

ISTITUTO PROFESSIONALE

paritario

ALBERGHIERO

"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"

"LA CULTURA"

Comiso (RG) Via Roma, 251

CLASSE V A

ESAME DI STATO

Documento del Consiglio di classe

A.S. 2025-2026

ANALISI DEL CONTESTO E DEL TERRITORIO DI RIFERIMENTO

TERRITORIO, RISORSE E REALTÀ' LOCALE

Comiso è una città-teatro, un *carro di Tespi* ambulante, arenatosi, come una paranza di Donnalucata, sul primo dosso asciutto che s'è trovato davanti. Gesualdo Bufalino ha definito la sua Comiso città-teatro, e non solo per la scenografia del proporsi del sito, bensì, e ancor più, perché è spazio condiviso a vissuto, palcoscenico vivo, dove non sai se sottolineare di più i ritmi delle strutture architettoniche (ad esempio, le belle chiese) di siffatta incantevole città della *pietra*, o il persistere di un umano arcaico e moderno ad un tempo. Il tratto più spiccato dei Comisani – ha scritto Nunzio Di Giacomo – è la singolarità, che si nota, in particolare, nel modo dialettale di chiamare “U Comisu” (il Comiso), la città, con l'articolo maschile usato quasi ad insinuare che ci si trova di fronte a qualcosa di singolare, Comiso, appunto. La città, come ci ricorda un altro studioso comisano, Biagio Pace, rappresenta una cellula vitale del territorio Ibleo, in quanto centro naturale di una zona prospera ed abitata, con una sua autonomia, perché diversa da quelle confinanti. Centro di un distinto bacino economico ed etnico, segnato, da un lato, dal margine dell'altopiano di Ragusa, dall'altro, dal braccio destro del fiume Ippari, fino a mare. Due linee che segnano non solo diversità di conformazione e natura di terreno, ma anche l'indole della popolazione, di esigenze economiche, di abitudini. E' un diverso localizzarsi di lavoro, e perfino un distacco di sistemi agricoli. Comiso è terra di gente attiva, propensa ai rapporti umani e commerciali, come si conviene a chi vive al centro del Mediterraneo, mare di commerciali di navigatori, a chi vive nell'isola di Sicilia, millenaria cerniera di civiltà. Comiso, come tante altre città dell'isola, ha sedimentato nei secoli le “culture” dei popoli che l'hanno dominata, fino a crearsene una tutta propria. Momenti, produttivi, religiosi, sociali e folcloristici, rappresentano, di volta in volta, abitudini, comportamenti credenze e ritualità, che mettono a nudo la vera identità della città e dei suoi abitanti.

PROFILO DELL'INDIRIZZO

SERVIZI ENOGASTRONOMICI E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

La scuola Secondaria Indirizzo *Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera* ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

L'indirizzo presenta le articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica", nelle quali il profilo viene orientato e declinato. Nell'articolazione dell' "Enogastronomia", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche. Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita", il Diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici. A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni "Enogastronomia" e "Servizi di sala e di vendita", conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Nell'articolazione "Accoglienza turistica" il Diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio. A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'articolazione "Accoglienza turistica" consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

1. Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
2. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
3. Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali e enogastronomiche del territorio.
4. Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomi nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

SBOCCHI PROFESSIONALI

- *Commis* di cucina, addetto di cucina, cuoco, addetto alle mense;
- Cuoco capo partita, cuoco unico, sottocapo cuoco;
- Capo cuoco, executive chef;
- Responsabile dei servizi di ristorazione (*food & beverage manager, banqueting manager*);
- Responsabile servizi di gastronomia nella grande distribuzione e nel *catering*;
- Gestore di aziende ristorative e di aziende di produzione alimentare.

OBIETTIVI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Obiettivi educativo-comportamentali:

- Rispetto delle regole
- Atteggiamento corretto nei confronti degli insegnanti e dei compagni
- Partecipazione alla vita scolastica in modo propositivo e critico
- Impegno nel lavoro personale
- Attenzione durante le lezioni
- Puntualità nelle verifiche e nei compiti
- Partecipazione al lavoro di gruppo
- Responsabilizzazione rispetto ai propri compiti all'interno di un progetto

Obiettivi cognitivo-disciplinari:

- Analizzare, sintetizzare e interpretare in modo sempre più autonomo i concetti, procedimenti, etc. relativi ad ogni disciplina, pervenendo gradatamente a formulare giudizi critici
- Operare collegamenti interdisciplinari mettendo a punto le conoscenze acquisite e saperli argomentare con i dovuti approfondimenti
- Comunicare in modo chiaro, ordinato e corretto utilizzando i diversi linguaggi specialistici
- Sapere costruire testi a carattere espositivo, esplicativo, argomentativo e progettuale per relazionare le proprie attività
- Affrontare e gestire situazioni nuove, utilizzando le conoscenze acquisite in situazioni problematiche nuove, per l'elaborazione di progetti (sia guidati che autonomamente)

CRITERI DI VALUTAZIONE E ATTRIBUZIONE DEI CREDITI SCOLASTICI

Al fine di una corretta e oggettiva valutazione dei candidati sono stati considerati i seguenti indicatori:

CREDITO SCOLASTICO

Assiduità della frequenza scolastica (verificata sul numero ore di assenza).

Interesse e partecipazione all'attività didattica, disponibilità al dialogo educativo.

Attività complementari e integrative in orario extracurricolare, organizzate o condivise dalla scuola (teatro, cineforum, cicli di tematiche per la crescita culturale e civile), valutate secondo indicatori qualitativi (impegno e risultati almeno di livello sufficiente) e quantitativi (regolarità di partecipazione, con frequenza almeno pari al 75%), certificate dal Docente o altro Soggetto responsabile dell'attività

B. CREDITO FORMATIVO (per esperienze formative "acquisite al di fuori della scuola di appartenenza" di cui al D.M. 99/2009)

Esperienze di volontariato significative, a giudizio del Consiglio di classe, in ordine alla coerenza con le finalità educative e formative del PTOF dell'Istituto; documentate da Attestazione rilasciata da Associazione/Ente circa il contenuto dell'esperienza, il periodo di svolgimento, eventuale valutazione.

Stage in azienda, o esperienze di lavoro (con Certificazione) per un periodo di almeno tre settimane.

Ampliamento dei contenuti tematici del corso di studi (corsi, seminari, concorsi) documentati.

Attività sportiva a livello agonistico, o comunque certificata da Società sportive e/o Enti riconosciuti da CONI.

Studi all'estero con Attestato; Certificazione Cambridge PET -FIRST -Advanced; Certificazione ECDL.

Attività musicale documentata dall'Ente, con sintetica descrizione dell'esperienza, periodo di svolgimento, valutazione conclusiva.

Attività di ASL (alternanza scuola lavoro) con frequenza pari almeno al 75% e con valutazione dell'esperienza non inferiore alla sufficienza (Guida operativa MIUR 8.10.2015, c.13).

Credito candidati esterni

Il credito scolastico ai candidati esterni è stato attribuito dal consiglio della classe innanzi al quale i medesimi hanno sostenuto l'esame preliminare, sulla base della documentazione del curriculum scolastico e dei risultati delle prove preliminari.

Coerentemente alle linee guida del Miur, il consiglio di classe ha applicato la seguente tabella erogata dallo stesso per l'attribuzione e la conversione del credito scolastico dei singoli alunni sia esterni che interni.

