#### 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

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.

Data, 25/04/2025

Firma del Docente



**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

## Allegato A

### RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

**Materia: Matematica**

**Insegnante: Pruner Riccardo**

**Classe V Sez A1**

**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*

Competenze matematiche e competenze di cittadinanza: risolvere problemi; individuare collegamenti e relazioni; utilizzare il linguaggio matematico per analizzare e interpretare la realtà

#### *OBIETTIVI MINIMI DELLA DISCIPLINA*

- Saper rappresentare graficamente una funzione.
- Saper calcolare e interpretare il dominio, il segno, le intersezioni, gli asintoti, i massimi e i minimi di una funzione razionale fratta.
- Saper applicare modelli matematici a situazioni reali e a contesti professionali

#### PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da 18 alunni (4 femmine e 14 maschi), di cui 1 alunna con programmazione differenziata, 4 alunni con DSA e 2 alunni con PEI a obiettivi minimi.

Il comportamento generale è corretto, anche se si sono verificati alcuni episodi di disattenzione e scarso impegno.

Circa metà della classe ha seguito il percorso disciplinare con interesse e continuità, raggiungendo buoni risultati e sviluppando una capacità concreta di analizzare e interpretare una funzione matematica nel suo insieme.

L'altra metà della classe, in particolare un piccolo gruppo, ha mostrato maggiore difficoltà nello studio individuale, riuscendo a cogliere solo alcuni aspetti degli argomenti trattati e incontrando difficoltà nella comprensione complessiva.

Nonostante le iniziali differenze nei livelli di apprendimento, il lavoro sinergico svolto durante l'anno ha favorito un progressivo miglioramento generale, permettendo a tutti gli studenti di consolidare, almeno nei nuclei fondanti, le competenze matematiche richieste.

#### **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

## CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE

### UDA – "Organizziamoci"

- Studio delle funzioni razionali fratte.
- Dominio, codominio, intersezioni, asintoti verticali e orizzontali.
- Studio del segno e comportamento agli estremi.
- Calcolo e interpretazione di massimi e minimi attraverso la derivata prima.
- Rappresentazione grafica delle funzioni.
- Applicazione della modellizzazione matematica ad aspetti della realtà vitivinicola e gastronomica.

NUCLEI FONDANTI	CONTENUTI	PERIODO
<b>FONDAMENTI DELLE FUNZIONI</b>	Definizione di funzione, dominio e codominio. Interpretazione e rappresentazione grafica di una funzione.	SETTEMBRE - NOVEMBRE
<b>STUDIO DELLA FUNZIONE</b>	Studio del dominio, segno, Concetto di limiti di una funzione, forme indeterminate, Continuità e punti di discontinuità, asintoti verticali e orizzontali e obliqui.	DICEMBRE - FEBBRAIO
<b>FUNZIONI RAZIONALI FRATTE E MODELLIZZAZIONE</b>	Concetto di Derivata di una funzione, massimo e minimo relativo. Studio completo delle funzioni razionali fratte. Applicazioni della modellizzazione matematica a contesti reali del settore enogastronomico.	MARZO - APRILE

### 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](http://www.iisricasoli.edu.it) / [siis00900q@istruzione.it](mailto:siis00900q@istruzione.it) / [siis00900q@pec.istruzione.it](mailto:siis00900q@pec.istruzione.it) / tel. 0577-332477 / 055-332411

<b>UDA</b> <b>"Organizziamoci"</b>	Realizzazione di elaborati di modellizzazione mediante funzioni razionali fratte, collegamento con contesti professionali.	MAGGIO
---------------------------------------	--	--------

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

#### METODOLOGIE:

- Lezione frontale partecipata.
- Problem solving.
- Lavoro di gruppo.
- Didattica laboratoriale digitale con GeoGebra.
- Flipped classroom (lezioni capovolte su alcuni argomenti).

#### MATERIALI DIDATTICI

- Libro di testo: "Matematica in cucina, sala, albergo" – Bergamini Barozzi, Zanichelli.
- LIM e strumenti multimediali.
- Piattaforma Classroom.
- Software GeoGebra.
- Video didattici, mappe concettuali, schede riassuntive.

#### TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE:

- Verifiche scritte strutturate e semistrutturate (studio di funzione, problemi di modellizzazione).
- Verifiche orali su teoria e applicazioni.
- Compiti autentici collegati all'UDA interdisciplinare.

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

Data, 28/04/2025

Firma del Docente



#### 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

## **RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE**

**Materia: Scienze motorie e sportive**

**Insegnante: D'Agosto Davide**

**Classe V Sez A1**

**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

#### **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

- 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 (4 femmine e 14 maschi), di cui 1 alunna con programmazione differenziata, 4 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.

### 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](http://www.iisricasoli.edu.it) / [siis00900q@istruzione.it](mailto:siis00900q@istruzione.it) / [siis00900q@pec.istruzione.it](mailto: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

## 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



### 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

## RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

**Materia: Laboratorio Enogastronomia-Cucina**

**Insegnante: Capillo Michelangelo**

**Classe V Sez A1**

**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.*

### 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

**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.*

**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

**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 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 composta da 19 studenti e 2 studentesse, tra essi un alunno con Bes (Legge 104) che segue un Pei con obiettivi minimi, e 5 alunni con Dsap.

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.

### 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](http://www.iisricasoli.edu.it) / [siis00900q@istruzione.it](mailto:siis00900q@istruzione.it) / [siis00900q@pec.istruzione.it](mailto: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

## CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE

### Nuclei fondanti-Contenuti disciplinari

<b>Nucleo Fondante</b>	<b>Contenuti</b>
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 banqueting	1. Il catering
	2. Il banqueting
UDA: "ORGANIZZIAMOCI" e "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 rappresentativi della scuola per Enti esterni.

