



Istituto di Istruzione Superiore
B. RICASOLI

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Classe 5[^] C

Settore: Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Indirizzo: IP17 – ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Articolazione: **Codice ATECO I-56 Sala e Vendita**

ANNO SCOLASTICO: 2024/2025

COORDINATORE DI CLASSE: Prof.ssa Marta Poggi

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

1. Composizione del Consiglio di classe

MATERIA	INSEGNANTE
Lingua e Lettere italiane	Prof.ssa Marta Poggi
Storia	Prof.ssa Marta Poggi
I Lingua Straniera, Inglese	Prof.ssa Gerunda Maria
II Lingua straniera, Tedesco	Prof.ssa Gani Laura
Matematica	Prof.ssa Frati Serena
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Prof.ssa Brogi Francesca
Laboratorio dei Servizi enogastronomici, settore Sala-bar e Vendita	Prof. Pironi Emanuela
Scienza e cultura dell'alimentazione	Prof.ssa Sessa Chiara
Laboratorio dei Servizi enogastronomici, settore Cucina	Prof. Canello Anna
Religione	Prof.ssa Calabresi Elena
Scienze motorie e sportive	Prof. D'Agosto Davide
Sostegno	Prof. Cardinali Nicola
Sostegno	Prof.ssa Daddi Maria Cristina
Sostegno	Prof.ssa Donnarumma Stefania

2. *Elenco alunni*

	<i>Alunno</i>
1	9741613
2	7982818
3	7754245
4	6100811
5	7902498
6	12120556
7	11601393
8	7133939
9	8385990
10	3875302
11	7902517
12	7134002
13	11441453



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 (*Sala-bar e Vendita*) Codice ATECO I-56 *Attività dei servizi di ristorazione -servizi di Sala e Vendita*.

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:

I – ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE

I – 56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

56.3 Bar e altri esercizi simili senza cucina

56.29 Mense e *catering* continuativo su base contrattuale

con NUP: 52- Professioni qualificate nelle attività turistiche e alberghiere

522 – Esercenti e addetti alla ristorazione e ai pubblici esercizi

522 – 3 Camerieri e assimilati

522 – 31 Camerieri di albergo

522 – 32 Camerieri di ristorante

522 – 33 Camerieri di mensa e *fast food*

522 – 40 Baristi e assimilati

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

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

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

Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, specializzato nel percorso di **SALA-BAR E VENDITA**, è un professionista di sala, bar e sommelier che trova sbocco lavorativo nelle imprese della ristorazione, del bar e dell'hotellerie a livello nazionale e internazionale. È una figura centrale del servizio di ristorazione, abile nell'applicare il galateo, le tecniche di servizio delle pietanze e del vino curando l'abbinamento con i prodotti enogastronomici; è un bar manager in grado di operare con professionalità nei drink bar e nei locali più moderni.

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato nell'articolazione “*Sala Bar e Vendita*” consegue le seguenti competenze:

- accogliere, gestire, servire e intrattenere l'ospite, competenze che contribuiscono in maniera determinante al successo dell'impresa in cui il diplomato è inserito. Inoltre egli è in grado di supportare le attività di budgeting-reporting aziendale perseguendo gli obiettivi di redditività, anche attraverso azioni di marketing;
- supporta il processo di gestione degli approvvigionamenti in un'ottica di qualità e di sostenibilità e possiede specifiche competenze tecniche, tradizionali e innovative, di lavorazione, organizzazione e commercializzazione di servizi e prodotti enogastronomici nel rispetto della normativa sulla sicurezza alimentare e sui luoghi di lavoro; nell'ambito delle aziende turistico e ristorative, cura i rapporti con il cliente applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci per la customer satisfaction e nel rispetto delle diverse culture ed esigenze dietetiche;
- è in grado di ricercare, elaborare e promuovere le nuove tendenze enogastronomiche;
- nell'ambito delle aziende turistico e ristorative, propone menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari;



- valorizza e promuove, anche con competenze digitali, le offerte turistiche territoriali e i prodotti enogastronomici del Made in Italy, applicando i principi della sostenibilità.

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.



Il piano di studi della classe quinta *Sala-Bar e Vendita* è il seguente:

Materie di insegnamento	Ore settimanali
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	5
Scienza e cultura dell'alimentazione	4
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	3
Laboratorio dei Servizi enogastronomici, settore Cucina	2
Totali ore settimanali	32
Sostegno area umanistica	6
Sostegno area tecnico-scientifica	8



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. Poggi Marta	4	4	136
Storia	Prof.ssa Poggi Marta	2	2	68
Lingua Straniera - Inglese	Prof.ssa Gerunda Maria	3	3	102
Lingua Straniera - Tedesco	Prof.ssa Gani Laura	3	3	102
Matematica	Prof.ssa Frati Serena	3	3	102
Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva	Prof.ssa Brogi Francesca	3	3	102
Lab. dei Servizi enogastronomici – settore Cucina	Prof.ssa Canello Anna	2	2	68
Scienza e cultura dell'alimentazione	Prof.ssa Sessa Chiara	4	4	136
Lab. dei Servizi enogastronomici – settore Sala-bar e Vendita	Prof.ssa Pironti Emanuela	5	5	238



Compresenza Lab. dei Servizi enogastronomici – settore Sala-bar e Vendita e Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Proff.ssa Pironti Emanuele e Brogi Francesca	1	1	34
Compresenza Lab. dei Servizi enogastronomici – settore Sala-bar e Vendita e Lingua Inglese	Proff.ssa Pironti Emanuela e Gerunda Maria	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 C n° 17 alunni

Anno scolastico 2022/2023

La classe è composta da 18 alunni, tutti provenienti dal biennio di questa scuola. Si è registrato un abbandono scolastico di uno studente che ha interrotto la frequenza scolastica nel corso del primo quadrimestre, riducendo così il numero da 18 a 17 alunni. La classe si è dimostrata di difficile gestione, manifestando atteggiamenti oppositivi o poco collaborativi, questo ha creato difficoltà in alcune materie. La classe è risultata eterogenea dal punto di vista del profitto, delle attitudini e delle capacità di apprendimento. All'interno del gruppo classe sono presenti tre alunni con BES: uno studente con L.104 che segue una programmazione differenziata, un alunno con certificazione DSAP; un'alunna con altri BES.

Lo scrutinio finale ha evidenziato i seguenti risultati:

n° 12 alunni promossi a pieno merito

n° 5 alunni promossi con sospensione di giudizio



classe IV C n° 17 alunni

Anno scolastico 2023/2024

All'inizio dell'anno scolastico un alunno ripetente proveniente da un'altra classe è entrato a far parte del gruppo classe. Nel corso dell'anno scolastico alcuni allievi sono risultati regolarmente impegnati nello studio conseguendo risultati discreti in tutte le discipline; altri alunni invece hanno conseguito risultati non sempre adeguati alle richieste didattiche a causa di uno scarso impegno e di uno studio discontinuo. La classe continua ad avere un comportamento poco collaborativo, in certi casi oppositivo, per questo la gestione della routine quotidiana non è stata sempre facile come si evince dai numerosi Consigli straordinari convocati in sede disciplinare.

Lo scrutinio finale ha evidenziato i seguenti risultati:

n° 7 alunni promossi a pieno merito

n° 6 alunni promossi con sospensione di giudizio

n° 4 alunni non ammessi.

classe VC n° 13 alunni

Anno scolastico 2024/2025

La classe risulta poco motivata e manifesta discontinuità nello svolgimento delle attività scolastiche, ci sono state difficoltà relative al rispetto delle regole, tuttavia le problematiche disciplinari sono migliorate. Uno studente ha seguito parte delle lezioni del primo quadrimestre in DAD. Si registra la presenza di un ristretto numero di allievi con buone capacità di apprendimento e rielaborazione personale, che hanno conseguito buoni risultati nel raggiungimento delle competenze generali e professionali. Una parte più ampia della classe ha dimostrato invece un livello di preparazione che si è attestato mediamente sulla sufficienza, con la permanenza di qualche difficoltà nel caso degli allievi che non hanno ancora raggiunto una valutazione pienamente sufficiente in tutte le discipline. Nel processo valutativo si è sempre cercato di misurare: l'impegno, le abilità acquisite, gli obiettivi raggiunti, le competenze consolidate, i progressi ottenuti in relazione ai livelli di partenza ed alle potenzialità di ciascun alunno. I docenti si sono profusi nel prevedere per gli studenti numerose e persistenti occasioni per il recupero delle carenze e il consolidamento delle conoscenze, programmando prove di recupero o riprogrammando più volte le verifiche, sia scritte che orali. Tuttavia alla data del consiglio di classe del 05 maggio 2025 rimane qualche studente che manifesta ancora carenze in una o più discipline, dovute al discontinuo impegno individuale, pertanto, per questi alunni, non sono stati ancora recuperati tutti i debiti formativi del I quadrimestre. Le strategie adottate dal Consiglio di Classe per il recupero delle discipline insufficienti sono state: recupero *in itinere* e 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>
9741613	8	9	17
7982818	9	11	20
7754245	11	12	23
6100811	8	10	18
7902498	10	10	20
12120556	9	10	19
11601393	9	9	18
7133939	9	11	20
8385990	10	10	20
3875302	10	10	20
7902517	10	11	21
7134002	9	10	19
11441453	8	10	18



b) Continuità didattica nel triennio

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

MATERIA	Docenti classe 5 [^]	Classe III	Classe IV	Classe V
Lingua e lettere italiane	Prof.ssa Marta Poggi			X
Storia	Prof.ssa Marta Poggi			X
Lingua Straniera Inglese	Prof.ssa Gerunda Maria		X	X
Lingua Straniera Tedesco	Prof.ssa Gani Laura			X
Laboratorio dei Servizi enogastronomici, settore Sala-bar e Vendita	Prof.ssa Pironti Emanuela			X
Religione	Prof.ssa Calabresi Elena		X	X
Matematica	Prof.ssa Frati Serena	X	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.ssa Canello Anna			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>DISCRETO</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>DISCRETO</i>
<i>Sviluppare la capacità di lavorare in gruppo sapendo portare il proprio contributo al fine della realizzazione di un progetto comune</i>	<i>DISCRETO</i>
<i>Mantenere un comportamento corretto e adeguato ai diversi momenti della vita scolastica rispettando le regole.</i>	<i>SUFFICIENTE</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>DISCRETO</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>DISCRETO</i>
<i>Saper raccogliere dati ed informazioni della vita reale e saperli organizzare in modo sistematico.</i>	<i>SUFFICIENTE</i>
<i>Saper individuare procedimenti più idonei alla risoluzione di problemi, utilizzando le competenze acquisite</i>	<i>DISCRETO</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 Vino*

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

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

a) Prima prova (ministeriale)

Come indicato nell'art. 19 dell'Ordinanza Ministeriale n. 67 del 31 marzo 2025, 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. 67 del 31 marzo 2025, 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. 67/2025, 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
- Wine & Siena
- Anteprema Vernaccia di San Gimignano
- Fiera Didacta
- Open day orientamento ed Eventi interni alla scuola

Progetti e concorsi:

- Ricasoli Cocktail Competition
- Trial Tartare organizzato dall'associazione AMIRA (Associazione Maitre Italiani Ristoranti e Alberghi)
- Curiosando in Toscana
- Progetto Celiachia
- Progetto AVSI
- Maestri espresso Junior
- Progetto Neve
- Progetto Multisport

Stage in azienda:

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

- *classe III: due 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 di Istruzione

- Visita guidata mostra d'arte senese e visita guidata azienda SALCIS, III anno
- Visita guidata Parco FICO, III anno
- Visita guidata a Firenze al teatro di Rifredi, 25 febbraio, spettacolo matematica in cucina
- Viaggio di Istruzione a Barcellona, dal 14 al 19 marzo 2025



Orientamento formativo

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

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.

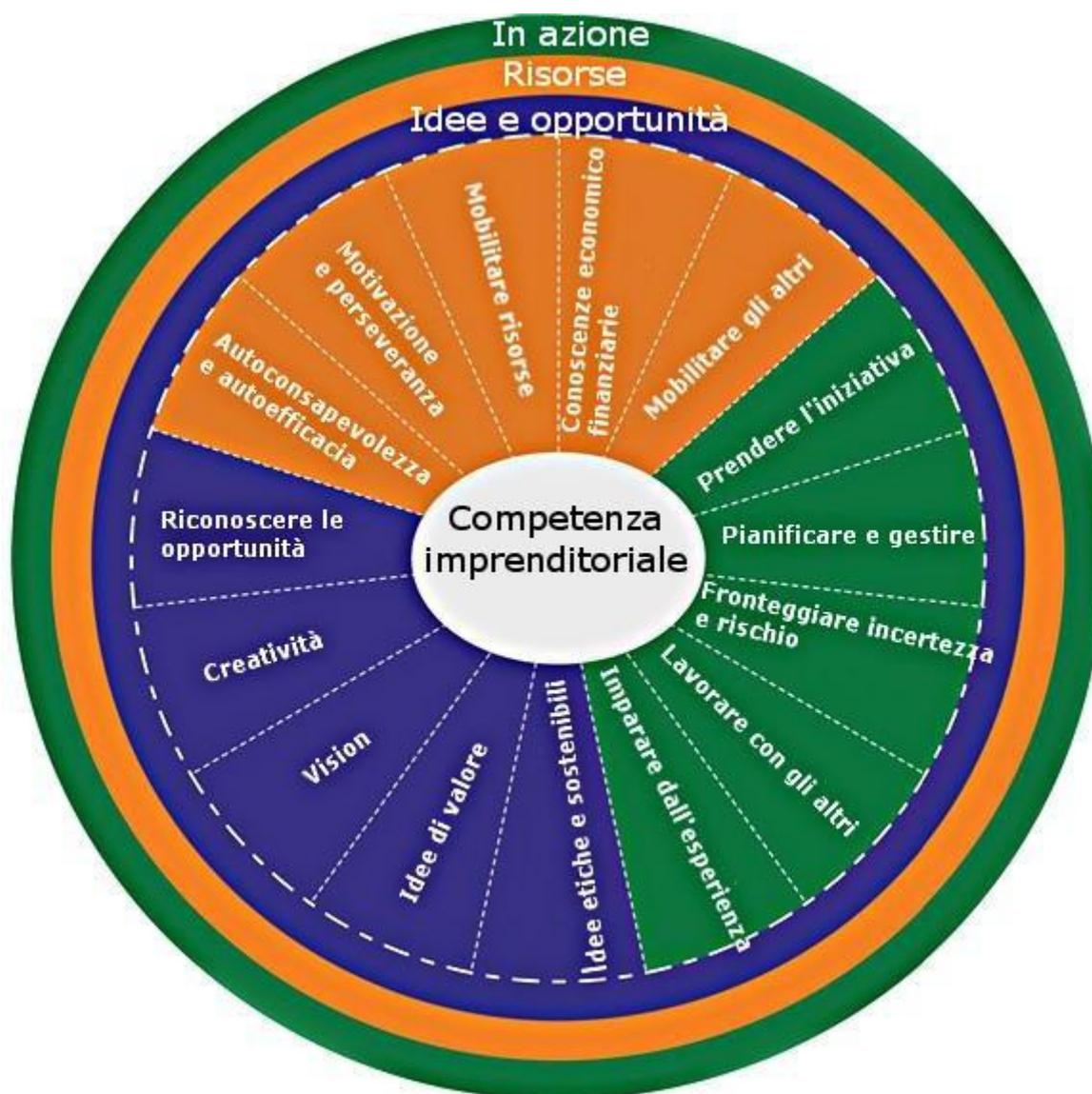
Competenze mobilitate

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



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



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

Orientamento 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:

- ✓ Orientamento Forze Armate (incontro presso sede di Colle Val d'Elsa) Gennaio 2025
- ✓ Salone dello studente Firenze 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) Febbraio 2025
- ✓ Open day Università di Pisa Aprile 2025



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

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

- Individua 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:

1. esposizione autonoma di argomenti a seguito di attività di ricerca personale o approfondimenti,
2. relazioni, produzione di elaborati multimediali individuali,
3. 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	27 marzo 2025
	29 aprile 2025
II PROVA	24 marzo 2025
	01 aprile 2025
COLLOQUIO	02 aprile 2025

Per quanto concerne il **colloquio** il Consiglio di Classe ha svolto la simulazione della prova orale in data 2 aprile 2025 utilizzando come alunni campione 3 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.

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:



LA VIA FRANCIGENA - STRADA DELL'INCONTRO TRA PASSATO E PRESENTE + Progetto trekking	
Docente coordinatore	Prof. Neri Giordano
Periodo	Dicembre 2022 (primo quadrimestre) e una settimana collocata nel secondo quadrimestre <i>e comunque nel rispetto delle necessità proprie eventualmente emerse in ciascuna disciplina</i>
Monte ore complessivo previsto	Almeno 33 ore (soglia minima 33 ore annuali)
Tematica generale/ Ambito	Macro nucleo tematico (Linee guida allegate al DM n. 35/2020)
	<ul style="list-style-type: none">● Cittadinanza e conoscenza del territorio
Competenze trasversali	Finalità dell'educazione civica (Artt. 1,2,3,4,5 legge n.92/2019) <ul style="list-style-type: none">● Sviluppare la conoscenza e la comprensione delle strutture e dei profili sociali, economici, giuridici, civici e ambientali della società.● Contribuire a formare cittadini responsabili e attivi.● Promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri.● Promuovere la condivisione dei principi di cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale e promozione e valorizzazione del territorio circostante.
Produzione finale	Elaborati afferenti alle singole discipline
DISCIPLINE COINVOLTE	
Materia – Lettere Docente – Limardo Gabriele Ore – 16 (1° quadrimestre)	Visita didattica presso il polo museale “S. Maria della Scala” a Siena - La via Francigena nella storia dell'Italia e dell'Europa medievale - L'accoglienza dei pellegrini nel territorio senese - lavoro cooperativo sulla riscoperta delle antiche ricette e sull'alimentazione nel medioevo.



<p>Materia – Economia aziendale Docente – Francesca Brogi Ore - 3 (2 quadrimestre)</p>	<p>“La responsabilità sociale dell’impresa”.</p> <ul style="list-style-type: none">- Analisi della responsabilità delle aziende nei confronti di tutti gli stakeholders e dell’ambiente in cui le imprese si localizzano e con il quale instaurano relazioni di vario genere.- Il bilancio socio-ambientale: indicazioni generali e analisi della sostenibilità di “Campari group”.- Riflessioni sul livello di responsabilità sociale delle imprese percepito dagli alunni durante i periodi di stage effettuati lo scorso a.s.
<p>Materia – Inglese Docente – Bellia Filomena Ore – 8 (2 quadrimestre)</p>	<p>THE VIA FRANCIGENA FROM CANTERBURY TO ROME. Visione video dell’itinerario di Sigerico in inglese del tratto da San Gimignano, Colle Val D’Elsa, Siena centro storico fino a porta Romana. Comprensione del testo su Via Francigena con aspetto storico, caratteristiche strutturali e organizzative moderne.</p>
<p>Materia – Religione Docente – Belli Maria Lisa Ore – 3 (2 quadrimestre)</p>	<p>La via Francigena: il pellegrinaggio come aggregazione sociale e cammino spirituale.</p>
<p>Materia – Educazione fisica Docente – Anichini Guido Ore dedicate (1 e 2 q.)</p>	<p><i>Progetto trekking</i></p>



LEGALITA' E' LIBERTA'	
Istituto Professionale Alberghiero ed Enogastronomico di Colle Val D'Elsa	Periodo I quadrimestre: dicembre/gennaio
Classe: 4C a.s. 2023/2024	Periodo II quadrimestre: aprile-maggio
Referente educazione civica: NICOLA CARDINALI	
Nucleo tematico: Concetti di legalità e rispetto delle regole e delle norme di convivenza come basi per la libertà.	
Obiettivo di apprendimento: <ul style="list-style-type: none">● Fornire agli studenti gli strumenti di conoscenza per avviare una riflessione personale e critica sulle molteplici tematiche inerenti il concetto di legalità e di libertà.● Acquisire una capacità di critica e di autocritica per una maggiore consapevolezza dei propri comportamenti● Prevenire il disagio, la devianza e i comportamenti a rischio● 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 carcerazione in linea con gli obiettivi dell'Agenda 2030	
Competenze: (Decreto del M.I. n. 35 del 22/06/2020 All. A e C): <ul style="list-style-type: none">● Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali● Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica● Partecipare al dibattito culturale.● Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.● 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.● 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.	



CLASSE QUINTA

“LEGALITA' E' LIBERTA'... ‘GALEOTTO’ FU L'INCONTRO!’ (Percorso biennale) ANNO SCOLASTICO 2024-25

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



“LEGALITA' E' LIBERTA'... ‘GALEOTTO’ FU L'INCONTRO!”

Istituto Professionale Alberghiero ed
Enogastronomico di Colle Val D'Elsa

Periodo I quadrimestre:
novembre/dicembre/gennaio
Economia, Religione, Matematica, Inglese

Classe: V C a.s. 2024/2025

Periodo II quadrimestre:
Italiano, Tedesco, Inglese

Referente educazione civica: Serena Frati

Nucleo tematico: Concetti di legalità e rispetto delle regole e delle norme di convivenza come basi per la libertà.

Obiettivo di apprendimento:

- Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale
- Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali
- Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.
- Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.
- Partecipare al dibattito culturale.
- Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate
- 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.

Competenze: (Decreto del M.I. n. 35 del 22/06/2020 All. A e C):

- 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.



I° QUADRIMESTRE	
Tot ore: 16	
MACROTEMA: Il rispetto delle regole	
Tipologia di verifica: Verifica dei contenuti da parte delle singole discipline	
Discipline coinvolte:	Argomenti e attività:
IRC ORE-5 1° QUADRIMESTRE Tipologia di verifica: elaborato scritto di riflessione sul tema trattato in classe	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.
Materia - Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva Ore - 2 Periodo: I quadrimestre Tipologia di verifica: elaborato scritto sul Codice etico della ristorazione.	<ul style="list-style-type: none"> • Lettura delle normative sulla sicurezza del lavoro, antincendio e protezione dei dati personali. • Il codice etico delle imprese della ristorazione.
Materia – Matematica Ore – 9 1° QUADRIMESTRE Tipologia di verifica: elaborato multimediale individuale su classroom	Le varie tipologie di diagrammi che descrivono il fenomeno della Legalità in Italia (istogrammi, areogrammi, diagrammi a barre, diagrammi cartesiani, cartogrammi, ...). Analisi ed interpretazione dei grafici considerati. Produzione di un elaborato multimediale individuale (Canva, Power point, ...) che illustri tale fenomeno.

II° QUADRIMESTRE	
Tot ore: 20	
MACROTEMA: Le ecomafie	
Tipologia di verifica: Verifica dei contenuti da parte delle singole discipline e verifica sommativa su un elaborato di riflessione da parte degli studenti dell'intero percorso effettuato	
Discipline coinvolte	Attività
Materia – Italiano Ore – 3 2° QUADRIMESTRE Tipologia di verifica: elaborato multimediale individuale su classroom	<ul style="list-style-type: none"> - Lettura del brano Leonia, di Italo Calvino, tratto da “Le città invisibili” - - Realizzazione del PPT interdisciplinare di ed. civica



<p>Materia – Inglese</p> <p>Ore – 6 h</p> <p>2° QUADRIMESTRE</p> <p>Tipologia di verifica: elaborato multimediale individuale su classroom</p>	<ul style="list-style-type: none">- Corruption and its effects- Mafia- Ecomafia corruption and the consequences for citizens- Progetto PEACE 2 6 marzo (2h); 11 marzo (2h)
<p>Tedesco</p> <p>Elaborato multimediale</p> <p>3 h</p>	<ul style="list-style-type: none">- La Stasi nella DDR delle due Germanie
<p>21 INCONTRO CON I DETENUTI PRESSO LA CASA CIRCONDARIALE DI RANZA MAGGIO 2025</p> <p>8 h</p>	<p>Incontro formativo con i corsisti, gli educatori e le figure professionali che caratterizzano la casa di reclusione per un confronto e una riflessione sulla tematica “Legalita' e' liberta'... ‘galeotto’ fu l'incontro!”</p>

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.*



CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIA	INSEGNANTE	FIRMA
ITALIANO/STORIA	POGGI MARIA	Ilario Poggi
SOSTEGNO	MARIA-CRISTINA DADDI	M. Cristiana Daddi
SCIENZE MOTORIE SPORTIVE	D'ACOSTO DAVIDE	David D'Acosta
TEDESCO	LAURA GIANI	Laura Giani
SOSTEGNO	NICOLA CARDINALI	Nicola Cardinali
RELIGIONE	ELENA CALABRESI	Elena Calabresi
INGLESE	MARIA GERUNDA	Maria Gerunda
LABORATORIO SACA-BAR	PIRONTI EMANUELA	Emanuela Pironi
MATEMATICA	FRATI SERENA	Serena Frati
DIRITTO E TECNICHE AFFINIE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	BROGI FRANCESCA	Brogi
SOSTEGNO	DONNARUMMA STEFANIA	Stefania Donnarumma
SCIENZA AGRICOLTURA	SESSA CHIARA	Chiara Sessa
LAB. CUCINA	CANCELLO ANNA	Anna Cancelli

Siena, 15/05/2025

Il Coordinatore della classe

(Prof.ssa _____)

Ilario Poggi

Il Dirigente scolastico

(Prof.ssa Nadia Riguccini)



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 C____

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/1-istituto/ptof-offerta-formativa>

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da 13 studenti, tra essi un alunno BES con obiettivi e un alunno che segue un percorso differenziato.

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, 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/DICEMB RE
ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E LARN	Energia e metabolismo basale Peso teorico IMC e LARN Alimentazione in particolari condizioni fisiologiche	GENNAIO/FEBBRAIO/ MARZO
DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE	Varie patologie alimentari Religioni e prescrizioni Alimentari	APRILE/MAGGIO
UDA	“ Organizziamoci”	Tutto l’anno

METODOLOGIE

Lezione frontale
Lezione interattiva

STRUMENTI DIDATTICI

Testo in uso:

Alimentazione oggi – Silvano Rodato

Strumenti multimediali

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE:

verifiche scritte
verifiche orali

Siena, 16 aprile 2025

L’insegnante



All. A

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

Materia: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
Insegnante: Brogi Francesca Classe 5C – Sala e Vendita 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 da 13 alunni, di cui 1 con PEI con obiettivi differenziati e 1 con altri BES.

A livello disciplinare gli alunni dimostrano un comportamento corretto; si continuano però a verificare assenze e/o entrate in ritardo strategiche da parte di un piccolo gruppo di alunne, come già evidenziato all'inizio dell'a.s.

A livello didattico l'impegno è scarso e/o poco costante nello studio individuale a casa da parte di alcuni studenti, probabilmente a causa della mancanza di un metodo di studio efficace e della scarsa capacità organizzativa. Tuttavia la partecipazione in classe è stata piuttosto attiva e impegnata da parte di quasi tutti gli studenti.

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" [04/10/2024 - 11/11/2024 (15h)]**

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.	
UNITÀ DI APPRENDIMENTO MODULARI	
UDA "PCTO e ingresso nel mondo del lavoro". <ul style="list-style-type: none">• Il contratto secondo le disposizioni del Codice Civile.• I contratti di ristorazione, catering e banqueting.	
COMPITI SIGNIFICATIVI	EVIDENZE
<ul style="list-style-type: none">• Conoscere la normativa generale dei contratti e la disciplina dei contratti del settore ricettivi, di viaggio e di trasporto.• Conoscere le caratteristiche del mercato del lavoro: contratti e tutele.	<ul style="list-style-type: none">• 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.