TABELLE DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

TABELLA ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

Nell'attribuzione del credito vengono considerati, oltre alla media, i seguenti parametri valutativi:

- Assiduità di frequenza
- Interesse, impegno e partecipazione al dialogo educativo
- Partecipazione ad attività complementari e integrative
- Eventuali crediti formativi

CONSUNTIVO DELLA ATTIVITA' DISCIPLINARI SVOLTE DURANTE L'ANNO SCOLASTICO

QUADRI ORARI

AREA GENERALE TRIENNIO				
ASSI CULTURALI	INSEGNAMENTI	MONTE ORE 3° ANNO	MONTE ORE 4° ANNO	MONTE ORE 5° ANNO
ASSE DEI LINGUAGGI	LINGUA E LETT. ITALIANA	132	132	132
	LINGUA INGLESE	66	66	66
ASSE STORICO SOCIALE	STORIA	66	66	66
ASSE MATEMATICO	MATEMATICA	99	99	99
	SCIENZE MOTORIE	66	66	66
	IRC O MATERIA ALTERNATIVA	33	33	33
	TOTALE AREA GENERALE	462	462	462

AREA INDIRIZZO TRIENNIO				
ASSI CULTURALI	INSEGNAMENTI	MONTE ORE 3° ANNO	MONTE ORE 4° ANNO	MONTE ORE 5° ANNO
ASSE DEI LINGUAGGI	SECONDA LINGUA STRANIERA	99	99	99
ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	132	132	132
	LABORATORIO ENOGASTRONOMIA /CUCINA	132	132	132
	LABORATORIO ENOGASTRONOMIA /BAR- SALA-VENDITA	99	99	99
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	132	132	132
	TOTALE AREA INDIRIZZO	594	594	594

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (ex ASL)

Si chiamano **“Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento”** e intendono fornire ai giovani, oltre alle conoscenze di base, quelle competenze necessarie ad inserirsi nel mercato del lavoro, alternando le ore di studio a ore di formazione in aula e ore trascorse all'interno delle aziende, per garantire loro esperienza “sul campo” e superare il gap “formativo” tra mondo del lavoro e mondo accademico in termini di competenze e preparazione: uno scollamento che spesso caratterizza il sistema italiano e rende difficile l'inserimento lavorativo una volta terminato il ciclo di studi.

Aprire il mondo della scuola al mondo esterno consente più in generale di trasformare il concetto di apprendimento in attività permanente (*lifelong learning*, opportunità di crescita e lavoro lungo tutto l'arco della vita), consegnando pari dignità alla formazione scolastica e all'esperienza di lavoro.

Il percorso intende integrare i sistemi dell'istruzione, della formazione e del lavoro attraverso una collaborazione produttiva tra i diversi ambiti, con la finalità di creare un luogo dedicato all'apprendimento in cui i ragazzi siano in grado di imparare concretamente gli strumenti del “mestiere” in modo responsabile e autonomo. Se per i giovani rappresenta un'opportunità di crescita e di inserimento futuro nel mercato del lavoro, per le aziende si tratta di investire strategicamente in capitale umano ma anche di accreditarsi come enti formativi.

Con la legge 107/2015, questo nuovo approccio alla didattica, rivolto a tutti gli studenti del secondo biennio e dell'ultimo anno, prevede obbligatoriamente un percorso di orientamento utile ai ragazzi nella scelta che dovranno fare una volta terminato il percorso di studio. Il periodo di percorso si articola in 210 ore, da suddividersi negli ultimi tre anni del percorso scolastico, esauendo il 50% del monte orario preferibilmente nella classe quarta. Si realizza con attività dentro la scuola o fuori dalla scuola.

Nel primo caso, si tratta di orientamento, incontri formativi con esperti esterni, insegnamenti di istruzione generale in preparazione all'attività di stage. Le attività fuori dalla scuola riguardano lo stage vero e proprio presso le strutture ospitanti. Sono previste diverse figure di operatori della didattica: tutor aziendali, docenti che seguono l'attività didattica in aula, docenti-tutor incaricati del rapporto con le strutture ospitanti/aziende ed eventuali consulenti esterni.

L'istituzione scolastica con la collaborazione del tutor esterno designato dalla struttura ospitante/azienda valuta il percorso effettuato e provvede a certificare le competenze acquisite dagli studenti nel percorso (sarà cura del docente-tutor interno predisporre quanto necessario per una valutazione completa ed accurata).

Le competenze acquisite costituiscono credito e al termine del percorso, vengono rilasciati attestati di frequenza, certificati di competenze e crediti.

I percorsi formativi sono resi possibili dalle istituzioni scolastiche, sulla base di apposite convenzioni stipulate con imprese, camere di commercio, industria, artigianato, commercio, agricoltura, terzo settore che

sono disposti a ospitare lo studente per il periodo dell'apprendimento. Affinché si realizzi una convenzione, l'istituzione scolastica si impegna a fare un'attenta e accurata valutazione del territorio in cui va ad inserirsi. Dopo questa fase di studio, le scuole individuano le realtà produttive con le quali poter avviare collaborazioni concrete: queste assumeranno sia la forma di accordi ad ampio raggio, a valenza pluriennale, sia di convenzioni operative per la concreta realizzazione dei percorsi.

Gli studenti degli Istituti Alberghieri non hanno certo molti problemi nel mondo del lavoro, come risulta da numerose statistiche, ma è altrettanto vero che il mercato del lavoro nel settore ristorativo richiede sempre mano d'opera con competenze specifiche e attenta alle esigenze della clientela. L'attività in azienda per i nostri studenti è vista come un'opportunità, un'occasione per incrementare la valutazione per gli studenti ma anche un obbligo. L'alternanza in azienda mira a incrementare al massimo le potenzialità professionali degli studenti acquisite a scuola integrandole e arricchendole col lavoro in strutture adeguate del territorio. L'alternanza persegue in modo ottimale il raccordo fra la formazione in aula, l'esperienza pratica attuando precisi processi d'insegnamento e di apprendimento flessibili; arricchisce la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro; favorisce l'orientamento professionale nel settore ristorativo sostenendo lo sviluppo delle vocazioni personali e dei talenti. Infine, con l'alternanza si vuole contribuire a far conoscere agli studenti il mondo del lavoro con un approccio diretto contribuendo a creare, in prospettiva, una rete di relazioni utili alla successiva sistemazione occupazionale al termine del corso di studi. La programmazione didattica prevede percorsi di Alternanza scuola/lavoro presso aziende del settore intesi come "Lavoro" sia in termini educativi, che per lo sviluppo di competenze pratico-operative aggiornate e capaci di dare concretezza alla preparazione fornita dalla Scuola.

FINALITA'

La modalità di apprendimento in alternanza prevede di perseguire le seguenti finalità:

- **favorire l'orientamento dei giovani** per valorizzarne le aspirazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento, nonché per **aiutarli a sviluppare la capacità di scegliere autonomamente e consapevolmente**
- **integrare la formazione acquisita durante il percorso scolastico** con l'acquisizione di competenze più pratiche, che favoriscano un **avvicinamento al mercato del lavoro**
- offrire agli studenti **opportunità di crescita personale**, attraverso un'esperienza extrascolastica che contribuisca a svilupparne il senso di responsabilità
- favorire una **comunicazione intergenerazionale**, gettando le basi per uno mutuo scambio di esperienze e una crescita reciproca

FINALITA' EDUCATIVE TRASVERSALI

- rafforzare l'autostima attraverso un processo di arricchimento individuale
- sviluppare e favorire la socializzazione in un ambiente nuovo
- favorire la comunicazione con persone che rivestono ruoli diversi all'interno della società e del mondo del lavoro
- sviluppare un atteggiamento critico e autocritico rispetto alle diverse situazioni di apprendimento
- promuovere il senso di responsabilità e di solidarietà nell'esperienza lavorativa
- rafforzare il rispetto delle regole