#### **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

## MATERIALI DIDATTICI

Libro di testo, materiale digitalizzato, software gestionale del settore ristorativo (Chef Mate), laboratorio di cucina

## TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Compiti di realtà/Compiti significativi per la valutazione delle competenze professionali Prove scritte per competenze in modalità digitale attraverso Google Moduli

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

Data, 2/05/2024

FIRMA DEL DOCENTE



### 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

## Allegato A

### RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

**Materia: IRC**

**Insegnante: Calabresi Elena**

**Classe V Sez A1**

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

#### **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](http://www.iisricasoli.edu.it) / [siis00900q@istruzione.it](mailto:siis00900q@istruzione.it) / [siis00900q@pec.istruzione.it](mailto: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

## 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 12 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.

## 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

## 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) + 3 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 maggio 2025

Firma del Docente  
Elena Calabresi



### 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



## **Allegato A**

### **RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE**

**Materia: Tedesco**

**Insegnante: Bisti Stefania**

**Classe V Sez A1**

**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.

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 alla 7 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 5A1 è una classe composta da 18 alunni (4 ragazze e 14 ragazzi). Al suo interno sono presenti 7 alunni con BES, di cui tre con il sostegno. Due di loro seguono una programmazione per obiettivi minimi e un'alunna segue un programma differenziato. Uno dei due alunni con obiettivi minimi si è distinto durante l'intero percorso scolastico per la determinazione e la motivazione con cui ha affrontato lo studio, raggiungendo ottimi risultati.

Si è aggiunto alla classe a novembre un ragazzo proveniente da fuori regione, il cui livello linguistico in tedesco era decisamente inferiore a quello della classe e che inizialmente non era molto partecipe alla vita



di classe. In seguito però si è ben inserito e da allora ha sempre intrattenuto buoni rapporti coi compagni. La classe non risulta omogenea, né nel comportamento né nei risultati. Tre alunni in particolare hanno tenuto durante tutto l'anno un atteggiamento fortemente egocentrico e di disturbo, attirando su di sé nei momenti e nei modi sbagliati l'attenzione dei compagni, ostacolando le attività in classe e manifestando in tutto ciò una notevole immaturità. Questi alunni sono tra i più scarsi a livello di valutazione, sia nelle verifiche standard che nelle prove UDA e non hanno raggiunto la piena sufficienza. Accanto a questi un certo numero di altri alunni ha lavorato con scarso interesse e impegno discontinuo. Anche per due o tre di loro i risultati non sono stati soddisfacenti. I restanti alunni (circa metà della classe) hanno lamentato talvolta insofferenza nei confronti della situazione ed hanno provato a fare pressione sui compagni più irrequieti, ma senza ottenere grossi risultati. Nel loro caso il rendimento è stato migliore, raggiungendo livelli medio-alti. Nonostante queste differenze all'interno della classe non ho rilevato nelle mie ore grosse tensioni tra gli alunni, e anche il rapporto docente-alunni è stato improntato al reciproco rispetto.

### CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE

Unità di apprendimento disciplinari (Ottobre-dicembre)

- Kochrezepte: typische Nachspeisen aus Deutschland, Österreich und Italien
- Brot: ein unentbehrliches Nahrungsmittel / Il pane: un alimento insostituibile.

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. Stellenanzeigen aus Webseiten und Bewerbungen / Annunci di lavoro da portali web e candidature

UDA intermedia: In-formiamoci (Aprile-maggio)

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 Butchery

50 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 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: Tutela e sicurezza nei luoghi di lavoro (maggio)

- Lettura e analisi di statistiche europee sulle morti sul lavoro
- I 4 referendum sul lavoro dell'8 e 9 giugno

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, 9 maggio 2025

Firma del Docente

## Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

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



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																				
<b>Ideazione e organizzazione e testuale</b>	Ideazione, pianificazione organizzazione e del testo	<table border="1"> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td> </tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </table> <p>1-3 = testo privo di organizzazione e pianificazione                      4-5 = testo con scarsa organizzazione, con passaggi poco chiari                      6 = testo sufficientemente organizzato ma con scarso bilanciamento tra le diverse parti e/o con passaggi poco chiari                      7-8 = testo ben pianificato sebbene con qualche sproporzione                      9-10 = testo chiaro, ben ideato e organizzato in modo armonico</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10												
Coesione e coerenza testuale	<table border="1"> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td> </tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </table> <p>1-3 = testo incoerente e scarsamente coeso                      4-5 = testo incoerente in alcuni passaggi e poco coeso                      6 = testo coerente ma talvolta scarsamente coeso                      8 = testo coerente e coeso ma con passaggi talvolta poco efficaci                      10 = testo perfettamente coerente e coeso</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10													
<b>Stile e linguaggio</b>	Ricchezza e padronanza lessicale	<table border="1"> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td> </tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </table> <p>1-3 = lessico colloquiale, ripetitivo, inadeguato                      4-5 = lessico spesso ripetitivo o poco consapevole del registro                      6 = lessico corretto ma che ricorre spesso a parole generiche                      7-8 = lessico ampio ma talvolta ripetitivo o con qualche imprecisione                      9-10 = vocabolario ampio e adeguato al genere testuale</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10													

	<p>Correttezza grammaticale e punteggiatura *</p>	<table border="1" data-bbox="751 226 1283 322"> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td> </tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </table> <p>3 = gravi errori di morfosintassi e punteggiatura                      4-5 = errori frequenti di ortografia e morfosintassi                      6 = testo sufficientemente corretto a livello morfosintattico                      7-8= lievi e sporadici errori grammaticali                      9-10= testo corretto e scorrevole</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10													
<p><b>Contenuti</b></p>	<p>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</p>	<table border="1" data-bbox="751 645 1283 741"> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td> </tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </table> <p>1-3 = riferimenti culturali assenti                      4-5 = riferimenti culturali poveri e/o scorretti                      6 = conoscenze superficiali e/o generiche                      7-8= buone conoscenze, con qualche imprecisione                      9-10= conoscenze ampie, approfondite e dettagliate</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10												
<p>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</p>	<table border="1" data-bbox="751 1066 1283 1162"> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td> </tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </table> <p>1-3 = giudizi critici pressoché assenti                      4-5 = giudizi personali che denotano scarso spirito critico con riformulazione di luoghi comuni e stereotipi                      6 = valutazioni personali scarsamente argomentate                      7-8 = valutazioni critiche ben argomentate, nonostante qualche imprecisione/incoerenza                      9-10 = giudizi critici articolati, ben documentati</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10													
<p><b>Aderenza alla traccia</b></p>	<p>Rispetto dei vincoli posti nella consegna</p>	<table border="1" data-bbox="751 1525 1283 1621"> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td> </tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </table> <p>1-3 = più punti della consegna non sono stati svolti                      4-5= è stato tralasciato un punto della consegna e/o la trattazione risulta spesso superficiale                      6= l'elaborato risponde a tutte le richieste ma in modo superficiale                      7-8= esauriente ma con alcune consegne svolte superficialmente</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10													