- MODULO 1: Il mercato turistico [11/11/2024 - 16/12/2024 (14h)].**
 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.
 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” [22/01/2025 – 30/05/2025 (26h)]**

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” <ul style="list-style-type: none"> Pianificazione, programmazione e controllo di gestione. Budget e Business Plan. 	
COMPITI SIGNIFICATIVI	EVIDENZE
<ul style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.

COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.6, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida: <i>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.</i>	
UNITÀ DI APPRENDIMENTO MODULARI	
UDA "Organizziamoci" <ul style="list-style-type: none"> • Il marketing relazionale. 	
COMPITI SIGNIFICATIVI	EVIDENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Studio della "customer satisfaction". 	<ul style="list-style-type: none"> • 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: <i>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.</i>	
UNITÀ DI APPRENDIMENTO MODULARI	
UDA "Organizziamoci" <ul style="list-style-type: none"> • La leva di marketing operativo "comunicazione". • Analisi degli scostamenti e interventi correttivi. 	
COMPITI SIGNIFICATIVI	EVIDENZE
<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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: <i>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.</i>	
UNITÀ DI APPRENDIMENTO MODULARI	
UDA "Organizziamoci" <ul style="list-style-type: none"> • Orientamenti storici del marketing. • Marketing strategico e marketing operativo. • Micromarketing, macromarketing, marketing integrato e destination marketing. 	
COMPITI SIGNIFICATIVI	EVIDENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Studio ed applicazione dei principi di Marketing, degli strumenti di vendita e della segmentazione della domanda. • 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. • Conoscere gli elementi di micromarketing, macro marketing, marketing integrato e web marketing. • Realizzazione di un marketing plan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Riuscire a posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela. • Saper diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato. • 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. • Saper progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura. • Capire come monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post-vendita del cliente.

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.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO MODULARI

UDA “Organizziamoci”

- Pianificazione, programmazione e controllo di gestione.

COMPITI SIGNIFICATIVI	EVIDENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di budgeting per la quantificazione dell’entità dell’investimento economico e valutazione della sua sostenibilità. • Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica. 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper applicare tecniche di benchmarking. • Essere in grado di individuare i target e gli indicatori di performance. • Riuscire a monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l’analisi dei costi e dei risultati.

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	EVIDENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Attuare l’informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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, 15/05/2025

Firma del Docente



ALLEGATO A

Materia: Scienze Motorie e Sportive

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

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

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

OBIETTIVI DEL DIPARTIMENTO

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

OBIETTIVI MINIMI DISCIPLINARI

CONOSCENZE

MOVIMENTO

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

LINGUAGGI DEL CORPO

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

GIOCO SPORT

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

SALUTE E BENESSERE

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

COMPETENZE

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

CAPACITA'

MOVIMENTO

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

LINGUAGGI DEL CORPO

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

GIOCO SPORT

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

SALUTE E BENESSERE

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

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da 13 alunni, di cui 1 con PEI con obiettivi differenziati e 1 con altri BES. Il comportamento della classe è corretto, anche se raramente si sono verificati episodi di scarso impegno nella disciplina. Nel corso dell'anno scolastico è emerso un gruppo di studenti che si distingue per spiccate abilità motorie e relazionali, mostrando partecipazione attiva e collaborativa. Parallelamente, un piccolo gruppo ha manifestato una partecipazione più timida e discontinua, necessitando di ulteriori stimoli per un coinvolgimento pieno e costante.

CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE

Nuclei Fondati	Contenuti	Periodo/ore
UDA	" Organizziamoci "	tutto l'anno

U.D N°1	Corpo Umano	Ottobre/Maggio
U.D N°2	Capacità Motorie	Novembre/Maggio
U.D N°1 - Modulo N°2	Salute benessere e Prevenzione	Ottobre/Maggio
U.D N°2 - Modulo N°2	Sport e Regole	Gennaio/Maggio

METODOLOGIA DIDATTICA

- Lezione frontale
- Gruppi di lavoro
- Relazioni scritte

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Prove pratiche

Verifiche Orali su Teoria

Siena, 30/04/2025

firma
il docente



All. A

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

Materia: ITALIANO

Insegnante: **Marta Poggi**

Classe: **VC**

A.S **2024/2025**

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

➤ **COMPETENZA CHIAVE EUROPEA:** Competenza linguistica funzionale

COMPETENZA DI CITTADINANZA: Comunicare comprendere e rappresentare

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 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 VC è composta da 13 alunni, una di loro è supportata dal docente di sostegno e segue un percorso differenziato. Una alunna, pur non presentando disturbi dell'apprendimento, ha una relazione clinica che ha necessitato da parte del C.d.c. di individuarla come alunna con altri BES. Dal punto di vista comportamentale la classe si è mostrata generalmente oppositiva e non sempre collaborativa, la routine del lavoro non è stata sempre buona, questo a causa delle numerose assenze e delle frequenti interruzioni dell'attività didattica. Per quanto riguarda l'impegno individuale e lo studio a casa, tranne che per un ristretto numero di studenti, la classe si attesta sulla soglia minima della sufficienza. Anche per quanto concerne le competenze linguistiche e letterarie, il livello generale della classe si attesta sulla sufficienza ad eccezione di alcuni studenti che si collocano su una fascia più alta; permangono in alcuni casi fragilità ed incertezze dovute in parte alla rielaborazione critica, all'interpretazione, all'astrazione. Un piccolo gruppo ristretto di studenti di circa 4 elementi dimostra maggiore preparazione e buone capacità nella produzione scritta e orale.

CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE

Settembre-ottobre

Il primo Ottocento, la poetica romantica

GIACOMO LEOPARDI

- Biografia e poetica
- Analisi dei seguenti testi:
- dallo Zibaldone: "La teoria del piacere"

- dai Canti:
- “L’infinito”
- “A Silvia”
- “Il sabato del villaggio”
- dalle Operette morali: “Dialogo della Natura e di un Islandese”

Dicembre- gennaio

Il secondo Ottocento: realismo, naturalismo, verismo.

GIOVANNI VERGA E IL VERISMO ITALIANO

Naturalismo e Verismo; un confronto tra le due correnti letterarie di fine Ottocento; l’eclissi dell’autore e i nuovi protagonisti della narrativa, le classi popolari.

Giovanni Verga: vita e poetica; il Ciclo dei vinti, le tecniche narrative (l’eclissi del narratore, l’artificio di straniamento, il discorso indiretto libero, l’ottica dal basso).

Analisi dei seguenti testi:

- C. DICKENS: “Coketown”
- G. VERGA, da *Vita dei campi*:
- Nedda
- Libertà
- La lupa

- G. VERGA dalle *Novelle rusticane*:
- La roba
- G. VERGA, da *I Malavoglia*:
- cap I “Il mondo arcaico e l’irruzione della storia”
- cap.XI, “L’inquietudine” di ‘Ntoni”
- G. VERGA, da *Mastro-don Gesualdo*, cap IV
- “La morte di Mastro-don-Gesualdo”

Febbraio-marzo

IL PRIMO NOVECENTO

Contesto storico e culturale; il Positivismo, lezione specifica sull’Oltreuomo di F. Nietzsche. Definizione di Simbolismo e Decadentismo in Europa e in Italia: la crisi dell’artista e la funzione della poesia, la natura come “foresta di simboli”, le nuove scelte stilistiche del simbolismo (analogia, onomatopea, sinestesia e metafora). Biografia e poetica del “fanciullino” di Giovanni Pascoli; il tema del nido nella sua produzione poetica. Opere: *Myricae* e *Canti di Castelvecchio* temi e forme. Gabriele D’Annunzio: la vita come “opera d’arte”, il superomismo, l’estetismo del romanzo *Il piacere*, parallelismo con O. Wilde, *Il ritratto di Dorian Gray*. *Alcyone*, temi e forme, la Pioggia nel pineto.

Analisi dei seguenti testi

G. PASCOLI

- “Il fanciullino”, da *Il fanciullino*
- “Temporale”, da *Myricae*
- “X Agosto” da *Myricae*
- “Il lampo” da *Myricae*
- “Lavandare”, da *Myricae*

O. WILDE

- da *Il Ritratto di D. Gray* cap II, “Un maestro di edonismo”

G. D'ANNUNZIO

- “La pioggia nel pineto”, da *Alcyone*.
- “Andrea Perelli: il ritratto di un esteta”, da *Il Piacere*, libro I, cap. 2
- “Il fallimento dell’esteta”, da *Il Piacere*, libro IV, cap.3

Aprile

LUIGI PIRANDELLO

Biografia di Luigi Pirandello. La poetica dell’umorismo. La trama de *Il fu Mattia Pascal*, la novità dei romanzi pirandelliani, la crisi identitaria del personaggio, le maschere, il contrasto tra forma e vita. Le nuove teorie di primo Novecento: la psicanalisi di Freud. Le caratteristiche innovative del romanzo novecentesco: la rappresentazione critica della realtà, la scoperta dell’inconscio con la psicanalisi, la crisi identitaria e l’inettitudine dei personaggi, l’inattendibilità del narratore.

Analisi dei seguenti testi:

- “Un’arte che scompone il reale”, da *L’Umore*
- “Adriano Meis e la sua ombra”, da *Il fu Mattia Pascal* cap. XV
- “Il treno ha fischiato”, da *Novelle per un anno*, vol. I

Maggio

GIUSEPPE UNGARETTI

Biografia dell’autore, il debito nei confronti del modello simbolista ed espressionista; definizione di avanguardia, la poesia di trincea, l’essenzialità stilistico-espressiva e l’analogia; lo sperimentalismo e l’evoluzione della raccolta poetica *L’allegria* da *Il porto sepolto*.

Analisi dei seguenti testi:

Dalla raccolta *L’allegria*

- I fiumi
- Soldati
- Veglia

ITALO SVEVO

Biografia e poetica di Italo Svevo. La trama e la novità de *La coscienza di Zeno*.

Analisi dei seguenti testi:

- da *La coscienza di Zeno* cap III, “Il fumo”

UDA INTERMEDIA, IN-FORMIAMOCI (primo e secondo quadrimestre)

- *La presentazione multimediali su temi scelti autonomamente, indicati dall’insegnante e/o legati alle discipline di indirizzo (LA CULTURA DEL VINO) realizzando approfondimenti su B. Ricasoli e G. Carducci (Comp. Area gen. 2).*

UDA STRATEGICA, IL PCTO E IL MONDO DEL LAVORO (secondo quadrimestre)

- *Le conseguenze del lavoro sull’uomo e la società, analisi dei testi: Avventura di due sposi e collegamenti liberi degli studenti con altri testi affrontati nel corso dell’anno (Comp. Area gen. 2)*

METODOLOGIE:

- Lezione frontale, costantemente supportata dall'esecuzione e somministrazione di schemi scritti, elaborati dall'insegnante.
- Lezione dialogata tramite la proposta di domande-stimolo, brainstorming, richiesta di esemplificazioni orali
- Lettura funzionale del libro di testo, per ampliare uno stile di apprendimento metacognitivo.
- Cooperative learning, per lo svolgimento di esercizi e analisi testuali.

MATERIALI DIDATTICI:

- Libro di testo, *Letteratura plurale*, Cataldi, Angioloni, Panichi
- Filmati e materiali audiovisivi
- Sintesi, mappe e schemi.

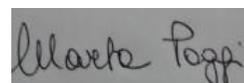
TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE:

- Strumenti per la verifica formativa, come esercitazioni in classe sul modello delle verifiche curriculari, esecuzione di elaborati di gruppo
- strumenti per la verifica sommativa, come verifiche scritte strutturate, a domande aperte, semiaperte e chiuse, produzioni di elaborati sulla tipologia delle prove dell'Esame di Stato (con l'utilizzo delle griglie elaborate dal Dipartimento).
- verifiche orali

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

05/05/2024

Firma del docente



All. A

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

Materia: STORIA

Insegnante: **Marta Poggi**

Classe **VC**

A.S. **2024/2025**

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

➤ **COMPETENZA CHIAVE EUROPEA:** Competenza in materia di cittadinanza

COMPETENZA DI CITTADINANZA: Collaborare e partecipare - Agire in modo autonomo e responsabile

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

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

➤ **COMPETENZA CHIAVE EUROPEA:** Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

COMPETENZA DI CITTADINANZA: Comunicare comprendere e rappresentare

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

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

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 VC è composta da 13 alunni, una di loro è supportata dal docente di sostegno e segue un percorso differenziato. Una alunna, pur non presentando disturbi dell'apprendimento, ha una relazione clinica che ha necessitato da parte del C.d.c. di individuarla come alunna con altri BES. Dal punto di vista comportamentale la classe si è mostrata generalmente oppositiva e non sempre collaborativa, la routine del lavoro non è stata sempre buona, questo a causa delle numerose assenze e delle frequenti interruzioni dell'attività didattica. Per quanto riguarda l'impegno individuale e lo studio a casa, tranne che per un ristretto numero di studenti, la classe si attesta sulla soglia minima della sufficienza. Anche per quanto concerne le competenze storiche, il livello generale della classe si attesta sulla sufficienza ad eccezione di alcuni studenti che si collocano su una fascia più alta. I compiti somministrati hanno messo in evidenza carenze nell'utilizzo del lessico specifico ad eccezione tuttavia di tre alunni più brillanti nello studio e nel rendimento che si collocano in una fascia di livello alta.

CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE

SETTEMBRE – OTTOBRE

Uda 1 La rivoluzione industriale

- N1 Le cause della rivoluzione industriale inglese
- N2 Le fasi e le innovazioni della rivoluzione industriale inglese
- N 3 Le conseguenze della rivoluzione industriale inglese, la questione sociale

NOVEMBRE-DICEMBRE

Uda 2 Il Risorgimento

- N1 Il processo di unificazione Italiana
- N 2 Le conseguenze del risorgimento e la situazione post-unitaria
- N 3 La questione meridionale e la questione romana

GENNAIO

Uda 3 La belle époque tra luci e ombre

- N1 Urbanizzazione e società di massa
- N2 La politica di massa e la nascita dei partiti di massa
- N3 Il Taylorismo e il Fordismo

FEBBRAIO

Uda 4 Vecchi imperi e potenze nascenti

- N1 Le tensioni fra gli Stati europei
- N2 L'imperialismo dei paesi extraeuropei

MARZO

Uda 5 La sinistra storica

- N1 Le riforme sociali
- N2 La politica estera e il colonialismo italiano in Africa
- N 3 La crisi di fine secolo

APRILE

Uda 6 La Prima guerra mondiale

- N1 Le cause del conflitto
- N2 Le fasi e la specificità della guerra
- N3 Le conseguenze della guerra e i trattati di pace

MAGGIO

Uda 7 La Rivoluzione russa da Lenin a Stalin

- N1 La Rivoluzione russa
- N2 Il regime comunista
- N3 Il totalitarismo sovietico

Uda 9 Il regime totalitario nazista

- N 1 Le conseguenze della pace di Versailles e della crisi del'29
- N2 Lo Stato nazista
- N3 Il razzismo e l'antisemitismo
- N4 Il totalitarismo nazista

MARZO - MAGGIO

UDA EDUCAZIONE CIVICA

Partecipazione al Progetto di Istituto "Legalità e Libertà" in collaborazione con la sede

carceraria di Ranza; lettura di testi relativi al valore della persona preparatori all'incontro; attività di cooperative learning con i detenuti, produzione delle riflessioni personali in merito.

CONTENUTI E METODOLOGIE:

Lezione frontale, lezione dialogata. Cooperative learning. Lettura di testi relativi alle ecomafie preparatori all'incontro di Ed. civica:

- *L'ecocritica*, definizione e cenni storici
- "Leonia", da *Le città invisibili* di I. Calvino,
- "Un'esplosione enorme", dal romanzo *La coscienza di Zeno*, di I. Svevo

MATERIALI DIDATTICI

LIBRO DI TESTO: "La Storia, progettare per il futuro", di A. Barbero, C. Frugoni, C. Sclarandis, voll. 2 e 3
Fotocopie di testi e mezzi audiovisivi multimediali, testi digitali in piattaforma G- Suite classroom

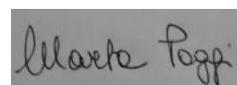
TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Strumenti per la verifica formativa: riassunti, domande preparatorie,
Strumenti per la verifica sommativa, come verifiche scritte strutturate, a domande aperte, semiaperte e chiuse, produzioni di elaborati sulla tipologia delle prove dell'esame di Stato (con l'utilizzo delle griglie elaborate dal Dipartimento).
Elaborati multimediali per l'ed. civica
Verifiche orali

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

Data, 05/05/2025

Firma del docente



All. A

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

Materia: IRC-Religione Cattolica

Insegnante: **Calabresi Elena** Classe: **5CE** 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/l-istituto/ptof-offerta-formativa>

OBIETTIVI MINIMI DELLA DISCIPLINA

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

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

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

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Si avvalgono dell'insegnamento della religione cattolica 6 ragazzi su 13. Il livello risulta medio. La frequenza e la partecipazione alle lezioni è stata molto discontinua, con la conseguente impossibilità a concludere in maniera approfondita alcuni argomenti. Sono presenti casi di DSA, BES e 104. Il comportamento risulta generalmente corretto.

CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE

UNITÀ DI APPRENDIMENTO MODULARI SETTEMBRE-OTTOBRE 1 ORA SETTIMANALE

EDUCAZIONE CIVICA “LEGALITA’ E’ LIBERTA’” (primo quadrimestre)

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

UNITÀ DI APPRENDIMENTO MODULARI OTTOBRE-DICEMBRE 1 ORA SETTIMANALE

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

Induismo (credenze, testi sacri, divinità, sistema delle caste). Dibattito e riflessione sul ciclo della reincarnazione e gli effetti generati dal sistema della separazione in caste: l'endogamia, l'obbligo di esercitare la stessa attività lavorativa della famiglia di origine; l'osservanza di riti religiosi, consuetudini, regole alimentari specifiche della casta; l'essere inserito all'interno di una rigida gerarchia tra i diversi gruppi sociali. Visione del film “Tra la terra e il cielo” del 2015. Ricerca di gruppo con presentazione di power point sul personaggio Gandhi. Visione di un documentario sull'Induismo di approfondimento e ripasso in vista della verifica.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO MODULARI GENNAIO-MARZO 1 ORA SETTIMANALE

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

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

UNITÀ DI APPRENDIMENTO MODULARI APRILE-MAGGIO 1 ORA SETTIMANALE

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

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

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

UNITÀ DI APPRENDIMENTO MODULARI GIUGNO 1 ORA SETTIMANALE

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

Nell'attività didattica svolta durante l'anno è stato raggiunto il monte orario effettivo di 25 ore (IRC) + 4 ore di Educazione Civica.

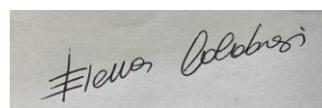
METODOLOGIE: lezione frontale, dibattito e confronto sulle tematiche proposte (anche in modalità circle time), flipped classroom, visione di film e documentari come approfondimento e spunto di riflessione sugli argomenti trattati.

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

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

Data, 5/5/25

Firma del Docente

A rectangular box containing a handwritten signature in black ink. The signature is written in a cursive style and reads "Elena Colobrossi".

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

Materia ► MATEMATICA

Insegnante ► Prof.ssa Serena Frati

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

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

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

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

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da 13 alunni (5 maschi e 8 femmine). Nella classe risulta presente un'allieva disabile (con certificazione 104/1992) che segue una programmazione differenziata. E' presente un'allieva BES. La classe risulta molto eterogenea in relazione ai livelli di partenza, alle competenze acquisite e all'impegno profuso. La classe risulta collaborativa e motivata. Visto l'esiguo numero di studenti, le lezioni didattiche sono state orientate dalle esigenze cognitive, formative e motivazionali degli studenti che sono risultati protagonisti del proprio percorso di apprendimento. Si registra la presenza di un buon numero di allievi con buone capacità di apprendimento e spiccate potenzialità.

CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE

Tutti i contenuti sono stati declinati mediante:

- la lettura e comprensione di brani a carattere scientifico
- l'evoluzione storica nel corso dei secoli delle varie scoperte matematiche
- la modellizzazione matematica di fenomeni riconducibili alla realtà circostante e al vissuto personale degli studenti (applicazioni anche al loro futuro ambito lavorativo)

- l'analisi ed interpretazione critica e consapevole delle rappresentazioni grafiche, tabulari e algebrico-simboliche.

-

-

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

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

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

- *Apprendere il concetto di limite di una funzione mediante l'introduzione intuitiva e grafica*
- *Definizione intuitiva-operativa e grafica di limite*
- *Evoluzione storica del concetto di limite nel corso dei secoli*
- *Calcolare il limite di funzioni elementari, algebra dei limiti e pseudouguaglianze*
- *Limiti per sostituzione*
- *Conoscere la definizione di funzione continua in un punto e la classificazione dei punti singolari o di discontinuità (prima, seconda e terza specie)*
- *Calcolare il limite di somma, prodotto, quoziente di funzioni*

- Individuare e risolvere forme di indecisione o indeterminate di limiti (∞/∞)
- Saper dedurre un limite dal grafico di una funzione e viceversa
- Calcolare limite destro e sinistro di una funzione sia algebricamente che dal punto di vista grafico dalla rappresentazione della funzione nel piano cartesiano
- Saper delineare il grafico di una funzione nei limiti degli strumenti acquisiti: dominio, intersezioni con gli assi cartesiani, segno della funzione, limiti agli estremi ai bordi del dominio, asintoti verticali, orizzontali e obliqui
- Funzioni continue e continuità in un punto
- Limiti delle funzioni elementari
- Algebra dei limiti
- Saper classificare i punti di discontinuità nelle tre tipologie
- Ricerca degli asintoti di una funzione (orizzontali, verticali e obliqui)

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

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

Per quanto riguarda la tematica trasversale dell'*Educazione civica* sono state affrontate le varie tipologie di diagrammi che descrivono il fenomeno della Legalità all'interno del progetto ***Legalità è Libertà....Galeotto fu l'incontro*** (istogrammi, areogrammi, diagrammi a barre, diagrammi cartesiani, cartogrammi, ...), mediante l'analisi e l'interpretazione dei grafici considerati. Durante il corso dell'anno scolastico sono state sviluppate due unità di apprendimento UDA multidisciplinari: una intermedia *LA CULTURA DEL VINO* e una strategica *ORGANIZZIAMOCI*. Entrambe hanno promosso le seguenti competenze matematiche:

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

-

-

Attraverso l'analisi e la valutazione di grafici che hanno descritto il ciclo biologico della vite, è stato affrontato e riconosciuto, nella realtà circostante e nel futuro ambito lavorativo degli studenti, il concetto di funzione, il grafico di una funzione e la sua interpretazione critica, le funzioni crescenti, decrescenti e costanti.

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

critica e consapevole del fenomeno analizzato.

UDA LA CULTURA DEL VINO

Discipline	Fasi / moduli	Contenuti disciplinari	Strumenti/metodi
MATEMATICA	Analisi, valutazione ed interpretazione di grafici che rappresentano il ciclo biologico e vitale della vite.	Definizione di Funzione, Dominio e Codominio di una funzione Funzioni crescenti, decrescenti e costanti; La rappresentazione grafica di una funzione nel piano cartesiano e la sua interpretazione critica.	Simulazione del colloquio orale dell'Esame di Stato; lezione dialogata, debate, esposizione orale su supporto multimediale LIM; ricerca dei legami di interconnessione tra la Matematica e le discipline di indirizzo (Lab.di Sala)

UDA ORGANIZZIAMOCI

Discipline	Fasi / moduli	Contenuti disciplinari	Strumenti/metodi
MATEMATICA	Il concetto di Modello Matematico e le Funzioni applicate all'evento di fine anno scolastico.	Scelta individuale di una funzione che descriva un fenomeno mediante un modello matematico riguardante un aspetto di lab.Sala che appartenga all'organizzazione di un evento di fine anno scolastico. <ul style="list-style-type: none"> • definizione di Funzione • definizione di Dominio e Codominio • concetto di Modello Matematico e a cosa serve 	Creazione di un elaborato multimediale individuale in power point, canva. Simulazione della prova orale interdisciplinare dell'esame di Stato mediante l'esposizione orale dell'elaborato.

		<ul style="list-style-type: none"> • quali sono i passaggi successivi per lo Studio di Funzione • caratteristiche e proprietà della funzione scelta (grandezza variabile x e y, Dominio e Codominio, Intervalli di valori in cui la funzione è crescente, decrescente o costante, limiti ai bordi, agli estremi del dominio). 	
--	--	---	--

METODOLOGIE

Le metodologie didattiche adottate sono state diversificate nelle varie tipologie:

- lezione frontale
- discussione dialogata svolta a partire da un testo verbale o iconografico
- attività di cooperative learning in piccolo gruppo
- simulazioni di esercitazioni scritte
- didattica laboratoriale mediante le estensioni digitali dei libri di testo in adozione
- utilizzo delle TIC (Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione): visione di video didattici, attività didattiche interattive on line, con conseguente sviluppo della competenza digitale
- correzione esercizi
- condivisione materiale didattico fornito dal docente sulla piattaforma *Classroom*

- utilizzo della lavagna interattiva *LIM*
- discussione e confronto
- apprendimento tramite problemi
- flipped Classroom
- apprendimento cooperativo
- software di geometria dinamica *Geogebra*
- Metodo del *Problem solving*, possibilmente privilegiando situazioni problematiche legate alla quotidianità o alle materie di indirizzo
- Realizzazione di schemi riassuntivi e di mappe concettuali da mettere a disposizione dell'intera classe ed utili ad interiorizzare e ricordare le conoscenze
- Esercitazioni di gruppo in classe (piccolo gruppo, gruppi di apprendimento cooperativo) per acquisire abilità operative
- Esercitazioni in classe, in preparazione a prove scritte, per rendere espliciti agli alunni gli obiettivi che si intendono raggiungere e per permettere agli alunni di auto valutare le proprie competenze prima della prova sommativa

STRUMENTI DIDATTICI

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

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

STRUMENTI PER LA VERIFICA FORMATIVA

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

- *Livello di attenzione in classe*
- *Partecipazione attiva alla discussione in classe (interventi positivi e costruttivi durante le lezioni)*

STRUMENTI PER LA VERIFICA SOMMATIVA

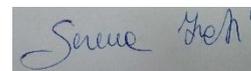
- *Verifica scritta di struttura mista, tesa a verificare sia le conoscenze (domande teoriche), sia le abilità (esercizi), che le competenze (soluzione di problemi)*
- *Verifiche orali*
- *Produzioni di elaborati originali da parte dello studente (tipo mappe, presentazioni multimediali power point canva,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

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

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

Data, 05/05/2025

Firma del Docente



All. A

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

Materia: INGLESE

Insegnante: MARIA GERUNDA

Classe 5C

A.S. 2024-25

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

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA: Competenza in materia di cittadinanza

COMPETENZA DI CITTADINANZA: Collaborare e partecipare - Agire in modo autonomo e responsabile

ASSE STORICO-SOCIALE – COMPETENZE DI BASE (D.M. 139/2007, ALL. 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.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.

ASSE LINGUISTICO – COMPETENZE DI BASE (D.M. 139/2007, ALL. 1):
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, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale

COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 4 ALL. A DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:
Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.

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

Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per com-

prendere 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.

COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.5, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida: Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA: Competenza digitale

COMPETENZA DI CITTADINANZA: Comunicare comprendere e rappresentare - Acquisire ed interpretare criticamente l'informazione.

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

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.