OBIETTIVI FORMATIVI PROFESSIONALIZZANTI E TRASVERSALI

I percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento "sono fondamentali modalità di realizzazione della formazione del secondo ciclo di studi e come attestazione di apprendimenti in contesti e luoghi diversificati, secondo il concetto di *lifewide learning*, per cui contesti formali, non formali ed informali assurgono al ruolo di accreditate agenzie formative. Il percorso è quindi l'integrazione ed interazione fra conoscenze e competenze acquisite in ambito scolastico e quelle acquisite in contesto lavorativo, il tema più delicato dell'esperienza rimane, ancora una volta, cosa valutare e quindi la definizione anticipata delle competenze trasversali e di quelle tecnico-professionali oggetto di valutazione dell'efficacia dell'apprendimento esperienziale. Per quanto riguarda l'individuazione delle competenze trasversali e di cittadinanza, la cui implementazione è particolarmente o preferibilmente attesa in contesto lavorativo, in ottemperanza alla Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio 18.12.2006 e del 23.04.2008, si perviene all'individuazione di due meta-competenze attivabili in contesti formali e non formali associabili agli apprendimenti tipici di un'esperienza:

A. "Imparare ad imparare: pianificare il proprio apprendimento attraverso l'individuazione, la scelta e l'utilizzo di fonti e modalità di informazione e formazione diverse sulla base della tempistica, delle proprie strategie e del proprio metodo di lavoro"

B. "Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi"

Nell'ambito della generale competenza comunicativa, il contesto esperienziale del percorso permette in particolare lo sviluppo della forma comunicativa del dialogo e del genere comunicativo legato alla quotidianità lavorativa e alla microlingua settoriale

CITTADINANZA E COSTITUZIONE

La legge 107/2015 nell'art. 1, comma 7, individua una serie di obiettivi che ogni Istituto è chiamato ad identificarne e che ritiene maggiormente qualificanti per il proprio progetto formativo. In particolare, alcuni degli obiettivi risultano qualificanti dal punto di vista formativo e coerenti con l'elaborazione di un curriculum di Istituto di Cittadinanza e Costituzione:

- o sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, la consapevolezza dei diritti e dei doveri;
- o sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali;
- o sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media;
- o valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio ed in grado di sviluppare l'interazione con la comunità locale.

A conferma della necessità di riflettere su di un curriculum di Cittadinanza e Costituzione, nel Dlgs. 62/2017, "Norme in materia di valutazione e certificazione delle competenze nel primo ciclo ed esami di Stato, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera i) della legge 107/2015", e precisamente nel Capo III "Esame di Stato nel secondo ciclo di istruzione", agli articoli 12 e 17 si afferma che l'Esame di Stato dal 2018-19 tiene conto, "...anche delle attività svolte nell'ambito di "Cittadinanza e costituzione", che quindi devono trovare posto nel documento cd. "del 15 maggio", ove "si esplicitano i contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi e i tempi del percorso formativo, nonché i criteri, gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti" (art.17, comma 1), e rispetto alle quali si deve procedere in sede di colloquio orale all'accertamento delle conoscenze e competenze in esse maturate (art.17, comma10).

Per l'A.S. 2022-2023 il consiglio di classe ha incluso "Cittadinanza e Costituzione" all'interno della didattica tradizionale, quale disciplina alternativa permettendo la partecipazione degli studenti alle iniziative che ha reputato coerenti e funzionali alla programmazione didattica di consiglio, di asse culturale o del singolo insegnante, obbligatorie ai fini del coinvolgimento degli studenti nei tirocini curriculari previsti nel secondo biennio e nella classe quinta dalla Legge 107/2015).

Una volta deliberata dal consiglio di classe la partecipazione degli studenti all'iniziativa che rientra nel regolare percorso di studi, in qualità di disciplina è stata inserita a tutti gli effetti nella programmazione annuale del consiglio e nei piani di lavoro dei docenti coinvolti.

La disciplina "Cittadinanza e Costituzione", al fine di sviluppare e potenziare le competenze in materia di cittadinanza attiva di ogni studente, ha avuto un' impostazione assolutamente interdisciplinare, coinvolgendo i docenti di tutte le discipline attivate e di conseguenza la programmazione dell'intero consiglio di classe.

L'ISTITUTO

TIPOLOGIA	ISTITUTO PARITARIO
DENOMINAZIONE	LA CULTURA
P.I.	00768450884
INDIRIZZO	VIA ROMA, 251
CITTA'	COMISO
CAP	97013
PROVINCIA	RAGUSA
TELEFONO E FAX	0932721660
e-mail	istitutoscolasticolacultura@gmail.com
SITO WEB	www.istitutiscolasticilacultura.jimdo.com

Composizione del Consiglio di Classe:

Docente	Materia/e insegnata/e	Firma
Purromedi Giuseppe	Italiano	<i>Purromedi Giuseppe</i>
Dimodica Luana	Storia-Ed. Civica	<i>Dimodica Luana</i>
Carobene Ramona	Lingua Inglese	<i>Carobene Ramona</i>
Avola Antonella	Matematica	<i>Avola Antonella</i>
Purromedi Giuseppe	Alternativa	<i>Purromedi Giuseppe</i>
Migliorisi Maria Luisa	Scienze Motorie e Sportive	<i>Migliorisi Maria Luisa</i>
	MATERIE DI INSEGNAMENTO IN DIRIZZO ENOGASTRONOMIA	
Leggio Oriana	Lingua francese	<i>Leggio Oriana</i>
Santodonato Giulia Virginia	Scienze e cultura dell'alimentazione	<i>Santodonato Giulia Virginia</i>
Zago Andrea	Diritto e Tec. Amministrative	<i>Zago Andrea</i>
Vona Giuseppe	Lab. di servizi enogastr.cucina	<i>Vona Giuseppe</i>
Giudice Emanuele	Laboratori di servizi enogastronomici Settore sala e vendita	<i>Giudice Emanuele</i>

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

ELENCO ALUNNI INTERNI 5° ALBERGHIERO A.S. 2025/2026

1. Andolina Flavio, nato a Comiso (RG) il 31/10/2006
2. Aulino Anna, nata a Vittoria (RG) il 28/11/2007
3. Barone Alessia, nata a Vittoria (RG) il 22/07/1996
4. Bonifacio Emanuele, nato a Comiso (RG) il 24/07/2007
5. Cacciatore Carola Candida, nata a Ragusa (RG) il 03/04/2007
6. D'Izzia Martina, nata a Ragusa (RG) il 22/12/1991
7. El Abed Mahmoud, nato a Comiso (RG) il 24/10/2007
8. Fuior Loredana Julieana, nata a Melito di Porto Salvo (RC) il 28/12/2007
9. Iacono Isabella, nata a Ragusa (RG) il 24/02/1976
10. Karkar Sofia, nata a Comiso (RG) il 09/02/2007
11. Lodato Hillary, nata a Comiso (RG) il 01/02/2008
12. Marchese Deesirè, nata a Vittoria (RG) il 04/09/1993
13. Mouhid Hamza, nato a Fidenza (PR) il 12/12/2006
14. Pace Gino, nato a Comiso (RG) il 07/01/2008
15. Puccio Benedetta, nata a Vittoria (RG) il 14/10/2007
16. Riahi Anas, nato a Ragusa (RG) il 22/11/2007
17. Spataro Luana, nata a Comiso (RG) il 17/11/1983
18. Tirolo Flavia, nata a Vittoria (RG) il 26/10/2007
19. Tummino Biagio, nato a Comiso (RG) il 05/09/2007

ELENCO ALUNNI ESTERNI 5° ALBERGHIERO A.S. 2025/2026

1. Bargossi Rosario, nato a Vittoria (RG) il 17/07/1987
2. Cilia Salvatore, nato a Comiso (RG) il 29/12/1988
3. Cantelli Giuseppe, nato a Comiso (RG) il 09/12/2003
4. Fiderio Giovanni, nato a Vittoria (RG) il 17/11/1983
5. Hammami Yousef, nato a Comiso (RG) il 08/07/2006
6. Lanorta Gabriele, nato a Comiso (RG) il 26/10/2006
7. Lauretta Danilo, nato a Comiso (RG) il 18/02/2000
8. Presti Laura, nata a Comiso (RG) il 22/12/2002
9. Sisto Francesco, nato a Comiso (RG) il 13/02/2007

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe del V alberghiero inizialmente composta da 25 alunni, nello stato attuale consta di 19 alunni (6 hanno interrotto il percorso). All'interno del gruppo classe sono presenti, inoltre, 3 alunni con PDP. Ad eccezione di qualche alunno che è in corso di studi regolare, gli altri alunni della classe presentano un'età avanzata rispetto al normale percorso scolastico poiché hanno ripreso gli studi dopo diversi anni, per motivi personali o lavorativi, e hanno intrapreso il percorso scolastico non con poche difficoltà ma con una forte motivazione e determinazione.