		9-10= Perfetta aderenza alla traccia/alle richieste con approfondimenti																				
<b>Comprensione del testo</b>	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	<table border="1"> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td> </tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </table> <p>1-3 = Il testo non è stato ben compreso  4-5 = Scarsa comprensione tematica e stilistica di diversi passi del testo  6= Buona comprensione tematica, ma non stilistica del testo  7-8= Buona comprensione del testo, con qualche imprecisione  9-10= Comprensione approfondita e articolata</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10													
<b>Analisi del testo</b>	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	<table border="1"> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td> </tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </table> <p>1-3 = Analisi spesso scorretta  4-5= Analisi superficiale e/o poco efficace  6= Analisi nel complesso corretta ma priva di riferimenti puntuali  7-8= Analisi efficace e puntuale, ad eccezione di qualche punto  9-10= Analisi articolata, puntuale e approfondita</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10													
<b>Interpretazione</b>	Interpretazione corretta e articolata del testo	<table border="1"> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td> </tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </table> <p>1-3 = Interpretazione complessivamente scorretta/inadeguata  4-5= Interpretazione superficiale e/o poco efficace  6= Interpretazione corretta ma in alcuni passaggi superficiale  7-8= Interpretazione corretta ma talvolta poco approfondita  9-10= Interpretazione corretta e articolata</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10													
TOT. ___/100 punti																						

\* Per la valutazione del rispetto delle norme morfosintattiche e interpuntive degli studenti con BES si fa

riferimento a quanto contenuto nel PDP.

Data \_\_\_\_\_

**Voto complessivo attribuito alla prova: \_\_\_\_\_/20**

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

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA DI ITALIANO**

CANDIDATO/A \_\_\_\_\_

**TIPOLOGIA B – TESTO ARGOMENTATIVO**

Indicatori	Parametri	Punteggio																														
<b>Ideazione e organizzazione e testuale</b>	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																												
<b>Stile e linguaggio</b>	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																		

<b>Contenuti</b>	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 6= valutazioni personali scarsamente argomentate 7-8= valutazioni critiche ben argomentate, nonostante qualche imprecisione/incoerenza 9-10= giudizi critici articolati, ben documentati</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10																																																			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10																																																					
<b>Comprensione e del testo argomentativo</b>	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>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>2</td><td colspan="10"></td></tr> <tr><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>0</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																1	1	1	1	2											6	7	8	9	0										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15																																																
1	1	1	1	2																																																										
6	7	8	9	0																																																										
<b>Capacità argomentativa</b>	Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo	<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>1-2 = il discorso non è minimamente articolato e coeso 3 = il discorso è sufficientemente articolato con un modesto uso di connettivi 4= il percorso ragionativo è ben articolato da un uso appropriato di connettivi pertinenti 5 = il percorso ragionativo è sapientemente strutturato dall'uso efficace di connettivi</p>	1	2	3	4	5																																																							
1	2	3	4	5																																																										

	adoperando connettivi pertinenti	pertinenti																		
	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13					14	15
																4				
		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																		
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																														
<b>Ideazione e organizzazione e testuale</b>	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																							
<b>Stile e linguaggio</b>	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																		
	Ampiezza e																															

<b>Contenuti</b>	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 6= valutazioni personali scarsamente argomentate 7-8= valutazioni critiche ben argomentate, nonostante qualche imprecisione/incoerenza 9-10= giudizi critici articolati, ben documentati</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10																					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10																							
<b>Produzione rispetto alla specificità della tipologia testuale</b>	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 trascurava 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</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																		

		coerenti																													
	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)

CANDIDATO/A \_\_\_\_\_

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 e lacunoso quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	1	
	III	Ha compreso in modo parziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	1.50	
	IV	Ha compreso in modo essenziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2	
	V	Ha compreso in modo completo quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2.50	
	VI	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 pertinente	4	
	V	Utilizza accuratamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, argomentando in modo chiaro e pertinente	5	
	VI	Utilizza con padronanza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo	6	

		preciso e approfondito		
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	1	
	II	Utilizza le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite in modo del tutto inadeguato	2	
	III	Utilizza in modo parziale le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite con difficoltà e in modo stentato	3	
	IV	Utilizza in modo parziale le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite con qualche difficoltà	4	
	V	Utilizza in modo adeguato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite	5	
	VI	Utilizza in modo appropriato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in maniera adeguata	6	
	VII	Utilizza in modo appropriato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione articolata	7	
	VIII	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, non utilizzando un linguaggio specifico e lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, inappropriato	1	
	III	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1.50	
	IV	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	V	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2.50	
	VI	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
<b>Punteggio totale della prova</b>				<b>_____ / 20</b>

\* Per gli studenti con DSA non si tiene conto della padronanza della norma ortografica ed interpuntiva, ma soltanto di quella morfosintattica espressa dal presente indicatore.