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>

OBIETTIVI MINIMI DISCIPLINARI

Interagisce in conversazioni inerenti gli argomenti trattati esprimendo le proprie opinioni;
Comprende messaggi e annunci su temi noti se i parlanti si esprimono in modo chiaro;
Riconosce le principali tipologie testuali in base alle costanti che le caratterizzano;
Scrive brevi relazioni, sintesi e commenti;
Espone informazioni relative agli argomenti trattati;
Utilizza in modo adeguato le strutture grammaticali presentate;
Utilizza in modo adeguato il lessico di base sugli argomenti di vita quotidiana trattati;

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è formata da 13 studenti di cui 1 studentessa Bes certificata e una studentessa che segue una programmazione per obiettivi differenziati. La classe non è sempre partecipe

e attenta, non tutti svolgono i compiti a casa e alcuni sono altalenanti nello studio a casa raggiungendo un livello di competenza ai limiti della sufficienza. Il livello medio della classe è comunque sufficiente anche se a volte gli alunni sono un po' polemici. C'è, infine, un piccolo gruppo di studenti che si pone al di sopra della media mostrando un impegno costante e raggiungendo buoni risultati. L'alunna con PDP sarà valutata secondo le indicazioni riportate nel documento redatto dal Consiglio di Classe.

CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE

EDUCAZIONE CIVICA: LEGALITA' E LIBERTA'

CAN WE LIVE IN LEGALITY AND FREEDOM IF WE ARE CORRUPTED? (12) -

- THE CONCEPT OF CORRUPTION
- CORRUPTION IN THE WORLD
- CORRUPTION IN ITALY
- THE COST OF CORRUPTION
- ARE WE REALLY FREE? : ANIMAL FARM

UDA: *IN-FORMIAMOCI: LA CULTURA DEL VINO/LA CULTURA DEL CIBO/LA CULTURA DELL'ACCOGLIENZA*

- THE ART OF SERVICE (12)
- AT THE BAR (6)
- WINE (6)
- ENOGASTRONOMIC TOUR OF ITALY (12)

UDA: ORGANIZZIAMOCI

BANQUETING-(18)

HOW TO ORGANIZE A BANQUET (AN ECOLOGICAL WEDDING)

UDA : *PCTO E INGRESSO NEL MONDO DEL LAVORO*

YOUR FUTURE CAREER: (12)

PCTO EXPERIENCE

HOW TO WRITE A CV

HOW TO PREPARE FOR AN INTERVIEW

CAREERS IN SERVICE (12):

THE WAITER

THE SOMMELIER

THE BARTENDER

THE FOOD AND BEVERAGE MANAGER
THE CATERING MANAGER

LITERATURE AND CULTURE:

VICTORIAN AGE:

CHARLES DICKENS AND OLIVER TWIST (PLOT AND VISION OF THE FILM)

MODERNISM

GEORGE ORWELL AND ANIMAL FARM (PLOT)

METODOLOGIE

Role play, lezioni frontali con domande e partecipazione degli studenti, lavori di gruppo e a coppie, cooperative learning, debate.

MATERIALI DIDATTICI

Libro di testo: Daily Specials English for Chefs, Waiters and Bartenders, P.A Caruso A. Piccigallo.

Altri Materiali: Ted Talks, Fotocopie, Letture, Video, Film

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Strumenti per la verifica formativa

Prove strutturate: esercizi vari dal libro degli esercizi e controllo della comprensione di testi scritti attraverso varie modalità: vero/falso, scelta multipla, risposta a domande; completamento testi con lessico e strutture; brevi e ripetuti interventi orali.

Prove non strutturate: produzioni su traccia o sulla base di schemi (riassunti, testi specifici riguardanti la sala e il servizio).

Strumenti per la verifica sommativa

Comprensione di testi specifici riguardanti l'indirizzo, brevi produzioni guidate, domande a risposta chiusa e aperta

Nella valutazione delle verifiche sommative scritte si è tenuto conto di vari fattori: contenuto (rispondenza ai compiti assegnati, completezza), grado di comunicazione raggiunto, lessico (ampiezza e proprietà lessicale), rielaborazione, correttezza formale.

Le verifiche scritte sono state valutate sulla base di griglie di misurazione con l'attribuzione di punteggi poi trasformati in voto.

Colloqui: relazioni sugli argomenti studiati e sull'esperienza di alternanza scuola

lavoro. Si è privilegiata la capacità di sapersi esprimere con scioltezza e di interagire durante la verifica orale rispetto alla correttezza formale dell'esposizione.

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

Data, 03/05/2025

Firma del Docente
Maria Gerunda

All. A

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

Materia: Tedesco

Insegnante: **Laura Gani**
A.S. **2024-2025**

Classe 5° C

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

COMPETENZE DI BASE DEL DIPARTIMENTO PER LA CLASSE V

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

OBIETTIVI MINIMI DELLA DISCIPLINA

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

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V C con indirizzo Sala Bar è composta da 13 alunni (8 femmine e 5 maschi). Nella classe ci sono 1 alunna con Bes e 1 alunna con sostegno e programmazione differenziata. La classe è divisa in gruppi e talvolta sono emerse delle incomprensioni tra gli alunni anche se, almeno nelle mie ore, non si sono verificati episodi spiacevoli. Dalle verifiche scritte e orali effettuate fino a oggi, non tutti gli alunni risultano sufficienti, sia per scarso impegno che per distrazione dalle attività didattiche, e solo 3 alunni raggiungono un livello da medio alto a eccellente. La motivazione non è sempre altissima ma, nonostante la classe si dimostri collaborativa e svolga i compiti proposti, non c'è grande interesse verso la lingua tedesca che potrebbe essere per loro una marcia in più a un colloquio di lavoro. Dal punto di vista disciplinare, alcuni elementi della classe arrivano spesso in ritardo. È comunque una classe in cui si sta bene, con alunni che rispondono in maniera educata, si comportano in maniera

rispettosa e rilassata e hanno instaurato con l'insegnante un rapporto di fiducia e sereno, pur avendoli conosciuti per la prima volta quest'anno.

CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE

UDA Intermedia: In-formiamoci: la cultura del vino e dell'accoglienza

UDA Intermedia: PCTO E INGRESSO NEL MONDO DEL LAVORO PCTO und Lebenslauf

Educazione Civica: La Germania Est, la dittatura e la STASI (in tedesco e in italiano)

UNITÀ DI APPRENDIMENTO MODULARI (6-12 ORE)

Bier und Oktoberfest

Der Wein

Die Cocktails

Der Kaffee

I principali locali tedeschi e italiani: Die Enothek, die Kneipe, die Bar, der Biergarten

Storia contemporanea/ Geschichte Deutschlands: Von der Teilung zur Wiedervereinigung

Educazione civica: Die DDR und die Stasi

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

METODOLOGIE:

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

MATERIALI DIDATTICI

Libro di testo: MAHLZEIT! NEU Deutsch im Restaurant und Cafè ED. LOESCHER

Altri materiali didattici: Il libro digitale su mybSmart , ascolti in formato MP3, DVD del libro di testo
- Loescher, fotocopie.

Lavagna, LIM, computer di classe, Classroom

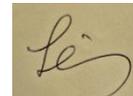
TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE:

Le prove di verifica scelte sono state domande con risposta multipla, domande con risposta aperta e produzione personale di testi brevi, PowerPoint, Canva.

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

Data, 05/05/2025

Firma del Docente



All. A

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

Materia: _CUCINA_____

Insegnante: _ANNA CANCELLO_____

Classe _5 C_____

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

PREPARAZIONE PIATTI,
GESTIONE CUCINA,
APPROVVIGIONAMENTO,
ORGANIZZAZIONE EVENTI CATERING
CONOSCENZA DELLA CULTURA ENOGASTRONOMICA
CONOSCENZA PRODOTTI TIPICI E TRADIZIONALI LOCALI
NORMATIVE DI SICUREZZA__
UDA: ORGANIZZIAMOCI
PRESENTAZIONE DELLA PREPARAZIONE DI 4 PIATTI TIPICI TOSCANI, EVIDENZIANDO
ALMENO UN PRODOTTO DI ALTA QUALITÀ ED IN PIÙ LA SUA STORIA

OBIETTIVI MINIMI DELLA DISCIPLINA

RAGGIUNTI SUI SEGUENTI ARGOMENTI:
CONOSCENZA DELL' ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE SETTORE CUCINA
NORMATIVE SULLA SICUREZZA
CONOSCENZA PRODOTTI ALTA QUALITA'
ORGANIZZAZIONE CATERING

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Classe poco collaborativa, i ragazzi fin dal primo momento hanno dimostrato disinteresse per la materia
A parte le grosse difficoltà che si sono presentate nel chiedere attenzione nelle ore di lezione
Il programma si è svolto con difficoltà, visto anche la discontinuità del percorso dovuto a festività, ponti, uscite anticipate

METODOLOGIE: _____POWER POINT_____

MATERIALI DIDATTICI

_____PC_____

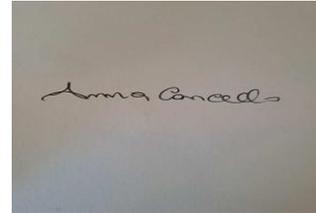
TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE:

___DUE VERIFICHE CON DOMANDE A RISPOSTA APERTA E MULTIPLA
ORGANIZZAZIONE DI MENU'PER VARIE TIPOLOGIE DI
PERSONE_____

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

Data, 29//04/2025

Firma del Docente

A rectangular photograph showing a handwritten signature in black ink on a light-colored surface. The signature is written in a cursive style and appears to read "Anna Concell".

All. A

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

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

Insegnante: Prof. Pironti Emanuela Classe 5 C A.S. 2024-2025

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

Competenza n. 1

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

Competenza n. 2

Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

Competenza n. 3

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

Competenza n. 4

Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

Competenza n. 6

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

Competenza n. 7

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

Competenza n. 11

Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

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

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da 13 alunni, di cui 1 con PEI con obiettivi differenziati e 1 con altri BES. 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. Alcuni di loro si sono dimostrati più interessati alla materia, raggiungendo ottimi risultati.

CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE

Unità 6: LA PRODUZIONE VITIVINICOLA IN ITALIA E NEL MONDO (ripresa prima e seconda parte; terza parte)
Conoscenze: Caratteristiche dell'enografia nazionale ed estera; Principi di enologia;

Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.

Abilità:

Individuare la produzione enoica nazionale ed internazionale;

Riconoscere l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio;

Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.

Competenze:

Conoscenze di base inerenti all'enologia;

Regole relative al servizio del vino a tavola;

Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana ed estera.

Sezione	Prerequisiti	Settore sala	Settore bar e sommellerie	Contenuti digitali	Metodologie
1 La produzione vitivinicola nelle regioni italiane.	Conoscenze di base inerenti all'enologia. Regole relative al servizio del vino a tavola. Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana.		1 Le caratteristiche e della produzione italiana. 2 La produzione regionale.	Tour dei vini DOCG del Nord Italia. Tour dei vini DOCG del Centro Italia. Tour dei vini DOCG del Sud Italia. Database dei vini italiani.	Lezione frontale in classe ed esercitazione in laboratorio.
2 La produzione vitivinicola in Europa.			1 La vitivinicoltura in Francia. 2 La vitivinicoltura in Spagna. 3 La vitivinicoltura in Portogallo. 4 La vitivinicoltura in Germania. 5 La vitivinicoltura in Austria. 6 La vitivinicoltura in Ungheria.	La vitivinicoltura nel resto d'Europa. Database dei vini europei e internazionali.	Lezione frontale. Visita a un'enoteca.
3 La produzione vitivinicola nel mondo.			1 La vitivinicoltura negli Stati Uniti e in Canada. 2 La vitivinicoltura in Argentina.	Database dei vini europei e internazionali.	

			<p>3 La vitivinicoltura in Cile.</p> <p>4 La vitivinicoltura in Sudafrica.</p> <p>5 La vitivinicoltura in Australia e Nuova Zelanda.</p> <p>6 La vitivinicoltura in Cina.</p>		
Recupero e approfondimento.				Test di verifica delle conoscenze di base con autovalutazione e punteggi automatici.	

**Unità 8: LA BIRRA
(seconda parte)**

Conoscenze:

Modalità di produzione della birra;
 Tipologie di birra e modalità di servizio;
 Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua inglese.

Abilità:

classificare le birre in base all'origine e alla modalità di produzione;
 Distinguere i bicchieri adeguati alle diverse tipologie di birra;
 Utilizzare correttamente le attrezzature per il servizio della birra;
 Utilizzare lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.

Competenze:

Conoscenze di base inerenti alle trasformazioni chimiche comuni nel campo alimentare;
 Regole relative al servizio della birra al bar e al tavolo;
 Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana ed estera.

Sezione	Prerequisiti	Settore sala	Settore bar e sommellerie	Contenuti digitali	Metodologie
1 La produzione della birra.	Trasformazioni chimiche comuni nel campo alimentare. Aspetti principali della produzione enogastronomica		<p>1 La birra.</p> <p>2 Le fasi di produzione.</p> <p>3 Le birre artigianali.</p> <p>4 La classificazione della birra in Italia.</p>		Lezione frontale in classe e in laboratorio.

	ica italiana.				
Recupero e approfondimento.				Test Test di verifica delle conoscenze di base con autovalutazione e punteggio automatici.	
Al termine dell'unità ci sarà una visita guidata presso un birrificio del territorio.					

Unità 9: I SUPERALCOLICI

Conoscenze:

Classificazione delle bevande superalcoliche;
Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.

Abilità:

Distinguere le diverse tipologie di bevande superalcoliche;
Servire correttamente e nelle dosi adeguate distillati, liquori e creme di liquore;
Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.

Competenze:

Conoscenze di base inerenti ai distillati e i liquori;
Regole relative al servizio dei distillati al bar ;
Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana ed estera.