Dal punto di vista delle conoscenze di base gli alunni tutti sono, nel complesso, ad un livello di sufficienza e hanno dimostrato interesse per il corso di studi scelto.

Pochi presentano un background significativo che ha permesso loro di ottenere dei buoni risultati; una buona parte della classe ha presentato sin da subito delle carenze formative, dovute al precedente percorso scolastico poco lineare anche se, grazie all'impegno profuso e all'instancabile lavoro degli insegnanti, hanno in parte recuperato con esiti positivi.

Nella classe sono presenti alunni che hanno avuto un approccio difficoltoso con alcune materie di studio. Le difficoltà sono state da subito rilevate e, dopo un'attenta osservazione da parte dei docenti, si è provveduto ad applicare una didattica alternativa, trasversale, personalizzata, basata essenzialmente su: verifiche programmate, dialogo ragionato, studio guidato in classe, attività di cooperazione e confronti, tutte misure che hanno coinvolto gli alunni con profitto e che hanno permesso loro di non rimanere indietro nello studio e nell'assimilazione dei contenuti didattici.

L'impegno da parte dei singoli alunni non è sempre stato costante, tuttavia le azioni di recupero, la coesione e la solidarietà reciproca dei discenti sono stati di grande supporto agli insegnanti.

Dal punto di vista disciplinare, l'esuberanza di alcuni elementi non ha destabilizzato l'insieme classe, ne ha impedito o rallentato le attività di studio. Anzi, questi stessi elementi hanno convertito la loro vivacità in nuove energie spendibili a vantaggio di tutti.

La classe, nel complesso, ha raggiunto risultati accettabili, ed ha dimostrato un livello di competenza in linea con le direttive concernenti l'apprendimento permanente.

Il livello di maturità raggiunta dagli alunni è sicuramente sufficiente.

RELAZIONI FINALI

RELAZIONE FINALE

Classe 5 ALB.

A.S. 2025/2026

Materia: Lingua Francese

Docente: Oriana Leggio

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe del V alberghiero, inizialmente composta da n. 25 alunni, di cui n. 6 alunni hanno interrotto la frequenza in corso d'anno, allo stato attuale consta di 19 alunni (7 maschi e 12 femmine), di cui n. 2 con PDP. E' una classe composita e varia, alcuni di loro sono di età avanzata.

Una parte dei discenti ha un discreto livello di conoscenza e competenza linguistica. Ma la maggior parte di essi, mostra delle difficoltà nella comprensione e comunicazione in lingua, raggiungendo, comunque, livelli sufficienti.

Nel complesso, il gruppo classe ha partecipato al dialogo educativo in modo attivo. Alcuni hanno necessitato di stimoli maggiori e sono rimasti meno propositivi e coinvolti, nonostante le sollecitazioni del docente.

Obiettivi trasversali e disciplinari

a) Acquisizione di un metodo di studio e di lavoro autonomo:

- Capacità di organizzazione
- Capacità di cogliere i concetti salienti al fine di uno studio più consapevole e meno mnemonico
- Capacità di autovalutazione

b) Abilità nel lavoro di gruppo

c) Il programma è stato svolto nella sua interezza. Gli alunni sono stati guidati nell'apprendimento dei testi in lingua, mediante varie comprensioni dei testi, questionari e traduzioni.

Metodologie adottate

a) Lezioni teoriche ed esercitazioni pratiche con letture e comprensione dei testi relativi alle discipline scolastiche

b) Parafrasi orali riguardanti testi semplici e anche complessi.

Sussidi didattici

Fotocopie e schede didattiche fornite dalla docente.

RELAZIONE FINALE

Classe 5 ALB.

A.S. 2025/2026

Materia: Lingua Francese

Docente: Oriana Leggio

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe del V alberghiero, inizialmente composta da n. 25 alunni, di cui n. 6 alunni hanno interrotto la frequenza in corso d'anno, allo stato attuale consta di 19 alunni (7 maschi e 12 femmine), di cui n. 2 con PDP. E' una classe composita e varia, alcuni di loro sono di età avanzata.

Una parte dei discenti ha un discreto livello di conoscenza e competenza linguistica. Ma la maggior parte di essi, mostra delle difficoltà nella comprensione e comunicazione in lingua, raggiungendo, comunque, livelli sufficienti.

Nel complesso, il gruppo classe ha partecipato al dialogo educativo in modo attivo. Alcuni hanno necessitato di stimoli maggiori e sono rimasti meno propositivi e coinvolti, nonostante le sollecitazioni del docente.

Obiettivi trasversali e disciplinari

a) Acquisizione di un metodo di studio e di lavoro autonomo:

- Capacità di organizzazione
- Capacità di cogliere i concetti salienti al fine di uno studio più consapevole e meno mnemonico
- Capacità di autovalutazione

b) Abilità nel lavoro di gruppo

c) Il programma è stato svolto nella sua interezza. Gli alunni sono stati guidati nell'apprendimento dei testi in lingua, mediante varie comprensioni dei testi, questionari e traduzioni.

Metodologie adottate

a) Lezioni teoriche ed esercitazioni pratiche con letture e comprensione dei testi relativi alle discipline scolastiche

b) Parafrasi orali riguardanti testi semplici e anche complessi.

Sussidi didattici

Fotocopie e schede didattiche fornite dalla docente.

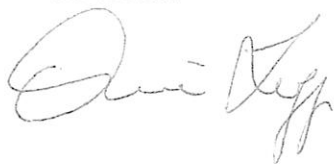
Strumenti di verifica

Verifiche scritte, orali ed esercitazioni pratiche, come dialoghi e frasi da tradurre.

Esiti prefissati

Gli esiti attesi raggiungono gli obiettivi a livello prefissato.

La docente

A handwritten signature in dark ink, appearing to read 'Eni Tapp', written in a cursive style.

RELAZIONE FINALE

CLASSE: V A	MATERIA: SCIENZE E CULTURA DEGLI ALIMENTI
A.S.:2025-2026	DOCENTE: GIULIA VIRGINIA SANTODONATO

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

- La classe è formata da 19 alunni, dopo il ritiro di 6. Sono presenti 3 alunni con P.D.P. . La classe si presenta in modo eterogeneo sotto diversi aspetti: fasce d'età, livelli di apprendimento e conoscenze di base. Sono partecipi alle attività didattiche, riescono ad intervenire nel dialogo educativo didattico nei modi e tempi opportuni. La classe in generale mostra un comportamento abbastanza positivo, alcuni talvolta tendono a distrarsi ma si dimostrano sensibili ai richiami. Le relazioni tra gli alunni e con l'insegnante sono positive e rispettose. Fin dai primi incontri hanno mostrato interesse per la disciplina.
- Livello di partenza: il livello di base pertanto è vario e la classe presenta differenti livelli di competenze e modalità di apprendimento strettamente legate all'età e alla pregressa esperienza.
- Provenienza alunni: la classe presenta alcuni alunni provenienti da altri istituti che non hanno seguito un percorso lineare degli stessi.
- Criticità riscontrate: non si evidenzia nessuna criticità.

Il mio primo obiettivo sarà quello di coinvolgere tutti facendo ricorso all'uso di un linguaggio semplice e chiaro, semplificare la lezione e tornare sugli argomenti le volte necessarie perché tutti siano in grado di comprendere e raggiungere gli obiettivi.