LUOGO E DATA \_\_\_\_\_

FIRMA

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

# **PROSPETTO DELLE UDA SVOLTE**

**CLASSE V A1**

**A.S. 2024/2025**

**UDA INTERMEDIA: “In-formiamoci: la cultura del cibo”**

**CLASSE VA1**

**A.S. 2024/2025**

PERIODO DIDATTICO	<b>A discrezione del Consiglio di Classe</b>
ASSE CULTURALE	Asse linguistico Asse scientifico-tecnologico e professionale
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	<b>Competenze di riferimento dell'area generale (Allegato A, D.L. 24/05/2018, n. 92- Regolamento recante la disciplina percorsi di studio I.P.):</b> <b>Competenza in uscita n. 2:</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. <b>Competenza in uscita n.3:</b> 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. <b>Competenza in uscita n. 4:</b> 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. <b>Competenza in uscita n. 5:</b> Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. <b>Competenza in uscita n. 6:</b> Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali. <b>Competenza in uscita n. 7:</b> 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. <b>Competenza in uscita n. 12:</b> Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi. <b>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.):</b> <b>Competenza in uscita n. 4:</b> 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. <b>Competenza in uscita n. 11:</b> 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.
COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Competenza alfabetica funzionale</li> <li>• Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</li> <li>• Competenza in materia di cittadinanza</li> <li>• Competenza digitale</li> <li>• Competenza multilinguistica</li> <li>• Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</li> <li>• Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</li> </ul>
INSEGNAMENTI COINVOLTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lingua e letteratura italiana</li> <li>• Storia</li> <li>• Tedesco</li> </ul>
CONOSCENZE (DAL CURRICOLO)	<p><b>STORIA</b> Territorio come fonte storica: tessuto sociale e produttivo, in relazione ai fabbisogni formativi e professionali; patrimonio ambientale, culturale ed artistico.</p> <p><b>LETTERE</b> Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale. Utilizzare le tecnologie digitali in funzione della presentazione di un progetto o di un prodotto. Gli autori e il contesto culturale, artistico e storico di riferimento.</p> <p><b>TEDESCO/INGLESE</b> 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 avanzato, compresi quelli più utilizzati nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Lessico inerente argomenti di interesse generale, di attualità e di storia.</p>
ABILITÀ (DAL CURRICOLO)	<p><b>STORIA</b> Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il loro contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro. Riconoscere le relazioni fra dimensione territoriale dello sviluppo e persistenze/mutamenti dei fabbisogni formativi e professionali. Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita.</p> <p><b>LETTERE</b> Utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali. Redigere testi a carattere professionale utilizzando un linguaggio tecnico specifico.</p> <p><b>TEDESCO/INGLESE</b> Comprendere in maniera globale e analitica testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, su argomenti di interesse generale, di attualità e/o attinenti all'ambito professionale di appartenenza. Interagire a livello verbale, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti all'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni. Fare descrizioni e presentazioni, secondo un ordine prestabilito e</p>

	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/o attinenti all'ambito professionale di appartenenza.
EVIDENZE (DAL CURRICOLO)	<p><b>STORIA</b> Dibattere, seguendo turni di parola e argomentando civilmente, su problematiche di attualità suggerite dall'insegnante.</p> <p><b>LETTERE</b> Usare correttamente le strutture della lingua italiana dal punto di vista fonologico, ortografico, morfologico, sintattico e lessicale. Preparare ed esporre in modo chiaro e coerente un testo orale anche con l'ausilio di presentazioni multimediali autoprodotte.</p> <p><b>TEDESCO/INGLESE</b> Utilizzare la lingua straniera per individuare, comprendere e interpretare, in modo globale e analitico, informazioni contenute in testi scritti di varia complessità riguardanti argomenti di interesse generale, d'attualità, di storia e letteratura. Produrre testi chiari e coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni, descrivere esperienze ed eventi, riferire su argomenti di interesse personale, generale e/o d'attualità. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua straniera secondo le esigenze comunicative nei vari contesti.</p>
PROVA ESPERTA FINALE/COMPITO DI REALTÀ	Preparazione di un'esposizione orale interdisciplinare sul modello della prova orale dell'Esame di Stato.

### PIANO DI LAVORO DELL'UDA

Discipline	Fasi / moduli	Contenuti disciplinari	Strumenti/metodi
Italiano	Presentazione alla classe del percorso da seguire		
Italiano e Storia	Percorso tematico attraverso le opere degli autori dell'Otto/Novecento italiano ed europeo curvato sulla materia d'indirizzo.	Autori e opere significative della letteratura italiana ed europea dell'Otto-Novecento e in particolare lettura e	Lettura e analisi di brani sulle tematiche proposte predisposti a cura del docente. Gli alunni dovranno contestualizzare le letture antologiche nel contesto storico e letterario di

	Valutazioni puntuali di carattere disciplinare orali e scritte nel corso e al termine della trattazione.	analisi di brani afferenti l'enogastronomia	riferimento
Inglese	Healthy eating-Regional cuisine	La dieta Mediterranea, prodotti a km 0, sapori e ricette regionali	Video,link,ricettari, libro di testo
Tedesco	Presentazione del piano di lavoro alla classe. 1. La rivoluzione del cibo 1. Massimo Bottura e il progetto <i>Food for Soul</i> 2. Vayu Hill-Maini: lo chef scienziato 3. Josh Niland e la " <i>Fish Butchery</i> " 2. Next 50: i 50 rivoluzionari del cibo (lista 2023) 3. Scrivere di cibo: riviste specializzate.	Ampliare il lessico riguardante argomenti di cultura generale e argomenti specifici del settore di indirizzo. Approfondire la conoscenza delle strutture complesse della lingua: tempo preterito, frasi infinite e relative, declinazione degli aggettivi. Conoscere e riflettere sui risvolti sociali della professione di uno/una chef.	Brainstorming, lezione frontale, lezione partecipata, ricerche sul web in autonomia sia individuali che a piccoli gruppi, esposizioni orali su argomenti assegnati dalla docente, <i>public speaking</i>
SALA VENDITA E	Presentazione alla classe del piano di lavoro. 1 concetto di qualità 2 classificazione dei marchi di qualità	I marchi di qualità enogastronomica nazionali ed europei	lezione frontale
	Condivisione con i		

	docenti degli elaborati multimediali. Valutazione formativa degli elaborati in base ai contenuti, alla correttezza dell'espressione.		
--	--	--	--

**UDA INTERMEDIA: “PCTO e ingresso nel mondo del lavoro”**  
**CLASSE VA1**  
**A.S. 2024/205**

PERIODO DIDATTICO	1^ quadrimestre
ASSE CULTURALE	Asse linguistico Asse scientifico-tecnologico e professionale
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><b>Competenze di riferimento dell'area generale (Allegato A, D.L. 24/05/2018, n. 92- <i>Regolamento recante la disciplina percorsi di studio I.P.</i>):</b></p> <p><b>Competenza in uscita n. 1:</b> 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><b>Competenza in uscita n.2:</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p><b>Competenza in uscita n. 3:</b> 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><b>Competenza in uscita n. 4:</b> 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><b>Competenza in uscita n. 5:</b> 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><b>Competenza in uscita n. 7:</b> 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><b>Competenza in uscita n. 11:</b> Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con</p>