Sezione	Prerequisiti	Settore sala	Settore bar e sommellerie	Contenuti digitali	Metodologie
1 La produzione dei distillati.	Conoscenze di base relative alle bevande alcoliche.		1 I distillati. 2 Il ciclo di produzione dei distillati.	Piccolo database del barman.	Lezione frontale in classe e in laboratorio.

2 Classificazioni e servizio dei distillati.			1 Classificazione dei distillati. 2 I distillati di vino. 3 I distillati di vinacce. 4 I distillati di cereali. 5 Le acqueviti di piante. 6 Le acqueviti di bacche e di frutta.		Lezione frontale in classe e in laboratorio.
3 I liquori e le creme liquore.			1 Produzione e classificazione dei liquori. 2 I liquori dolci. 3 I liquori amari. 4 Le creme liquore.		Lezione frontale in classe e in laboratorio.
Recupero e approfondimento.				Test Test di verifica delle conoscenze di base con autovalutazione e punteggio automatici.	

Unità 12: 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	Contenuti digitali	Metodologie
---------	--------------	--------------	---------------	--------------------	-------------

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

Unità 13: MARKETING, QUALITÀ E TERRITORIO

Conoscenze:

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

Abilità:

Saper promuovere i prodotti tipici come valore aggiunto dell'attività enogastronomica;
 Riconoscere le produzioni di qualità e valorizzare i prodotti di nicchia;
 Simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione;
 Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione del territorio;
 utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.

Competenze:

Far acquisire allo studente le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera;
 Sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici;
 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali e anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy;

Predisporre e realizzare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità;
 Gestire tutte le fasi del ciclo cliente rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

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

4 Comunicare il territorio.		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</i> : menu 11-30 [menu delle regioni italiane]).
Recupero e approfondimento.				Test di verifica delle conoscenze di base con autovalutazione e punteggio automatici.	

Unità 14: TECNICHE DI GESTIONE

Conoscenze:

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

Abilità:

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

Competenze:

Far acquisire allo studente le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera;
Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali e anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy;
Predisporre e realizzare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità;
Gestire tutte le fasi del ciclo cliente rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

Sezione	Prerequisiti	Settore sala	Settore bar e sommellerie	Contenuti digitali	Metodologie
1 La gestione delle aziende turistico-ristorative.	Conoscenza della struttura e dell'organizzazione del ristorante e	1 Aspetti peculiari dei servizi enogastronomici. 2 Forme di gestione.	2 Forme di gestione. 3 Le risorse umane. 4 Le principali normative del	Il Curriculum Vitae.	Lezione frontale in classe.

	<p>del bar. Il ruolo del coordinamento tra i reparti per la buona riuscita del servizio. Compilazione di un menu secondo le corrette regole di stesura.</p>	<p>3 Le risorse umane. 4 Le principali normative del settore.</p>	<p>settore.</p>		
<p>2 La programmazione dell'offerta enogastronomica.</p>		<p>1 L'elaborazione del menu. 2 Determinare l'offerta enogastronomica. 3 Determinare i prezzi di vendita.</p>	<p>2 Determinare l'offerta enogastronomica. 3 Determinare i prezzi di vendita. 4 Beverage cost e gestione del bar.</p>	<p>Tutorial Tabelle delle grammature e procapite. Esempi di calcolo del food cost e del prezzo di vendita.</p>	<p>Lezione frontale in classe e in laboratorio.</p>
<p>3 La gestione degli acquisti.</p>		<p>1 Il valore strategico dell'approvvigionamento. 2 L'approvvigionamento di qualità. 3 La gestione del magazzino.</p>	<p>1 Il valore strategico dell'approvvigionamento. 2 L'approvvigionamento di qualità. 3 La gestione del magazzino. 4 La gestione della cantina.</p>		<p>Lezione frontale in classe e in laboratorio.</p>
<p>4 L'informatica nelle aziende della ristorazione.</p>		<p>1 Le tecnologie informatiche. 2 I vantaggi per le aziende enogastronomiche. 3 I software per il settore ristorativo. 4 Sistemi in rete.</p>			<p>Lezione frontale in classe. Esercitazione con il software gestionale (gestione del magazzino, food cost,</p>

					prezzo di vendita).
Recupero e approfondimento.				Test Test di verifica delle conoscenze di base con autovalutazione e punteggio automatici.	

**Unità 15: CATERING E BANQUETING
(ripresa e approfondimento)**

Conoscenze:

Procedure di preparazione ed esecuzione del lavoro di sala in occasione di buffet, banchetti, eventi speciali;

Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.

Abilità:

saper allestire gli spazi, effettuare la mise en place e svolgere il servizio di sala per buffet, banchetti, eventi speciali;

Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera.

Competenze:

Far acquisire allo studente le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera;

Sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici;

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

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	Contenuti digitali	Metodologie
----------------	---------------------	---------------------	----------------------	---------------------------	--------------------

			sommellerie		
1 Il catering.		1 L'attività di catering. 2 La produzione e la distribuzione itineranti.			Lezione frontale in classe e in laboratorio.
2 Il banqueting e il catering-banqueting.		1 L'attività di banqueting e di catering-banqueting. 2 Gli operatori. 3 Le occasioni e le tipologie di evento. 4 L'attrezzatura speciale.			Lezione frontale in classe e in laboratorio.
3 La preparazione e di un evento speciale.	Il ruolo del coordinamento tra i reparti per la buona riuscita del servizio. Regole per la corretta mise en place e le varie tecniche di servizio. Norme per accogliere, assistere e congedare il cliente in modo impeccabile.	1 La vendita di un evento speciale. 2 La pianificazione del lavoro. 3 La preparazione della sala. 4 Il buffet. 5 La mise en place dei tavoli e gli addobbi. 6 Il servizio in sala. 7 I banchetti di nozze. 8 Il cerimoniale.		Tutorial Il Fruit Carving.	Lezione frontale in classe ed esercitazioni e in laboratorio (nel <i>Ricettario in sala</i> : menu 36-37 [per banchetti]).
Recupero e approfondimento.				Test Test di verifica delle conoscenze di base con autovalutazione e punteggio automatici.	

Uda svolte durante l'anno scolastico:

- In-formiamoci: la cultura del vino/la cultura del cibo/la cultura dell'accoglienza
- Organizziamoci
- PCTO e ingresso nel mondo del lavoro

METODOLOGIE:

Didattica laboratoriale
Lezione frontale partecipata
Cooperative Learning
Role Playing

MATERIALI DIDATTICI

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

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE:

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

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

Scritta: con costruzione di mappe.

Scritta: con trattazione di uno o più argomenti.

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

Scritta: con esercizi e/o problemi.

Pratica: con esecuzione di prestazioni secondo specifiche procedure.

Orale: con domande a risposta singola.

Orale: con trattazione di uno o più argomenti.

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

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

Data, 01/05/2025

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	
Punteggio totale della prova				



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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA DI ITALIANO

CANDIDATO/A _____

TIPOLOGIA A – ANALISI DEL TESTO

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

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

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

Data _____

Voto complessivo attribuito alla prova: _____/20

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA DI ITALIANO

CANDIDATO/A _____

TIPOLOGIA B – TESTO ARGOMENTATIVO

Indicatori	Parametri	Punteggio														
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10					
Ideazione e organizzazione testuale	Ideazione, pianificazione organizzazione del testo															1-3 = testo privo di organizzazione e pianificazione 4-5 = testo con scarsa organizzazione, con passaggi poco chiari 6 = testo sufficientemente organizzato ma con scarso bilanciamento tra le diverse parti e/o con passaggi poco chiari 7-8 = testo ben pianificato sebbene con qualche sproporzione 9-10 = testo chiaro, ben ideato e organizzato in modo armonico
	Coesione e coerenza testuale															1 = 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
Stile e linguaggio	Ricchezza e padronanza lessicale															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
	Correttezza grammaticale e punteggiatura*															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
Contenuti	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali															1 = riferimenti culturali pressoché assenti 2-3 = conoscenze superficiali e/o generiche 4 = buone conoscenze, con qualche imprecisione 5 = conoscenze ampie, approfondite e dettagliate
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali															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																																																												
Comprensione del testo argomentativo	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>16</td><td>17</td><td>18</td><td>19</td><td>20</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></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 non è pertinente, trascurando buona parte delle richieste espresse dalla traccia, non individua né tesi né argomentazioni 5-8 = il testo è solo parzialmente pertinente alle richieste della traccia, trascurando molti punti della consegna e/o non individua correttamente la tesi 9-12 = il testo è aderente alle richieste della traccia, anche se tratta superficialmente alcune consegne. Individua la tesi centrale, ma le argomentazioni sono state scarsamente identificate o mal interpretate 13-15= il testo è aderente alle richieste della traccia e individua la tesi centrale, ma le argomentazioni sono state identificate in modo parzialmente corretto 16-18 = aderenza ai vincoli posti dalla traccia, buona individuazione delle argomentazioni, con qualche imprecisione 19-20 = perfetta aderenza ai vincoli posti dalla traccia e ottima individuazione della struttura testuale complessiva</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15																16	17	18	19	20																									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15																																														
16	17	18	19	20																																																										
Capacità argomentativa	Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table> <p>1-2 = il discorso non è minimamente articolato e coeso 3 = il discorso è sufficientemente articolato con un modesto uso di connettivi 4= il percorso ragionativo è ben articolato da un uso appropriato di connettivi pertinenti 5 = il percorso ragionativo è sapientemente strutturato dall'uso efficace di connettivi pertinenti</p>	1	2	3	4	5																																																							
	1	2	3	4	5																																																									
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table> <p>1-3= il testo manca di una tesi, i riferimenti culturali sono assenti 4-5 = il testo si limita ad enunciare la tesi, senza argomentare con riferimenti culturali 6-7 = i riferimenti culturali sono superficiali, ma corretti 8-10 = il testo presenta una tesi chiara ma scarsamente argomentata; i riferimenti culturali sono corretti ma superficiali 11-13 = il testo presenta una vasta gamma di argomentazioni, i cui riferimenti culturali sono quasi sempre corretti e congruenti 14-15 = il testo è chiaro e ben argomentato con riferimenti culturali appropriati, corretti e congruenti</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15																																														
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15																																																
		TOT. _____/100 punti																																																												

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

Data _____

Voto complessivo attribuito alla prova: _____ /20

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA DI ITALIANO

CANDIDATO/A _____

TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI ATTUALITÀ

Indicatori	Parametri	Punteggio														
Ideazione e organizzazione testuale	Ideazione, pianificazione organizzazione del testo	1	2	3	4	5										
		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														
	Coesione e coerenza testuale	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10					
		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														
Stile e linguaggio	Ricchezza e padronanza lessicale	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
		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														
	Correttezza grammaticale e punteggiatura*	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
		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														
Contenuti	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	1	2	3	4	5										
		1 = riferimenti culturali pressoché assenti 2-3 = conoscenze superficiali e/o generiche 4= buone conoscenze, con qualche imprecisione 5= conoscenze ampie, approfondite e dettagliate														
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10					
		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														
Produzione rispetto alla specificità della tipologia testuale	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	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															
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1-4 = il testo è scarsamente pertinente alla traccia, non divide in paragrafi 5-6= il testo è generalmente pertinente alla traccia ma trascurando un punto della consegna e/o manca la divisione in paragrafi o il titolo 7-8 = il testo è poco pertinente alla traccia in alcuni passaggi, il titolo e i paragrafi non sempre coerenti 9-11 = il testo è sufficientemente pertinente alla traccia, il titolo e i paragrafi non sempre coerenti 12-13 = il testo è pertinente alla traccia con qualche incertezza nella paragrafazione 14-15 = il testo è perfettamente pertinente alla traccia, i titoli e i paragrafi sono coerenti																
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10					
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																
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.

**ISTITUTI PROFESSIONALI SETTORE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'
ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE: SALA BAR E VENDITA**

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

CANDIDATO/A _____

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

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

I COMMISSARI

.....
.....
.....
.....
.....
.....

IL PRESIDENTE

.....



Istituto di Istruzione Superiore
B. RICASOLI

PROSPETTO DELLE UDA SVOLTE

CLASSE V C

A.S. 2024/2025



UDA INTERMEDIA

IN-FORMIAMOCI: LA CULTURA DEL VINO

CLASSE VC A.S. 2024-25

PERIODO DIDATTICO	1° quadrimestre
ASSE CULTURALE	Asse linguistico Asse scientifico-tecnologico e professionale Asse Matematico
TITOLO UDA	<i>IN-FORMIAMOCI: LA CULTURA DEL VINO</i>
TEMA DELL'UDA	Il focus del percorso didattico da seguire consiste in un approfondimento dell'immaginario artistico-letterario correlato alla disciplina d'indirizzo: ospitare, nutrire, servire non sono solo competenze al centro delle professioni dell'ospitalità alberghiera e della ristorazione ma anche grandi metafore culturali.
COMPETENZE DA RAGGIUNGERE	Competenze di riferimento dell'area generale (Allegato A, D.L. 24/05/2018, n. 92- Regolamento recante la disciplina percorsi di studio I.P.): Competenza in uscita n. 2: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. Competenza in uscita n. 3: Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. Competenza in uscita n. 4: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. Competenza in uscita n. 5: Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.