DIDATTICA E MODALITA' DI VERIFICA

- Modalità di svolgimento: Durante il corso dell'anno scolastico gli studenti sono stati sollecitati a migliorare le loro capacità di comprensione, produzione e rielaborazione orale. Le lezioni sono state erogate prediligendo lezioni frontali e dialoghi/confronti dibattiti, ricerche online, lavori di gruppo,

cooperative learning, mappe concettuali e tracce di studio. Si è preferito svolgere il programma frazionando gli argomenti, per dare la possibilità agli alunni di assimilare i contenuti in modo più sereno e preciso possibile. La verifica delle competenze degli alunni è stata appurata sia tramite colloquio orale singolo che tramite la stesura di elaborati scritti ed esercitazioni di fine modulo.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

- Risultati di apprendimento: Tenuto conto della situazione iniziale, gli obiettivi generali sono stati perseguiti giungendo a risultati in positiva evoluzione, in relazione ai diversi livelli di partenza e alle capacità individuali. Si sono raggiunti obiettivi didattici nel complesso abbastanza sufficienti.
- Competenze acquisite: Facendo riferimento alla programmazione iniziale e finale, gli obiettivi prefissati sono stati discretamente raggiunti, seppur con qualche difficoltà da parte di alcuni alunni.

STRUMENTI DI VALUTAZIONE E VERIFICA

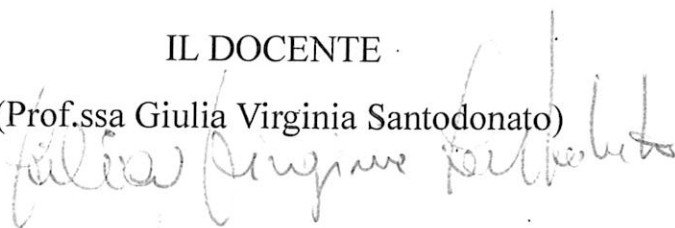
- Le valutazioni sono state effettuate frequentemente attraverso colloqui orali, test a risposta multipla e la stesura di elaborati scritti, a discrezione dell'insegnante, nella misura e nella modalità più consona in relazione ai tempi e agli argomenti trattati.
Nella valutazione finale si è tenuto conto di diversi fattori quali l'impegno profuso durante tutto l'anno scolastico, la partecipazione attiva alle attività didattiche, la costanza e i progressi fatti da ogni singolo studente in rapporto alla situazione ed al livello di partenza.

OSSERVAZIONI

- Gli alunni hanno mostrato un atteggiamento sempre positivo nei confronti della disciplina e una partecipazione generalmente attiva e produttiva. In generale il comportamento è andato progressivamente evolvendosi verso un maggior grado di maturità e responsabilità.

IL DOCENTE

(Prof.ssa Giulia Virginia Santodonato)



Istituto scolastico professionale "La Cultura"

Via Roma, 251 – Comiso (RG)

Relazione Finale

Docente: Purromedi Giuseppe

Classe: 5^a Alberghiero

Discipline: Lingua e Letteratura Italiana

Anno scolastico: 2025/2026

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe, sin dall'inizio dell'A.S., si è presentata eterogenea e variegata, sia da un punto di vista anagrafico e di provenienza che per livello di conoscenze e percorsi scolastici. Inizialmente composta da 25 alunni, nello stato attuale consta di 19 alunni (6 hanno interrotto il percorso).

Alcuni di essi sono persone adulte che, facenti parte della classe, per motivi personali, hanno ripreso gli studi dopo diversi anni; ciò ha avuto ripercussioni sia sulle competenze che sulle modalità di apprendimento. A seguito di ciò il percorso formativo è stato adattato alle situazioni e alle esigenze di ciascun discente al fine di rendere le lezioni semplici e stimolanti e suscitare l'interesse generale. Dal punto di vista delle conoscenze di base, la maggior parte degli alunni ha mostrato sin da subito delle carenze formative dovute, con molta probabilità, sia al precedente percorso scolastico non lineare, sia all'interruzione degli studi per un periodo di tempo non indifferente e sia per carenza linguistica poiché qualche alunno proviene da paese straniero. Nonostante ciò, grazie alla determinazione e motivazione e all'instancabile lavoro degli insegnanti, hanno recuperato con esito positivo, compensando le carenze di partenza.

Tra le criticità riscontrate, si osserva il livello linguistico e ortografico carente in taluni alunni, in particolare quelli di diversa provenienza culturale; le difficoltà maggiori non risiedono tanto nei contenuti delle materie in sé, quanto nelle difficoltà espositive a livello orale, nell'elaborazione dei contenuti e nella produzione della lingua scritta. Tuttavia l'impegno generale ha sopperito in maniera dignitosa alle carenze di partenza dei singoli raggiungendo un'autonomia sufficiente di lavoro. L'impegno da parte dei singoli non è sempre stato costante, tuttavia le azioni di recupero attuate in orario scolastico e la coesione e solidarietà reciproca dei discenti sono stati di grande supporto agli insegnanti. Dal punto di vista disciplinare la classe si è rivelata fin da subito molto educata.

In relazione ai diversi livelli di partenza e alle capacità individuali, gli alunni hanno mostrato interesse e partecipazione al dialogo educativo giungendo a risultati più che sufficienti.

DIDATTICA E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA

La modalità di erogazione della didattica ha seguito come canale privilegiato la lezione frontale e il dialogo/confronto diretto e continuo docenti/alunni.

Si è preferito svolgere il programma frazionando gli argomenti, in questo modo si è data la possibilità agli alunni di assimilare i contenuti nella maniera più graduale possibile, per poi nella fase finale avere una visione d'insieme delle tematiche affrontate in modo da fissare i concetti più importanti e procedere con i legami interdisciplinari.

OGGETTIVI RAGGIUNTI

Gli alunni hanno raggiunto, nel complesso, un livello di apprendimento accettabile. La maggior parte dei membri presenti nella classe sono in grado, in misura più o meno diversa, di affrontare un testo di letteratura, con una consapevolezza critica, di estrapolare il pensiero di un autore attraverso la lettura dei testi.

Per quanto possibile, il programma è stato svolto quasi nella sua interezza prediligendo alcuni argomenti piuttosto che altri e soprattutto adottando un linguaggio quanto più comprensibile a tutti.

STRUMENTI DI VALUTAZIONE E VERIFICA

Le valutazioni sono state effettuate durante tutto il periodo scolastico attraverso verifiche orali (individuali e di gruppo) e verifiche scritte (elaborazione di testi argomentativi, comprensioni del testo), il tutto nella misura e nella modalità più consona ai tempi e agli argomenti trattati.

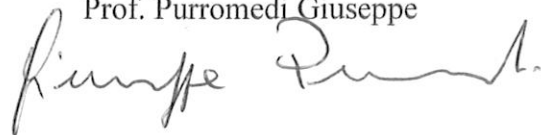
Nella valutazione finale si è tenuto conto degli obiettivi raggiunti, dell'impegno dimostrato e dei progressi fatti da ogni singolo studente in rapporto alla situazione di partenza.

OSSERVAZIONI

Preso atto delle difficoltà soggettive ed oggettive degli alunni, la scuola e i docenti hanno sempre tenuto conto dei bisogni degli stessi cercando di puntare sulla promozione della motivazione all'apprendere e sul raggiungimento degli obiettivi minimi.

Il Docente

Prof. Purromedi Giuseppe



ISTITUTO PARITARIO "LA CULTURA"

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

MATERIA: Sala e vendita

DOCENTE: Giudice Emanuele

OGGETTO:

RELAZIONE FINALE CLASSE V ALBERGHIERO

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

COMPOSIZIONE:

La classe inizialmente era composta da 25 alunni di cui 6 hanno interrotto successivamente il percorso di studio, quindi allo stato attuale è composta da 19 alunni, di cui 7 maschi e 12 femmine. Sin da subito si è presentata in modo eterogeneo e variegato per età, livello conoscenze e percorsi scolastici.