	<p>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> <p><b>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.):</b></p> <p><b>Competenza in uscita n. 2:</b> 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.</p> <p><b>Competenza in uscita n. 3:</b> Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p><b>Competenza in uscita n. 4:</b> 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><b>Competenza in uscita n. 7:</b> 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>
<p>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA</p>	<p>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 imprenditoriale Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</p>
<p>INSEGNAMENTI COINVOLTI</p>	<p>Lingua e letteratura italiana Storia Inglese Tedesco Laboratorio di servizi enogastronomici – settore Cucina Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</p>
<p>CONOSCENZE (DAL CURRICOLO)</p>	<p>STORIA Territorio come fonte storica: tessuto sociale e produttivo, in relazione ai fabbisogni formativi e professionali; patrimonio ambientale, culturale ed artistico.</p> <p>LETTERE Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale. Utilizzare le tecnologie digitali in funzione della presentazione di un progetto o di un prodotto.</p> <p>INGLESE Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>TEDESCO Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>Strutture linguistiche ed elementi del discorso e della comunicazione di livello</p>

	<p>avanzato, compresi quelli più utilizzati nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>Lessico specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA: COMPETENZA N. 3 AREA PROFESSIONALE - normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.</p>
<p>ABILITÀ (DAL CURRICOLO)</p>	<p>STORIA Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il loro contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro. Riconoscere le relazioni fra dimensione territoriale dello sviluppo e persistenze/mutamenti dei fabbisogni formativi e professionali.</p> <p>Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita.</p> <p>LETTERE Utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali. Redigere testi a carattere professionale utilizzando un linguaggio tecnico specifico.</p> <p>INGLESE 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.</p> <p>TEDESCO Comprendere in maniera globale e analitica testi scritti abbastanza complessi, di diversa tipologia e genere, su argomenti di interesse generale, di attualità e/o attinenti all'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>Scrivere testi di varia tipologia e lunghezza su argomenti noti di interesse generale, di attualità e/o attinenti all'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA: COMPETENZA N. 3 AREA PROFESSIONALE: garantire la tutela e sicurezza del cliente (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili).</p>
<p>EVIDENZE (DAL CURRICOLO)</p>	<p>STORIA Dibattere, seguendo turni di parola e argomentando civilmente, su problematiche di attualità suggerite dall'insegnante.</p> <p>LETTERE Usare correttamente le strutture della lingua italiana dal punto di vista fonologico, ortografico, morfologico, sintattico e lessicale. Preparare ed esporre in modo chiaro e coerente un testo orale anche con l'ausilio di presentazioni multimediali autoprodotte.</p> <p>INGLESE Individuare, comprendere ed interpretare le informazioni principali di testi scritti, su argomenti di carattere tecnico, relativi al campo di indirizzo.</p> <p>Interagire con gli strumenti espressivi ed argomentativi adeguati per gestire situazioni comunicative verbali e scritte in contesti professionali, con parlanti nativi. Utilizzare tipologie testuali e terminologia tecnica della microlingua di settore.</p> <p>TEDESCO Comprendere ed interpretare le informazioni principali di testi scritti,</p>

	<p>su argomenti di carattere tecnico, relativi al campo di indirizzo. Produrre testi di vario genere attinenti al campo di indirizzo, utilizzando la terminologia tecnica di settore.</p> <p>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA: COMPETENZA N. 3 AREA PROFESSIONALE: lo studente conosce i contratti di lavoro tipici e atipici, con particolare riferimento ai contratti del settore ristorativo, e riconosce le responsabilità del ristoratore in caso di sottrazione/smarrimento dei beni della clientela, nonché le responsabilità in merito alla tutela dell'ordine pubblico e dei diritti altrui - lo studente conosce il mercato del lavoro e le tutele previste per i lavoratori; compila, inoltre, la busta paga.</p>
<p>PROVA ESPERTA FINALE</p>	<p>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.</p> <p>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>.</p>

### PIANO DI LAVORO DELL'UDA

Discipline	Fasi / moduli	Contenuti disciplinari	Strumenti/ metodi
	Presentazione agli alunni del piano dell'UdA.		
Lab. cucina	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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'ingresso nel mondo del lavoro nella ristorazione alberghiera.</li> <li>L'esperienza lavorativa nella brigata di cucina in Italia e all'estero.</li> </ul>	Lezione frontale.
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Eventuali approfondimenti storico-culturali e normativi sul lavoro (contrattualistica) e sul tema della sicurezza sul lavoro.	<ul style="list-style-type: none"> <li>I contratti di lavoro: lavoro autonomo e lavoro subordinato.</li> <li>Il welfare state: INPS e INAIL.</li> </ul>	Lezione frontale partecipata.

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gli elementi della retribuzione.</li> <li>• Il CCNL.</li> </ul>	
Italiano	Scrivere ed esporre i contenuti in maniera corretta e coerente, rispondere alle domande con padronanza linguistica, utilizzando le proprie conoscenze in maniera pertinente agli argomenti di studio e agli interventi proposti dalla commissione esaminatrice, creando interferenze con le discipline di studio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Padronanza della lingua italiana, esercitata tramite gli argomenti di studio.</li> </ul>	Libro di testo PC
Tedesco	Le esperienze di PCTO in Italia e all'estero; der europäische Lebenslauf/ il curriculum vitae europeo; Stellenanzeigen und Bewerbungen / annunci di lavoro e candidature	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenza del lessico riguardante la redazione di un curriculum vitae e gli annunci di lavoro.</li> <li>• Approfondire la conoscenza delle strutture complesse della lingua: preterito, frasi secondarie, modo condizionale.</li> <li>• Imparare le formule linguistiche basilari usate nella lettere formali (formule di saluto, espressioni lessicali, registro linguistico).</li> <li>• Struttura e articolazione</li> </ul>	<p>Lezione frontale, lezione partecipata, ricerche sul web in autonomia sia individuali che a piccoli gruppi, esercitazioni pratiche di redazione di lettere formali sulla base di una traccia.</p> <p>Presentazione alla commissione degli elaborati multimediali realizzati dagli alunni.</p> <p>Valutazione formativa degli elaborati in base ai contenuti, alla correttezza dell'espressione.</p> <p>Compito di realtà: somministrazione</p>

		di una lettera di presentazione ai fini di una candidatura.	ne agli alunni di una rosa di annunci di lavoro e redazione di una lettera di candidatura
Commissione di docenti	Presentazione alla commissione degli elaborati multimediali realizzati dagli alunni. Valutazione formativa degli elaborati in base ai contenuti, alla correttezza dell'espressione.		