	<p>Competenza in uscita n. 6: Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.</p> <p>Competenza in uscita n. 7: Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p>Competenza in uscita n. 12: Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p> <p>Competenze di riferimento dell'area d'indirizzo (Allegato C, indirizzo g. <i>Enogastronomia e ospitalità alberghiera</i>, D.L. 24/05/2018, n. 92-Regolamento recante la disciplina percorsi di studio I.P.):</p> <p>Competenza in uscita n. 4: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Competenza in uscita n. 11: Contribuire alle strategie di <i>Destination Marketing</i> attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>
<p>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Competenza alfabetica funzionale ➤ Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare ➤ Competenza in materia di cittadinanza ➤ Competenza digitale ➤ Competenza multilinguistica ➤ Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali ➤ Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria
<p>INSEGNAMENTI COINVOLTI</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Lingua e letteratura italiana ➤ Tedesco ➤ Inglese ➤ Matematica ➤ Scienza e cultura dell'alimentazione <p>A seconda dell'indirizzo:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Laboratorio di servizi enogastronomici – settore Cucina/Sala e Vendita
<p>CONOSCENZE (DAL CURRICOLO)</p>	<p>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. Concetti di sostenibilità e Certificazione (<i>Comp. Area d'ind. 4</i>).</p>



	<p>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari (<i>Comp. Area d'ind. 4</i>).</p> <p>Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origine protetta e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG) (<i>Comp. Area d'ind. 11</i>).</p> <p>Definizione di Funzione, Dominio e Codominio (<i>Comp. Area gen. 12</i>).</p> <p>Funzioni crescenti, decrescenti e costanti ed intervalli di valori nella rappresentazione grafica di una funzione (<i>Comp. Area gen. 12</i>).</p> <p>Lettura ed interpretazione critica della rappresentazione grafica di una funzione nel piano cartesiano (<i>Comp. Area gen. 12</i>).</p>
<p>ABILITÀ (DAL CURRICOLO)</p>	<p>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 (<i>Comp. Area d'ind. 4</i>).</p> <p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari (<i>Comp. Area d'ind. 4</i>).</p> <p>Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati (<i>Comp. Area d'ind. 4</i>).</p> <p>Saper utilizzare correttamente i simboli matematici e il linguaggio specifico della Matematica (<i>Comp. Area gen. 12</i>).</p> <p>Saper interpretare dal grafico di una funzione gli intervalli di crescita, decrescenza e costanza (<i>Comp. Area gen. 12</i>).</p> <p>Saper dedurre dal grafico di una funzione nel piano cartesiano il Dominio e il Codominio (<i>Comp. Area gen. 12</i>).</p> <p>Saper leggere e interpretare criticamente le informazioni fornite dal grafico di una funzione nella loro rappresentazione cartesiana e tabulare (<i>Comp. Area gen. 12</i>).</p>



	Saper illustrare e descrivere un fenomeno reale e applicato alla disciplina d'indirizzo (Lab. Sala) attraverso la lettura e la costruzione di un grafico di funzione (<i>Comp. Area gen. 12</i>).
EVIDENZE (DAL CURRICOLO)	<p>Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute (<i>Comp. Area d'ind. 4</i>).</p> <p>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 (<i>Comp. Area d'ind. 4</i>).</p> <p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari (<i>Comp. Area d'ind. 4</i>).</p> <p>Modellizzare le situazioni problematiche della realtà circostante riconoscendo in contesti multiformi gli strumenti matematici noti che si possono adottare al fine di operare scelte e decisioni in modo consapevole e critico. Trasferire le competenze matematiche acquisite in contesti situati della quotidianità, in particolare nell'ambito delle discipline di indirizzo (lab. Sala) (<i>Comp. Area gen. 12</i>).</p> <p>Riconoscere e risolvere problemi valutando le informazioni e le condizioni a disposizione, operando nella realtà e padroneggiando le molteplici rappresentazioni grafiche, tabulari, numeriche, simbolico-algebriche e del linguaggio naturale a carattere scientifico (<i>Comp. Area gen. 12</i>).</p> <p>Utilizzare i concetti, i modelli noti ed il linguaggio matematico (funzioni, grafici di funzioni) per analizzare ed interpretare criticamente la realtà circostante, cogliendo lo stretto legame che intercorre tra situazione reale e descrizione mediante concetti matematici (<i>Comp. Area gen. 12</i>).</p>
PROVA FINALE	Elaborati multimediali; Simulazione del colloquio orale dell'Esame di Stato.

PIANO DI LAVORO DELL'UDA

Discipline	Fasi / moduli	Contenuti disciplinari	Strumenti/metodi
Italiano Materia di Indirizzo: Sala e vendita	Presentazione alla classe del percorso da seguire	Il Barone Ricasoli e il disciplinare del Chianti Carducci e il territorio del vino di Bolgheri.	Lezione dialogata interattiva



Italiano e Storia	<p>Approfondimenti legati al territorio. Focus sul Chianti Classico, Castello di Brolio e sul valore storico-artistico del territorio di Bolgheri, patria del poeta Carducci</p> <p>Valutazioni puntuali di carattere disciplinare orali al termine della trattazione.</p>	<p>La figura storica e politica del barone Ricasoli e il disciplinare del Chianti.</p> <p>Il castello di Brolio</p> <p>Carducci e il territorio di Bolgheri</p> <p>I cipressi di San Guido</p>	<p>Cooperative learning, ricerca di materiale multimediale per l'elaborazione delle Presentazioni multimediali.</p>
Tedesco	<p>Presentazioni multimediali sul vino, lettura di brani, discussioni orali. Ricerca individuale sui vini prodotti in Toscana.</p>	<p>der Wein - Sieben einfache Regeln zur Weinprobe - die vier Phasen einer Weinprobe</p>	<p>Cooperative learning, ricerca da materiale multimediale, lezione dialogata e interattiva</p>
Matematica	<p>Analisi, valutazione ed interpretazione di grafici che rappresentano il ciclo biologico e vitale della vite.</p>	<p>Definizione di Funzione, Dominio e Codominio di una funzione</p> <p>Funzioni crescenti, decrescenti e costanti;</p> <p>La rappresentazione grafica di una funzione nel piano cartesiano e la sua interpretazione critica.</p>	<p>Simulazione del colloquio orale dell'Esame di Stato; lezione dialogata, debate, esposizione orale su supporto multimediale LIM; ricerca dei legami di interconnessione tra la Matematica e le discipline di indirizzo (Lab. di Sala)</p>
Inglese	<p>Presentazioni multimediali sul vino, lettura di brani, discussioni orali. Ricerca individuale sui vini prodotti in Toscana.</p>	<p>How to make wine Different types of wine Wine tasting Wines in Tuscany</p>	<p>Cooperative learning, ricerca di materiale multimediale, lezione dialogata e interattiva</p>
Docenti dell'UDA	<p>Prova finale</p>	<p>Condivisione con i docenti degli elaborati multimediali.</p> <p>Valutazione formativa e puntuale degli elaborati in base ai contenuti e alla correttezza dell'espressione.</p> <p>Simulazione del colloquio orale dell'Esame di Stato.</p>	



RUBRICA DI VALUTAZIONE

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



UDA INTERMEDIA

PCTO E INGRESSO NEL MONDO DEL LAVORO

CLASSE 5C A.S. 2024-2025

PERIODO DIDATTICO	I e II quadrimestre
ASSE CULTURALE	Asse linguistico Asse scientifico-tecnologico e professionale
TITOLO UDA	<i>PCTO E INGRESSO NEL MONDO DEL LAVORO</i>
TEMA DELL'UDA	L'UdA riguarda le esperienze di PCTO degli alunni e la loro eventuale collocazione in un quadro storico culturale sul mondo del lavoro.
COMPETENZE DA RAGGIUNGERE	<p>Competenze di riferimento dell'area generale (Allegato A, D.L. 24/05/2018, n. 92- Regolamento recante la disciplina percorsi di studio I.P.):</p> <p>Competenza in uscita n. 1: Agire in riferimento a un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.</p> <p>Competenza in uscita n.2: 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>Competenza in uscita n. 3: Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p> <p>Competenza in uscita n. 4: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p>Competenza in uscita n. 5: Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p> <p>Competenza in uscita n. 7: Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p>Competenza in uscita n. 11: Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</p> <p>Competenze di riferimento dell'area d'indirizzo (Allegato C, indirizzo g. Enogastronomia e ospitalità alberghiera, D.L. 24/05/2018, n. 92- Regolamento recante la disciplina percorsi di studio I.P.):</p> <p>Competenza in uscita n. 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>



Istituto di Istruzione Superiore

B. RICASOLI

<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 Insegnamento della Religione Cattolica Inglese Tedesco Laboratorio di servizi enogastronomici – settore Sala e Vendita Scienza e cultura dell'alimentazione Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</p>
<p>CONOSCENZE (DAL CURRICOLO)</p>	<p>Descrizione (conoscenze da raggiungere in ogni disciplina in relazione alle competenze da raggiungere) LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE SALA E VENDITA</p> <ul style="list-style-type: none"> • COMPETENZA N.3 AREA PROFESSIONALE: applicare il sistema HACCP • 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 <p>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • COMPETENZA N. 3 AREA PROFESSIONALE: normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente. <p>ITALIANO: Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale. Utilizzare le tecnologie digitali in funzione della presentazione di un progetto o di un prodotto.</p>
<p>ABILITÀ (DAL CURRICOLO)</p>	<p>Descrizione (abilità da raggiungere in ogni disciplina in relazione alle competenze da raggiungere) LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE SALA E VENDITA</p> <ul style="list-style-type: none"> • COMPETENZA N.3 AREA PROFESSIONALE Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. • COMPETENZA N.4 Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.



Istituto di Istruzione Superiore

B. RICASOLI

	<p>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA:</p> <ul style="list-style-type: none">• COMPETENZA N. 3 AREA PROFESSIONALE: garantire la tutela e sicurezza del cliente (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili). <p>ITALIANO: Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche.</p> <p>Significative produzioni letterarie, artistiche e scientifiche anche di autori internazionali.</p>
<p>EVIDENZE (DAL CURRICOLO)</p>	<p>Descrizione (evidenze da raggiungere in ogni disciplina in relazione alle competenze da raggiungere)</p> <p>LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE SALA E VENDITA</p> <ul style="list-style-type: none">• COMPETENZA N.3: Lo studente conosce la normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo• COMPETENZA N.4: Lo studente conosce il valore della cultura del cibo e il rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio• <p>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA:</p> <ul style="list-style-type: none">• 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.• ITALIANO: Esporre relazioni e illustrare presentazioni anche multimediali su temi scelti autonomamente, indicati dall'insegnante e/o legati alle discipline di indirizzo realizzando eventuali collegamenti interdisciplinari.
<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>



PIANO DI LAVORO DELL'UDA

Discipline	Fasi / moduli	Contenuti disciplinari	Strumenti/metodi
	Presentazione agli alunni del piano dell'UdA: finalità da raggiungere etc.		
A seconda dell'indirizzo: disciplina del referente del PCTO o Cucina/Accoglienza/Sala e Vendita Economia Scienze degli alimenti Tecniche della comunicazione	Recupero critico del diario di bordo relativo alle attività di PCTO svolte nel quinquennio con la finalità di riflettere sulle competenze maturate in relazione alle esperienze di PCTO.		
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE SALA E VENDITA		<ul style="list-style-type: none"> • I sistemi Haccp • Normativa Haccp • Campi di applicazione • Piano di autocontrollo • le abitudini alimentari • i fattori che influenzano le scelte enogastronomiche • i contratti di lavoro 	Lezione frontale
Diritto e tecniche amministrative	Eventuali approfondimenti storico-culturali e normativi sul lavoro (contrattualistica) e sul tema della sicurezza sul lavoro.	<ul style="list-style-type: none"> • I contratti di lavoro: lavoro autonomo e lavoro subordinato. • Il welfare state: INPS e INAIL. • Gli elementi della retribuzione. • Il CCNL. 	Lezione frontale
Italiano Lingue straniere	Istruzioni per l'elaborazione di un curriculum	<ul style="list-style-type: none"> • I Malavoglia • Mastro Don Gesualdo 	Lezione dialogata; dibattito Cooperative learning



	professionale lingua straniera) e per la scrittura di una lettera di presentazione (lingua straniera). Approfondimenti storico-culturali sulla tematica del lavoro (Italiano)	<ul style="list-style-type: none"> • L'avventura di due sposi • Il sabato del villaggio • Coketown • CV • Job interview • Oliver Twist • Child labour • Careers in Service 	
Commissione dei docenti	Prova finale in plenaria	Condivisione con i docenti degli elaborati multimediali individuali di descrizione delle esperienze vissute in ambito PCTO nel corso del triennio.	Valutazione formativa e sommativa degli elaborati in base ai contenuti, alla correttezza dell'espressione, alla capacità di riflessione critica e consapevole del percorso personale PCTO effettuato

RUBRICA DI VALUTAZIONE

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



CLASSE QUINTA C A.S. 2024-2025

PERIODO DIDATTICO	Da ottobre 2024 ad aprile 2025
ASSE CULTURALE	Asse linguistico Asse scientifico-tecnologico e professionale
TITOLO UDA	<i>ORGANIZZIAMOCI</i>
TEMA DELL'UDA	Preparazione di un evento per la chiusura dell'anno scolastico che coinvolga nel lavoro di organizzazione e realizzazione gli alunni di tutti e tre gli indirizzi.
COMPETENZE DA RAGGIUNGERE	<p>Competenze di riferimento dell'area generale (Allegato A, D.L. 24/05/2018, n. 92- Regolamento recante la disciplina percorsi di studio I.P.):</p> <p>Competenza in uscita n. 3: Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p> <p>Competenza in uscita n. 8: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p>Competenza in uscita n. 9: Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.</p> <p>Competenza in uscita n. 10: Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p> <p>Competenza in uscita n. 12: Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p> <p>Competenze di riferimento dell'area d'indirizzo (Allegato C, indirizzo g. Enogastronomia e ospitalità alberghiera, D.L. 24/05/2018, n. 92- Regolamento recante la disciplina percorsi di studio I.P.):</p> <p>Competenza in uscita n. 1: 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>Competenza in uscita 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.</p> <p>Competenza in uscita n. 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>Competenza in uscita n. 4: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Competenza in uscita n. 5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</p> <p>Competenza in uscita n. 6: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel</p>



Istituto di Istruzione Superiore

B. RICASOLI

	<p>rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p> <p>Competenza in uscita n. 7: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali, anche in contesti internazionali, per la promozione del <i>Made in Italy</i>.</p> <p>Competenza in uscita n. 8: 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>Competenza in uscita n. 9: 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>Competenza in uscita n. 10: Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</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>Inglese Tedesco Scienze motorie Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva Laboratorio di servizi enogastronomici – settore Sala e Vendita Scienza e cultura dell'alimentazione</p>
<p>CONOSCENZE (DAL CURRICOLO)</p>	<p>Descrizione (conoscenze da raggiungere in ogni disciplina in relazione alle competenze da raggiungere)</p> <p>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • COMPETENZA N. 10 AREA GENERALE: metodi per la scomposizione del progetto in attività e task - strumenti e metodi di monitoraggio di un progetto. • 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. • 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.