CRITICITA' RISCONTRATE E LIVELLO DI PARTENZA:

Il livello di partenza, di conseguenza, si è presentato vario. A volte sono state riscontrate difficoltà a livello espositivo e nell'elaborazione dei contenuti. Pertanto, per permettere agli alunni di avere un livello di partenza più o meno uguale per tutti, l'attività didattica iniziale è stata concentrata sul recupero delle lacune. Quasi tutti gli alunni hanno risposto positivamente all'azione didattica proposta. Invero, sia nel corso del primo che del secondo quadrimestre, si è assistito ad un miglioramento a livello espositivo, ad una maggiore partecipazione alle attività scolastiche e ad un miglioramento nell'elaborazione dei contenuti. Gli obiettivi fissati sono stati raggiunti da quasi tutti gli alunni.

DIDATTICA E MODALITA' DI VERIFICA

MODALITA' DI SVOLGIMENTO:

Le lezioni sono state svolte in maniera frontale, basandosi essenzialmente sull'interazione ed il coinvolgimento degli studenti mediante la lettura ed il commento dei contenuti. Per il raggiungimento degli obiettivi si è privilegiato un approccio comunicativo, la lezione interattiva e la ripetizione singola o corale. Spesso sono state dedicate delle lezioni al ripasso degli argomenti

svolti in modo da fissare gli argomenti trattati e migliorare le capacità di comprensione. Tali attività si sono rivelate molto utili ed hanno permesso il conseguimento di risultati positivi.

OBIETTIVI RAGGIUNTI:

RISULTATI DI APPRENDIMENTO:

La valutazione finale non si configura come un semplice giudizio di merito attribuito solo in base ai criteri oggettivi, ma essa tiene conto dei possibili condizionamenti rilevati nel processo di apprendimento nonché della riduzione dello scarto tra la situazione iniziale e le attese educative stabilite dalla scuola, tenuto conto dell'imprescindibile acquisizione degli strumenti culturali di base, dei saperi essenziali e delle competenze. Gli alunni hanno rispettato le regole nel rapporto con i compagni e con gli insegnanti, non hanno evidenziato comportamenti scorretti verso la struttura e l'attrezzatura della scuola, ma qualche volta hanno necessitato di richiami per riportare l'attenzione sugli argomenti.

COMPETENZE ACQUISITE:

Gli obiettivi finali sono stati raggiunti da tutti gli alunni secondo le loro capacità.

STRUMENTI DI VALUTAZIONE E VERIFICA:

Le verifiche sono state frequenti ed orali. Si è tenuto conto dell'impegno profuso nello studio durante l'anno scolastico, dei progressi fatti da ogni singolo alunno rispetto alla situazione di partenza iniziale e dei risultati ottenuti.

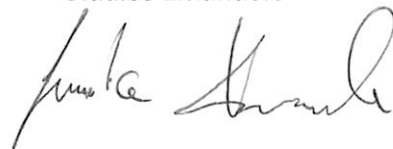
Libro di testo usato: Protagonisti in sala.

OSSERVAZIONI:

La classe non ha riscontrato particolari difficoltà nello sviluppo del programma a loro proposto, concludendo il percorso formativo ampiamente sopra la sufficienza.

Il docente:

Giudice Emanuele



RELAZIONE FINALE CLASSE V ALBERGHIERO

MATERIA: CITTADINANZA E COSTITUZIONE
(ALTERNATIVA)

A.S. 2025-2026

DOCENTE: PURROMEDI GIUSEPPE

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V Alberghiero inizialmente composta da 25 alunni risulta ad oggi composta da 19 alunni, in quanto 6 alunni hanno interrotto la frequenza.

All'interno della classe risultano 3 alunni con Piano Didattico Personalizzato (PDP).

Da un punto di vista relazionale, la classe risulta essere disomogenea, poiché sono presenti alunni con differenti fasce d'età e provenienze culturali differenti. Nonostante questo, gli alunni hanno saputo, nel corso dell'anno scolastico, raggiungere gli obiettivi prefissati, nonostante alcune difficoltà.

La classe risulta, successivamente a deliberazione del consiglio di classe, comunque in linea generale pronta a sostenere gli esami di Stato.

DIDATTICA E MODALITA' DI VERIFICA

Gli alunni nel corso dell'anno hanno mostrato particolare interesse verso la disciplina, improntando anche momenti di dialogo inerenti il commento degli articoli Costituzionali trattati; si è quindi utilizzato un approccio prettamente comunicativo, accompagnato naturalmente da lezioni frontali ma appunto commentate, realizzando un dialogo/dibattito sia tra gli studenti stessi e sia tra studenti e docente. L'utilizzo di tale metodologia ha sollecitato i ragazzi nell'esposizione orale e quindi nell'approccio con il docente al momento dell'interrogazione. Si è avuto modo inoltre di

soffermarsi anche su attività di recupero, permettendo ai ragazzi il raggiungimento di risultati positivi.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Considerando la situazione iniziale di partenza e il fatto che gli alunni in questione avevano una conoscenza blanda della Costituzione, è risultato particolarmente utile l'insegnamento di tale disciplina, in quanto ha permesso agli alunni non solo di raggiungere gli obiettivi prefissati, ma soprattutto di scoprire l'importanza della nostra carta Costituzionale.

STRUMENTI DI VALUTAZIONE E VERIFICA

Lo strumento di valutazione utilizzato per la verifica delle competenze e conoscenze è stata la Verifica Orale, in particolare tramite la lettura e il commento di alcuni degli articoli più importanti della Costituzione.

Il Docente

Prof. Purromedi Giuseppe



ISTITUTO SCOLASTICO ALBERGHIERO PARITARIO LA CULTURA

RELAZIONE FINALE

Classe 5 ALB.

A.S. 2025/2026

Materia: Lingua Inglese

Docente: Ramona Carobene

Profilo della classe

La classe del V alberghiero, inizialmente composta da n. 25 alunni, attualmente è formata da 19 alunni, di cui 7 maschi e 12 femmine. 6 di questi hanno interrotto la frequenza.

Inoltre, la classe è caratterizzata dalla presenza di 3 alunni con Piano Didattico Personalizzato; tali documenti, sono stati redatti dal Consiglio di classe.

È una classe composita e varia. Per quanto concerne l'apprendimento degli studenti, è possibile affermare che alcuni di loro hanno un diverso livello di conoscenza e competenza linguistica. Pertanto, la classe può essere divisa in due gruppi, un primo gruppo che nel complesso ha partecipato alle spiegazioni con osservazioni vivaci, prendendo appunti e interagendo con la docente; altri alunni invece sono rimasti meno propositivi e coinvolti, nonostante la sollecitazione del docente. In ogni caso, la classe è riuscita a raggiungere un livello sufficiente, ma anche discreto/buono, per poter affrontare gli esami di Stato.

Obiettivi trasversali e disciplinari

a) Acquisizione di un metodo di studio e di lavoro autonomo:

- Capacità di organizzazione;
- Capacità di cogliere i concetti salienti al fine di uno studio più consapevole e meno mnemonico;
- Capacità di autovalutazione;

b) Abilità nel lavoro di gruppo.

c) Il programma è stato svolto nella sua interezza. Gli alunni sono stati guidati nell'apprendimento dei testi in lingua riuscendo a raggiungere dei livelli discreti mediante varie comprensioni di testi, questionari e traduzioni.

Metodologie adottate

- a) Lezioni teoriche ed esercitazioni pratiche con letture e comprensione dei testi relativi alle discipline scolastiche;
- b) Parafrasi orali riguardanti testi semplici e anche complessi.

Sussidi didattici

Dispense fornite dal docente

Strumenti di verifica

Verifiche scritte, orali ed esercitazioni pratiche: dialoghi e frasi da tradurre.