**UDA STRATEGICA: “Organizziamoci”**  
**CLASSE V A1**  
**A.S. 2024/205**

PERIODO DIDATTICO	Da ottobre 2024 ad aprile 2025
ASSE CULTURALE	Asse linguistico Asse scientifico-tecnologico e professionale
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><b>Competenze di riferimento dell'area generale (Allegato A, D.L. 24/05/2018, n. 92- Regolamento recante la disciplina percorsi di studio I.P.):</b></p> <p><b>Competenza in uscita n. 3:</b> 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><b>Competenza in uscita n. 8:</b> Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p><b>Competenza in uscita n. 9:</b> 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><b>Competenza in uscita n. 10:</b> Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p>

	<p><b>Competenza in uscita n. 12:</b> Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p> <p><b>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.):</b></p> <p><b>Competenza in uscita n. 1:</b> Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.</p> <p><b>Competenza in uscita n. 2:</b> 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.</p> <p><b>Competenza in uscita n. 3:</b> Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p><b>Competenza in uscita n. 4:</b> 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><b>Competenza in uscita n. 5:</b> Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</p> <p><b>Competenza in uscita n. 6:</b> 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.</p> <p><b>Competenza in uscita n. 7:</b> 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> <p><b>Competenza in uscita n. 8:</b> 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.</p> <p><b>Competenza in uscita n. 9:</b> Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di <i>Hospitality Management</i>, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.</p> <p><b>Competenza in uscita n. 10:</b> 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.</p>
<p>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA</p>	<p>Competenza alfabetica funzionale</p> <p>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</p> <p>Competenza in materia di cittadinanza</p> <p>Competenza digitale</p> <p>Competenza multilinguistica</p>

	<p>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</p> <p>Competenza imprenditoriale</p> <p>Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</p>
INSEGNAMENTI COINVOLTI	<p>Italiano e storia</p> <p>Inglese</p> <p>Tedesco</p> <p>Scienze motorie</p> <p>Tecniche della comunicazione</p> <p>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</p> <p>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore Cucina</p> <p>Scienza e cultura dell'alimentazione</p>
CONOSCENZE (DAL CURRICOLO)	<p><b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• COMPETENZA N. 10 AREA GENERALE: metodi per la scomposizione del progetto in attività e task - strumenti e metodi di monitoraggio di un progetto.</li> <li>• COMPETENZA N. 1 AREA PROFESSIONALE: tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico - strategie di comunicazione del prodotto - strumenti di pubblicità e comunicazione - principi di fidelizzazione del cliente.</li> <li>• COMPETENZA N. 2 AREA PROFESSIONALE: tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio - metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali ed operativi - tecniche di programmazione e controllo dei costi.</li> <li>• COMPETENZA N. 8 AREA PROFESSIONALE: mercato turistico e sue tendenze.</li> <li>• COMPETENZA N. 10 AREA PROFESSIONALE: elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e la valutazione della sua sostenibilità.</li> </ul> <p><b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E LARN NELLE DIVERSE CONDIZIONI FISILOGICHE – Tipologie dietetiche, Fabbisogno energetico, metabolismo basale, Peso teorico, IMC, LARN e dieta equilibrata, linee guida per una sana alimentazione.</li> <li>• Alimentazione nelle varie fasce di età, in determinate condizioni patologiche, dieta mediterranea e diete vegetariane.</li> </ul> <p><b>INGLESE</b> Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.-Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.-Ortografia, lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.-Fonologia pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale.</p>

<p>ABILITÀ (DAL CURRICOLO)</p>	<p><b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>COMPETENZA N. 10 AREA GENERALE:</b> individuare gli obiettivi e gli elementi distintivi di un progetto - individuare gli eventi, le attività e descrivere il ciclo di vita di un progetto.</li> <li>• <b>COMPETENZA N. 1 AREA PROFESSIONALE:</b> diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato - utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento - progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura - monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post-vendita del cliente.</li> <li>• <b>COMPETENZA N. 2 AREA PROFESSIONALE:</b> identificare quali - quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato - 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 - controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti.</li> <li>• <b>COMPETENZA N. 8 AREA PROFESSIONALE:</b> posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela.</li> <li>• <b>COMPETENZA N. 10 AREA PROFESSIONALE:</b> applicare tecniche di benchmarking - individuare i target e gli indicatori di performance - monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi e dei risultati.</li> </ul> <p><b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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 (Comp. Area d'ind. 4).</li> <li>• Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari (Comp. Area d'ind. 4).</li> <li>• Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati (Comp. Area d'ind. 4).</li> </ul> <p><b>INGLESE</b> 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,</p>
--------------------------------	--