Istituto di Istruzione Superiore

B. RICASOLI

<p>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</p>	<ul style="list-style-type: none">• COMPETENZA N. 8 AREA PROFESSIONALE: mercato turistico e sue tendenze.• COMPETENZA N. 10 AREA PROFESSIONALE: elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e la valutazione della sua sostenibilità. • ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E LARN NELLE DIVERSE CONDIZIONI FISIOLOGICHE – Tipologie dietetiche, Fabbisogno energetico, metabolismo basale, Peso teorico, IMC, LARN e dieta equilibrata, linee guida per una sana alimentazione. • Alimentazione nelle varie fasce di età, in determinate condizioni patologiche, dieta mediterranea e diete vegetariane.
<p>ABILITÀ (DAL CURRICOLO)</p>	<p>Descrizione (abilità da raggiungere in ogni disciplina in relazione alle competenze da raggiungere)</p> <p>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</p> <ul style="list-style-type: none">• COMPETENZA N. 10 AREA GENERALE: individuare gli obiettivi e gli elementi distintivi di un progetto - individuare gli eventi, le attività e descrivere il ciclo di vita di un progetto.• COMPETENZA N. 1 AREA PROFESSIONALE: 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.• COMPETENZA N. 2 AREA PROFESSIONALE: 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.• COMPETENZA N. 8 AREA PROFESSIONALE: posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela.• COMPETENZA N. 10 AREA PROFESSIONALE: applicare tecniche di benchmarking - individuare i target e gli indicatori di performance -



<p>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</p>	<p>monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi e dei risultati.</p> <ul style="list-style-type: none">• 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).• Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari (Comp. Area d'ind. 4).• 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)
<p>EVIDENZE (DAL CURRICOLO)</p>	<p>Descrizione (evidenze da raggiungere in ogni disciplina in relazione alle competenze da raggiungere)</p> <p>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</p> <ul style="list-style-type: none">• COMPETENZA N. 10 AREA GENERALE: 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.• COMPETENZA N. 1 AREA PROFESSIONALE: lo studente individua le fasi del marketing strategico e redige l'analisi SWOT - lo studente conosce e applica le leve del marketing operativo (4P).• COMPETENZA N. 2 AREA PROFESSIONALE: 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.• COMPETENZA N. 8 AREA PROFESSIONALE: 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.• COMPETENZA N. 10 AREA PROFESSIONALE: 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.



	ambientale, applicazione delle nuove tecnologie, rispetto delle normative legate alla sicurezza e al rispetto della privacy).		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Modulo 1: Conoscere gli orientamenti storici e le varie classificazioni del marketing. Modulo 2: Riconoscere l'importanza di pianificare, programmare e procedere al controllo di gestione.	<p>Modulo 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • orientamenti storici del marketing; • differenza tra marketing strategico e operativo; • la fase di analisi e la fase di scelta del marketing strategico, con particolare attenzione all'analisi SWOT; • le leve del marketing operativo (4P). <p>Modulo 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • differenza tra pianificazione e programmazione sia in termini di obiettivi che di documenti amministrativi; • l'importanza del controllo di gestione e l'analisi degli scostamenti; • il budget nelle sue varie articolazioni (budget degli investimenti, budget finanziario, budget economico, budget di esercizio); • differenza tra bilancio d'esercizio e budget. 	Lezione frontale partecipata, con l'uso del libro di testo e di altro materiale caricato su Classroom.
Matematica	Il concetto di Modello Matematico e le Funzioni applicate all'evento di fine anno scolastico.	<p>Scelta individuale di una funzione che descriva un fenomeno mediante un modello matematico riguardante un aspetto di lab. Sala che appartenga all'organizzazione di un evento di fine anno scolastico.</p> <ul style="list-style-type: none"> • definizione di Funzione 	Creazione di un elaborato multimediale individuale in power point, <i>Canva</i> ed esposizione orale.



		<ul style="list-style-type: none"> ● definizione di Dominio e Codominio ● concetto di Modello Matematico e a cosa serve ● quali sono i passaggi successivi per lo Studio di Funzione ● caratteristiche e proprietà della funzione scelta (grandezza variabile x e y, Dominio e Codominio, Intervalli di valori in cui la funzione è crescente, decrescente o costante, limiti ai bordi, agli estremi del dominio). 	
Cucina		Presentazione della preparazione di 4 piatti tipici toscani, evidenziando almeno un prodotto di alta qualità ed in più la sua storia	Creazione di un elaborato multimediale.
Inglese	HOW TO ORGANIZE A BANQUET	HOW TO ORGANIZE A BANQUET THE PHASES OF A BANQUET TYPES OF BANQUETS ORGANIZING AN EVENT RAISING MONEY FOR AN EVENT PLANNING AN ECOLOGICAL WEDDING	CREATE AN ECOLOGICAL WEDDING
Docenti di Indirizzo	Prova esperta finale	Gli alunni della classe organizzano l'evento in occasione della chiusura dell'anno scolastico, fornendo agli insegnanti che li seguiranno un piano di lavoro comprensivo dei costi e del percorso organizzativo che intendono seguire.	Cooperative learning; apprendimento in situazione.
Docenti di Indirizzo	Somministrazione di un questionario di autovalutazione agli alunni.		



RUBRICA DI VALUTAZIONE

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

SCHEDA DI AUTOVALUTAZIONE –

ALUNNO/A CLASSE

UDA ...

Come ho trovato le attività proposte? <input type="checkbox"/> piacevoli <input type="checkbox"/> piuttosto noiose <input type="checkbox"/> interessanti <input type="checkbox"/> utili <input type="checkbox"/> altro (specificare)
Ho collaborato in modo attivo con i miei compagni di gruppo? <input type="checkbox"/> Sì, sempre <input type="checkbox"/> Quasi sempre <input type="checkbox"/> Non sempre <input type="checkbox"/> Quasi mai
Ero convinto/a di poter creare qualcosa di effettivamente utile? <input type="checkbox"/> Sì, molto <input type="checkbox"/> Sì, abbastanza <input type="checkbox"/> Poco
Ho saputo consultare bene i materiali didattici messi a disposizione e seguire le istruzioni per lo svolgimento del lavoro ? <input type="checkbox"/> Sì, senza grossi problemi <input type="checkbox"/> Sì, ma non è stato sempre semplice <input type="checkbox"/> Talvolta ho avuto difficoltà <input type="checkbox"/> Ho avuto molte difficoltà
Ho avuto difficoltà ad inserirmi nei gruppi di lavoro? <input type="checkbox"/> molta <input type="checkbox"/> abbastanza <input type="checkbox"/> poca <input type="checkbox"/> per niente
Ho trovato difficoltà a svolgere le attività proposte? <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> a volte
Cosa ho fatto per superare le difficoltà? <input type="checkbox"/> mi sono impegnata di più <input type="checkbox"/> ho chiesto spiegazioni al docente <input type="checkbox"/> ho chiesto aiuto ai compagni <input type="checkbox"/> ho sfruttato le conoscenze e l'esperienza acquisite nelle fasi precedenti dell'attività <input type="checkbox"/> altro (specificare)
Ho messo a disposizione degli altri le mie conoscenze e le mie abilità? <input type="checkbox"/> Sì, di buon grado <input type="checkbox"/> Solo se richiesto esplicitamente <input type="checkbox"/> Raramente, per timidezza e/o per paura di sbagliare <input type="checkbox"/> No, non avevo conoscenze e abilità utili all'attività <input type="checkbox"/> No, non ero molto disposto/a a farmi coinvolgere
Ho lavorato in modo attento e costante? <input type="checkbox"/> Sì, penso di sì <input type="checkbox"/> Più di quanto faccia di solito <input type="checkbox"/> Mi sono sforzato/a di farlo <input type="checkbox"/> Non sempre
Nel complesso sono soddisfatto dei risultati ottenuti ? <input type="checkbox"/> molto <input type="checkbox"/> abbastanza <input type="checkbox"/> poco <input type="checkbox"/> per niente



Istituto di Istruzione Superiore
B. RICASOLI

La partecipazione a queste attività mi ha permesso di sviluppare conoscenze e abilità che prima non avevo

- sì no in parte non saprei

Ho imparato a:

In seguito a queste attività, il mio interesse verso la scuola è

- migliorato rimasto uguale peggiorato

Da quest'attività ho capito che: (max. due opzioni)

- ci sono molti modi di studiare e imparare
- devo sviluppare metodi e strategie di apprendimento efficaci
- devo avere più fiducia in me stesso e nelle mie capacità
- sto lavorando bene anche se devo migliorare ancora
- è importante avere un ruolo attivo nel proprio processo di apprendimento
- la scuola non è solo stare seduto/a al banco ad ascoltare la lezione
- altro (specificare)



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. _____

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



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. _____

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



Istituto di Istruzione Superiore
B. RICASOLI

ATTIVITÀ SVOLTE IN PCTO

TABELLA DI RIEPILOGO

CLASSE V C

A.S. 2024/2025

Alunno	LuogoNasc	DataNasc	Corso di studio	corso sicurezza	corso HACCP	totale EVENTI	totale ESTERNI	totale VISITE GUIDATE	totale ORE STAGE
9741613	POGGIBONSI	3/9/2006	SALA E BAR	12	12	49	21	19	264,2
7982818	POGGIBONSI	30/5/2006	SALA E BAR	12	12	24	21	19	148
7754245	SIENA	22/12/2006	SALA E BAR	12	12	35	21	19	249
6100811	POGGIBONSI	23/12/2005	SALA E BAR	12	12	68	21	19	165
7902498	POGGIBONSI	14/12/2005	SALA E BAR	12	12	48	21	19	187
12120556	POGGIBONSI	12/6/2005	SALA E BAR	12	12	59	21	19	240
11601393	POGGIBONSI	9/8/2006	SALA E BAR	12	12	64	21	19	244,3
7133939	POGGIBONSI	20/8/2006	SALA E BAR	12	12	60	21	19	237
8385990	POGGIBONSI	14/5/2006	SALA E BAR	12	12	45	21	19	288
3875302	PALERMO	20/2/2005	SALA E BAR	12	12		21	19	161
7902517	POGGIBONSI	2/6/2006	SALA E BAR	12	12	37	21	19	270
7134002	POGGIBONSI	21/2/2006	SALA E BAR	12	12	66	21	19	230
11441453	POGGIBONSI	10/3/2006	SALA E BAR	12	12	67	21	19	231

Alunno	Stage1	ore stage 1	Stage2	ore stage 2	Stage3	ore stage 3	TOTALE
9741613	PATICCERIA BARONE DI BARONE JENNY	115	Gimmy Giò ristorante pizzeria	37,2	Al Passo Bistrot	112	377,2
7982818	PATICCERIA BARONE DI BARONE JENNY	50			Comune di Colle di Val d'Elsa	98	236
7754245	IL CASTELLETTO SNC DI G E G PECCHI	109	Castel del Colle srls	60	P e G snc di Paolo Gamma e C	80	348
6100811	Ristorante La Galleria	93			Ristorante San Lucchese	72	297
7902498	PERUCA' RISTORANTE	90	Ristorante Cumquibus	49	Albergo Ristorante la Cisterna	48	299
12120556	P&P SRL CAFFE SANTA CATERINA	118	Palazzo Leopoldo Srl	57	Caffè Garibaldi	65	363
11601393	AL PASSO BISTROT	109	Hombre snc	70,3	Basilico	65	372,3
7133939	Albergo Ristorante La Cisterna	154			Bar K2	83	361
8385990	Ancillotti Alcide S.R.L HOTEL ALCIDE E RISTORANTE	118	La trattoria del pesce srl	80	Berlin (pcto estero)	90	397
3875302	GIMMY GIO' RISTORANTE PIZZERIA	90	P & P srl Caffè Santa Caterina	22	Palazzo Leopoldo	49	225
7902517	RISTORANTE LA LINFA	96	Albergo ristorante La Cisterna	72	Bar La Cisterna	102	371
7134002	AGRITURISMO CROCE DI BIBBIANO	78	Ristorante La Galleria	70	BAR K2	82	360
11441453	RISTORANTE CUMQUIBUS	120	Perucà ristorante	54	Al Passo Bistrot	57	362

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

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

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
ABILITA'	<p>Individuare e saper riferire gli aspetti connessi alla cittadinanza negli argomenti studiati nelle diverse discipline. Applicare, nelle condotte quotidiane, i principi di sicurezza, sostenibilita , buona tecnica, salute, appresi nelle discipline. Saper riferire e riconoscere a partire dalla propria esperienza fino alla cronaca e ai temi di studio, i diritti e i doveri delle persone; collegarli alla previsione 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 abilita connesse ai temi trattati.</p>	<p>L'alunno mette in atto le abilita 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 abilita connesse ai temi trattati nei casi piu semplici e/o vicini alla propria diretta esperienza, altrimenti con l'aiuto del docente.</p>	<p>L'alunno mette in atto in autonomia le abilita connesse ai temi trattati nei contesti piu 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 abilita connesse ai temi trattati e sa collegare le conoscenze alle esperienze vissute, a quanto studiato e ai testi analizzati, con buona pertinenza.</p>	<p>L'alunno mette in atto in autonomia le abilita 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 abilita 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 abilita 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
ATTEGGIAMENTI/COMPORAMEN	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 noti. Si assume responsabilità nel lavoro e verso il gruppo.	L'alunno adotta sempre, dentro e fuori di scuola, comportamenti e atteggiamenti coretti 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.