Esiti attesi

Gli esiti attesi raggiungono gli obiettivi a livello prefissato.

La docente

Renata Corbelli

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

Materia: Storia
A.S. 2025-2026

Classe 5° Alberghiero

La classe del V alberghiero era composta inizialmente da 25 alunni, 6 di essi hanno interrotto la frequenza ed è attualmente formata da 19 alunni -di cui 7 maschi e 12 femmine.

La classe è inoltre caratterizzata da 3 alunni con Piano Didattico Personalizzato (PDP); tali documenti, sono stati redatti dal Consiglio di classe.

Per quanto concerne gli aspetti inerenti le capacità logico-cognitive, espositive, il rendimento, l'impegno e la partecipazione al dialogo didattico, se ne desume che la classe può essere divisa in due gruppi, una parte che ha seguito attivamente e l'altra che ha seguito parzialmente lo svolgimento della lezione.

Per quanto riguarda le conoscenze di base, in alcuni alunni sono emerse alcune carenze formative, a causa del precedente percorso scolastico non in lineare causando carenze linguistiche.

Nonostante ciò, per alcuni studenti, grazie alla loro determinazione, è stato possibile recuperare le carenze iniziali.

Le criticità erano presenti a livello linguistico e ortografico; inoltre le difficoltà più evidenti erano presenti nelle esposizioni orali e nell'elaborazione dei testi.

Tuttavia l'impegno ha portato a colmare le carenze di partenza dei singoli raggiungendo un'autonomia di lavoro adeguata.

Per quanto riguarda il punto di vista disciplinare, la maggior parte della classe si è mostrata educata e matura.

Didattica e modalità di svolgimento

Le lezioni svolte sono state in modalità frontale e il dialogo continuo tra docente e alunni.

Gli argomenti sono stati suddivisi per facilitare lo studio e sono stati somministrati in maniera graduale, per mezzo di dispense create dal docente.

Obiettivi raggiunti

La classe padroneggia il lessico specifico della materia ed è in grado di collocare nel tempo e nello spazio fatti ed eventi esaminati, riesce ad individuare e porre in relazione cause e conseguenze di eventi e fenomeni storici esaminati durante le lezioni.

Strumenti e valutazioni

Le valutazioni sono state effettuate per mezzo di interrogazioni, test e elaborazione di testi.

Nella valutazione finale si è tenuto conto degli obiettivi raggiunti, dell'impegno dimostrato durante l'orario scolastico e dei progressi fatti di ogni singolo studente, tenendo conto della loro situazione di partenza.

Osservazioni finali

Tenendo sempre conto delle difficoltà dello studente, la scuola e il docente ha sempre messo al primo posto i bisogni degli stessi, motivandoli all'apprendimento e al raggiungimento degli obiettivi.

Il Docente

Prof. ssa Di Modica Luana Maria



**ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI ENOGASTRONOMIA E
OSPITALITA' ALBERGHIERA "LA CULTURA"
Comiso(RG)**

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

Materia: SCIENZE MOTORIE - Classe 5° Alberghiero

Prof.ssa MARIALUISA MIGLIORISI

A.S. 2024-2025

La classe del V alberghiero, composta inizialmente da 25 alunni, è attualmente composta da 19 alunni dei quali 7 maschi e 12 femmine. Rispetto all'inizio dell'anno, 6 alunni si sono ritirati.

PARTECIPAZIONE, IMPEGNO E METODO DI STUDIO

La frequenza è stata assidua da parte di tutta la classe con costanza e non sono emerse gravi problematiche riguardanti il comportamento che è stato generalmente corretto durante l'anno scolastico. La partecipazione alle attività è stata accettabile da parte di quasi tutti gli alunni.

La classe risulta in linea generale pronta a poter affrontare gli esami di Stato poiché ha raggiunto un livello complessivamente buono nelle attività Scienze Motorie. La maggior parte degli studenti ha dimostrato: un miglioramento delle capacità motorie di base (resistenza, forza, coordinazione e mobilità articolare) e una partecipazione generalmente attiva alle lezioni.

**PROGRESSIONE NELL'INSEGNAMENTO E NEL'APPRENDIMENTO.
OSTACOLI E INCENTIVI**

Il percorso didattico è stato strutturato secondo una progressione graduale e coerente, finalizzato sul consolidamento delle competenze motorie e acquisizione di nuove abilità

Inizialmente abbiamo lavorato sul recupero e potenziamento delle capacità motorie di base, poi, successivamente, con esercizi combinati e sport di squadra.

La progressione nell'apprendimento è POSITIVA.

LIVELLO RAGGIUNTO DALLA CLASSE

Il livello della classe è adesso Medio

In relazione alla programmazione curriculare e alla luce di quanto previsto dalle disposizioni ministeriali, sono stati conseguiti i seguenti obiettivi:

-CONOSCENZE: Gli alunni hanno raggiunto una conoscenza più che sufficiente degli argomenti trattati.

- COMPETENZE / CAPACITA' / ABILITA' gli alunni hanno sviluppato Consapevolezza corporea, Competenza motoria, sportiva, relazionale e legata alla salute

METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO

L'attività didattica è stata impostata secondo una metodologia attiva e partecipativa fondata sul LEARNING BY DOING ovvero attività pratiche affiancate a momenti di spiegazione teorica per consolidare la comprensione dei gesti motorie e delle regole sportive, privilegiando l'esperienza diretta.

FINALITA'

L'insegnamento di scienze motorie ha lo scopo di stimolare:

- Il senso del benessere attraverso comportamenti corretti per il mantenimento della salute;
- Migliorare la consapevolezza del corpo;
- Realizzare movimenti che richiedono diverse capacità fisiche e coordinative;
- Conoscere le regole e gli schemi dei giochi di squadra allo scopo di migliorare le capacità motorie ma anche il rispetto delle regole e la socializzazione.
- Conoscere il linguaggio specifico della disciplina.

OBIETTIVI DIDATTICI

- Conoscere il linguaggio di base della disciplina, compreso i giochi di squadra;
- Migliorare le capacità motorie di base
- Comunicare in maniera semplice con la classe per migliorare anche i rapporti sociali
- Conoscere anche in maniera schematica gli argomenti della parte teorica con il valore di comprendere meglio la parte pratica della disciplina
- Fair Play

MATERIALI DIDATTICI

Dispense preparate dal docente, gruppi whatsapp per la trasmissione del materiale didattico, libro di testo "Training4life"

CONDIZIONI E TIPOLOGIE DI PROVA DI VERIFICA UTILIZZATE PER LA VALUTAZIONE

Le prove di verifica utilizzate hanno riguardato: test pratici e test scritti di recupero alla parte pratica.

DATA

FIRMA DELL'INSEGNANTE

PROF.SSA MARIALUISA MIGLIORISI



RELAZIONE FINALE

Classe V Alberghiero

Disciplina: Matematica Docente: Avola Antonella

Anno scolastico 2025_2026

➤ PROFILO DELLA CLASSE E SVOLGIMENTO DELLA PROGETTAZIONE:

La classe V Alberghiero, inizialmente composta da 25 studenti, conta attualmente 19 alunni, di cui 7 maschi e 12 femmine, a seguito dell'interruzione della frequenza da parte di 6 studenti. All'interno del gruppo classe sono presenti 3 alunni per i quali è stato predisposto un Piano Didattico Personalizzato (PDP), regolarmente elaborato e approvato dal Consiglio di classe. Dal punto di vista cognitivo, la classe si presenta complessivamente eterogenea. Una parte degli studenti ha dimostrato senso di responsabilità e un impegno costante, mostrando inoltre una spiccata propensione a instaurare con i docenti un rapporto educativo costruttivo. Al termine dell'anno scolastico, sentito il parere del Consiglio di classe, la preparazione generale risulta nel complesso adeguata ad affrontare l'Esame di Stato. Permangono tuttavia alcune situazioni specifiche caratterizzate da oggettive difficoltà nel raggiungimento degli obiettivi minimi previsti in termini di competenze e conoscenze, in una o più discipline curriculari.