	<p>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.</p>
<p>EVIDENZE (DAL CURRICOLO)</p>	<p><b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>COMPETENZA N. 10 AREA GENERALE:</b> lo studente riconosce le fasi del marketing strategico e operativo - lo studente individua le fasi della pianificazione strategica e analizza un business plan - lo studente individua le fasi della programmazione strategica e redige il budget economico - lo studente analizza gli scostamenti tra obiettivi previsti e obiettivi raggiunti e applica interventi correttivi.</li> <li>• <b>COMPETENZA N. 1 AREA PROFESSIONALE:</b> lo studente individua le fasi del marketing strategico e redige l'analisi SWOT - lo studente conosce e applica le leve del marketing operativo (4P).</li> <li>• <b>COMPETENZA N. 2 AREA PROFESSIONALE:</b> lo studente riconosce le fasi del marketing strategico e operativo – lo studente individua le fasi della pianificazione strategica e analizza un business plan - lo studente individua le fasi della programmazione strategica e redige il budget economico - lo studente analizza gli scostamenti tra obiettivi previsti e obiettivi raggiunti e applica interventi correttivi.</li> <li>• <b>COMPETENZA N. 8 AREA PROFESSIONALE:</b> lo studente riconosce le caratteristiche del mercato turistico internazionale, con riferimento anche agli organismi e alle fonti normative - lo studente riconosce le caratteristiche del mercato turistico nazionale, con riferimento anche agli organismi e alle fonti normative.</li> <li>• <b>COMPETENZA N. 10 AREA PROFESSIONALE:</b> lo studente riconosce le fasi del marketing strategico e operativo – lo studente individua le fasi della pianificazione strategica e analizza un business plan - lo studente individua le fasi della programmazione strategica e redige il budget economico - lo studente analizza gli scostamenti tra obiettivi previsti e obiettivi raggiunti e applica interventi correttivi.</li> </ul> <p><b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Indicare i criteri per un' equilibrata alimentazione e metterla in relazione con la salute (<i>Comp. d'area d'ind. 4</i>).</li> <li>• Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari (<i>Comp. area d'ind. 4</i>).</li> </ul> <p><b>INGLESE</b> Leggere, comprendere e interpretare le informazioni principali di testi scritti, relativamente complessi riguardanti argomenti di interesse personale, d'attualità o il settore d'indirizzo, utilizzando appropriate strategie</p>

	di comprensione. Interagire con gli strumenti espressivi ed argomentativi adeguati in situazioni comunicative verbali in vari contesti. Produrre testi brevi, semplici e coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni e descrivere esperienze ed eventi di interesse personale e d'attualità. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua straniera secondo le esigenze comunicative nei vari contesti. Leggere, comprendere ed interpretare le informazioni principali di testi scritti, su argomenti di carattere tecnico, relativi al campo di indirizzo.
PROVA ESPERTA FINALE	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> ).

### PIANO DI LAVORO DELL'UDA

Discipline	Fasi / moduli	Contenuti disciplinari	Strumenti/ metodi
	Il coordinatore dell'UdA 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 <i>privacy</i> ).		
<b>Inglese</b>	Purchasing and storing Zero mile products Buyers and suppliers. Why restaurants should buy local products. Taking delivery. FIFO rules How to Store food	Stock rotation	Video, link, libro di testo
<b>Diritto e tecniche amministrative della struttura</b>	Modulo 1: Conoscere gli orientamenti storici e le varie classificazioni del marketing.	Modulo 1: • orientamenti storici del	Lezione frontale partecipata,

<p><b>ricettiva</b></p>	<p>Modulo 2: Riconoscere l'importanza di pianificare, programmare e procedere al controllo di gestione.</p>	<p>marketing;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• differenza tra marketing strategico e operativo;</li> <li>• la fase di analisi e la fase di scelta del marketing strategico, con particolare attenzione all'analisi SWOT;</li> <li>• le leve del marketing operativo (4P).</li> </ul> <p>Modulo 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• differenza tra pianificazione e programmazione sia in termini di obiettivi che di documenti amministrativi;</li> <li>• l'importanza del controllo di gestione e l'analisi degli scostamenti;</li> <li>• il budget nelle sue varie articolazioni (budget degli investimenti, budget finanziario, budget economico, budget di esercizio);</li> <li>• differenza tra bilancio d'esercizio e budget.</li> </ul>	<p>con l'uso del libro di testo e di altro materiale caricato su Classroom.</p>
<p><b>Matematica</b></p>	<p>Modellizzazione matematica di situazioni reali relative alla pianificazione dell'evento: costo per partecipante, andamento dei</p>	<p>Funzioni razionali fratte: definizione, dominio, asintoti, massimi e minimi.</p>	<p>Lezione frontale partecipata. Problem</p>

	costi totali e medi, ottimizzazione delle risorse.	Studio di funzione applicato a contesti di realtà (enogastronomia, gestione eventi). Interpretazione di grafici e tabelle relative a costi, risorse e partecipanti.	solving su casi reali. Utilizzo di software di calcolo e grafico (GeoGebra, Excel). Lavoro di gruppo su problemi concreti.
<b>Sala e vendita</b>	Catering e banqueting	Studio teorico e definizione dei concetti chiave	lezione frontale
Docenti che partecipano all'UdA	Attività didattiche funzionali alla realizzazione conclusiva dell'UdA.		
Prova esperta finale	Gli alunni delle classi quinte organizzano un evento 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 danno 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> ).		



Istituto di Istruzione Superiore  
**B. RICASOLI**

STUDENTE \_\_\_\_\_ 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. 2023/2024, 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. \_\_\_\_\_

STUDENTE \_\_\_\_\_ 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. 2023/2024, 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. \_\_\_\_\_

***ATTIVITÀ SVOLTE IN PCTO***

***TABELLA DI RIEPILOGO***

***CLASSE V A1***

***A.S. 2024/2025***

	Alumni	Stage 1 a.s. 22/23	Stage 2 a.s. 23/24	Stage 3 a.s. 24/25	Tot. ore PCTO
1	9065997	RISTORANTE LA GALLERIA	WI-FO srl INNOCENTI WINES	Berlin pcto estero	393
2	8876171	L'ANGOLO DELLA FOCACCIA	Unicoop Firenze	COOP	170
3	11441958	HOTEL GARDEN Spa	Bagoga snc		233
4	10434054	OSTERIA IL VICOLO		Berlin pcto estero	281
5	7754256	ANGOLO DI SAPIA	Il frantoio	Il Castelletto	318
6	7754257	RISTORANTE IL FRANTOIO	Ristorante il Torrione	Il Torchio	314
7	4639142	Ancillotti Alcide S.R.L HOTEL	Altair srls	La Bona Osteria	282
8	12282348	Università Vanvitelli, civico 120	Università Vanvitelli		233
9	8995754	CALZOLERIA 12 OSTERIA RISTORANTE	Federgroup	Berlin pcto estero	433
10	7902496	LA BONA OSTERIA	Ristorante La Galleria	Innocenti wines	303
11	7902469	HOTEL CISTERNA SAN GIMIGNANO manca stage 22/23 nella cartella generale pcto	La galleria	Territori del gusto	214
12	7754273	TOP CLASS SRL(VALLICELLA GR)	Trattoria Belmicolle	Il Torrione	207
13	4638966	WI-FO srl - INNOCENTI WINES	Ristorante San Martino 26	Sangicoop Soc. Coop.	281
14	9517678	II PARTICOLARE GIGA SRL RISTORANTE	osteria il vicolo	Hotel Garden	290
15	9066129	RISTO-PIZZERIA CHICCO	WI-FO srl INNOCENTI WINES	Innocenti wines	294
16	8206430	CIPRESSINA SRL (IL COLOMBAIO CASOLE)	Ristorante Cumquibus	berlin pcto estero	307
17	10784393	Affiancamento maestre /socio sanitario/Caselli)	Antica osteria di Bazzino	ALTAIR SRLS	207
18	3681060	TOP CLASS SRL(VALLICELLA GR)	Il torchio	Ristorante la Galleria	244

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

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
<b>ABILITÀ</b>	<p>Individuare e saper riferire gli aspetti connessi alla cittadinanza negli argomenti studiati nelle diverse discipline. Applicare, nelle condotte quotidiane, i principi di sicurezza, sostenibilità, buona tecnica, salute, appresi nelle discipline.</p> <p>Saper riferire e riconoscere a partire dalla propria esperienza fino alla cronaca e ai temi di studio, i diritti e i doveri delle persone; collegarli alla previsione delle Costituzioni, delle Carte internazionali, delle leggi.</p>	<p>L'alunno mette in atto solo in modo sporadico, con l'aiuto, lo stimolo e il supporto di insegnanti e compagni le abilità connesse ai temi trattati.</p>	<p>L'alunno mette in atto le abilità connesse ai temi trattati solo grazie alla propria esperienza diretta e con il supporto e lo stimolo del docente e dei compagni.</p>	<p>L'alunno mette in atto le abilità connesse ai temi trattati nei casi più semplici e/o vicini alla propria diretta esperienza, altrimenti con l'aiuto del docente.</p>	<p>L'alunno mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati nei contesti più noti e vicini all'esperienza diretta. Con il supporto del docente, collega le esperienze ai testi studiati e ad altri contesti.</p>	<p>L'alunno mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati e sa collegare le conoscenze alle esperienze vissute, a quanto studiato e ai testi analizzati, con buona pertinenza e completezza e apportando contributi personali e originali.</p>	<p>L'alunno mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati e sa collegare le conoscenze alle esperienze vissute, a quanto studiato e ai testi analizzati, con buona pertinenza e completezza e apportando contributi personali e originali.</p>	<p>L'alunno mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati; collega le conoscenze tra loro, ne rileva i nessi e le rapporta a quanto studiato e alle esperienze concrete con pertinenza e completezza. Generalizza le abilità a contesti nuovi. Porta contributi personali e originali, utili anche a migliorare le procedure, che ne in grado di adattare al variare delle situazioni.</p>

**RUBRICA DI VALUTAZIONE PER L'ATTIVITA DI EDUCAZIONE CIVICA A.S. 2020 – 2023**

LIVELLO DI COMPETENZA		IN FASE DI ACQUISIZIONE		DI BASE	INTERMEDIO		AVANZATO	
		4	5	6	7	8	9	10
CRITERI		INSUFFICIENTE	MEDIOCRE	SUFFICIENTE	DISCRETO	BUONO	DISTINTO	OTTIMO
<b>ATTEGGIAMENTI/COMPORAMEN</b>	Adottare comportamenti coerenti con i doveri previsti dai propri ruoli e compiti. Partecipare attivamente, con atteggiamento collaborativo e democratico, alla vita della scuola e della comunità. Assumere comportamenti nel rispetto delle diversità personali, culturali, di genere, della salvaguardia delle risorse naturali, dei beni comuni, della salute, del benessere e della sicurezza propri e altrui. Esercitare pensiero critico nell'accesso alle informazioni e nelle situazioni quotidiane; rispettare la riservatezza e l'integrità propria e degli altri, affrontare con razionalità il pregiudizio. Collaborare ed interagire positivamente con gli altri, mostrando capacità di negoziazione e di compromesso per il raggiungimento di obiettivi coerenti con il bene comune.	L'alunno adotta in modo sporadico comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e ha bisogno di costanti richiami e sollecitazioni degli adulti.	L'alunno non sempre adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica. Acquisisce consapevolezza della distanza tra i propri atteggiamenti e quelli civicamente auspicati, con la sollecitazione degli adulti.	L'alunno generalmente adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e rivela consapevolezza e capacità di riflessione in materia, con lo stimolo degli adulti. Porta a termine consegne e responsabilità affidate, con il supporto degli adulti.	L'alunno generalmente adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica in autonomia e mostra di averne una sufficiente consapevolezza attraverso le riflessioni personali. Assume le Responsabilità che gli vengono affidate, che onora con la supervisione degli adulti o il contributo dei compagni.	L'alunno adotta solitamente, dentro e fuori di scuola, comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne buona consapevolezza che rivela nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e nelle discussioni. Assume con scrupolo le responsabilità che gli vengono affidate.	L'alunno adotta regolarmente, dentro e fuori di scuola, comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne completa consapevolezza, che rivela nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e nelle discussioni. Mostra capacità di rielaborazione delle questioni e di generalizzazione delle condotte in contesti diversi e nuovi. Porta contributi personali e originali, proposte di miglioramento, si assume responsabilità verso il lavoro, le altre persone, la comunità ed esercita influenza positiva sul gruppo.	L'alunno adotta sempre, dentro e fuori di scuola, comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne completa consapevolezza, che rivela nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e nelle discussioni. Mostra capacità di rielaborazione delle questioni e di generalizzazione delle condotte in contesti diversi e nuovi. Porta contributi personali e originali, proposte di miglioramento, si assume responsabilità verso il lavoro, le altre persone, la comunità ed esercita influenza positiva sul gruppo.