➤ GIUDIZIO SUL RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI PROGRAMMATI ALL'INIZIO DELL'ANNO SCOLASTICO

Nel corso dell'intero anno scolastico si sono distinti tre gruppi di studenti, caratterizzati da differenti modalità di partecipazione e livelli di risposta all'attività didattica.

Il primo gruppo comprende alunni preparati e motivati, dotati di buone o discrete capacità logico-cognitive e di una adeguata maturità di giudizio. Tali studenti hanno raggiunto livelli di conoscenza soddisfacenti o pienamente adeguati, acquisendo competenze e abilità specifiche nella totalità o nella maggior parte delle discipline.

Un secondo gruppo è formato da studenti che, pur possedendo capacità analogamente valide o comunque apprezzabili, non hanno sempre mantenuto un impegno costante né una partecipazione continua al dialogo educativo. Essi hanno comunque conseguito risultati complessivamente discreti o sufficienti, non del tutto coerenti con le loro effettive potenzialità, che non sono state pienamente valorizzate.

Un terzo gruppo, numericamente più ridotto, è costituito da alunni che presentano una preparazione di base meno solida, con lacune pregresse di varia entità e capacità logico-cognitive e/o espressive più limitate, sia nella produzione orale che scritta. Di conseguenza, i risultati raggiunti si attestano su livelli di sufficienza o prossimi ad essa.

> CONOSCENZE:

Gli studenti hanno conseguito una preparazione complessivamente prossima alla sufficienza in relazione agli argomenti affrontati. Una parte di essi presenta ancora alcune lacune pregresse, riconducibili a uno studio non sempre costante negli anni precedenti; tuttavia, nel corso dell'anno scolastico si è registrato un parziale recupero di tali difficoltà.

> COMPETENZE/ CAPACITÀ E ABILITÀ:

Gli alunni, al termine dell'anno scolastico, sono in grado di comprendere le tecniche di svolgimento di una funzione e saperla interpretare graficamente. In linea di massima, essi riescono ad utilizzare tecniche e procedure di calcolo aritmetico e algebrico seppur con alcune difficoltà.

> CONTENUTI DISCIPLINARI:

- Richiami su:
 - Equazioni e disequazioni di primo grado lineari e fratte
 - Equazioni e disequazioni di secondo grado lineari e fratte
 - Significato geometrico e studio del segno
- Definizione di funzione e diverse tipologie (intera, razionale e irrazionale)
- Differenza tra funzione iniettiva, suriettiva e biiettiva
- Dominio di una funzione
- Positività di una funzione
- Intersezione con gli assi e rappresentazione grafica
- Rappresentazione grafica di una funzione

> METODOLOGIE:

Gli argomenti e le attività programmate hanno avuto come obiettivo principale quello di suscitare interesse in ogni studente, valorizzando anche la sua esperienza personale. A tale scopo, ogni attività è stata accompagnata da un'introduzione esplicativa degli obiettivi e dei contenuti.

Le metodologie utilizzate, sono state le seguenti:

- Apprendimento per tappe, dal livello più semplice a quello più complesso
- Lezione frontale partecipata
- Gruppi di lavoro
- Percorsi individualizzati
- Periodi di revisione degli argomenti trattati per il recupero e il potenziamento.

➤ **VERIFICHE E VALUTAZIONE DEGLI ALUNNI:**

Per la valutazione delle attività svolte dagli studenti e del loro livello di competenze, conoscenze e abilità sono state utilizzate prove di verifica:

- Verifiche orali
- Verifiche scritte

Il Docente

Antonella Jolani

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

Materia: **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE** Classe 5° Alberghiero

A.S. 2025-2026

La classe V alberghiero, composta inizialmente da 25 alunni, è attualmente composta da 19 alunni, in quanto 6 di questi hanno interrotto la frequenza.

La classe è inoltre caratterizzata da 3 alunni con Piano Didattico Personalizzato (PDP).

Per quanto concerne gli aspetti inerenti le capacità logico-cognitive, espositive, il rendimento, l'impegno e la partecipazione al dialogo didattico, se ne desume che la classe risulta attualmente disomogenea, con disequilibri interni legati alle differenti fasce d'età all'interno del contesto di riferimento. Nonostante ciò, gli alunni hanno provato a raggiungere i loro obiettivi seppur con notevoli difficoltà.

La classe risulta, - a fine anno scolastico e sentito il consiglio di classe - in linea generale pronta a poter affrontare gli esami di Stato, nonostante alcuni casi specifici di alunni che hanno mostrato qualche difficoltà ma che comunque hanno raggiunto gli obiettivi minimi prefissati inerenti il piano delle competenze e conoscenze.

In relazione alla programmazione curriculare e alla luce di quanto previsto dalle disposizioni ministeriali, sono stati conseguiti i seguenti obiettivi:

- **CONOSCENZE:**

Gli alunni hanno raggiunto una conoscenza più che sufficiente degli argomenti trattati. Alcuni di essi, purtroppo continuano ad avere delle lacune pregresse, dovute ad uno studio discontinuo degli anni precedenti, ma nonostante questo, nel corso dell'anno accademico hanno recuperato sufficientemente.

- **COMPETENZE / CAPACITA' / ABILITA'**

Gli alunni al termine dell'anno scolastico di riferimento sono in grado di comprendere il concetto di marketing e le varie politiche gestionali, anche da un punto di vista non convenzionale (il web marketing). Conoscono e sanno redigere un Business Plan e soprattutto sono in grado di evidenziare se il prodotto di riferimento può essere considerato di qualità o meno in relazione alla conoscenza delle varie certificazioni di qualità. Sono inoltre a conoscenza della normativa relativa all'igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro.

- **CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE ESPOSTI PER**

1. UDA

2. MODULI

3. PERCORSI FORMATIVI ED EVENTUALI APPROFONDIMENTI

• METODOLOGIE

Al fine di raggiungere gli obiettivi prefissati, sono state previste Unità didattiche di Apprendimento, trattando argomenti specifici, così da far acquisire agli alunni quella consapevolezza necessaria al raggiungimento degli obiettivi formativi; in particolare, sono stati analizzati casi reali e concreti tramite:

1. LEZIONI FRONTALI
2. GRUPPI DI LAVORO
3. PERCORSI INDIVIDUALIZZATI

• MATERIALI DIDATTICI:

Dispense preparate dal docente, gruppi whatsapp per la trasmissione del materiale didattico e per le comunicazioni immediate.

• TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Le prove di verifica utilizzate sono state prettamente orali.

Il Docente

Prof. Zago Andrea



ISTITUTO PARITARIO "LA CUTURA" A.S. 2025/2026

MATERIA: cucina

DOCENTE: Vona Giuseppe

RELAZIONE FINALE CLASSE V ALBERGHIERO

La classe è composta da 19 alunni di cui 7 maschi e 12 femmine; all'inizio dell'anno scolastico gli alunni erano complessivamente 25, ma 6 hanno successivamente interrotto la frequenza.

La classe si è presentata in modo eterogeneo e variegato per età, livello di conoscenze e percorsi scolastici.

CRITICITÀ RISCONTRATE E LIVELLO DI PARTENZA:

Il livello di partenza, di conseguenza, si è presentato vario. A volte sono state riscontrate difficoltà a livello espositivo e nell'elaborazione dei contenuti.

Pertanto, per permettere agli alunni di avere un livello di partenza più o meno uguale per tutti, l'attività didattica iniziale è stata concentrata sul recupero delle lacune.

Gli alunni hanno risposto positivamente all'azione didattica proposta, manifestando un interesse costante e una partecipazione attiva durante tutte le fasi dell'attività.

Il coinvolgimento è stato facilitato dall'uso di metodologie laboratoriali che hanno stimolato la curiosità del gruppo classe. Gli obiettivi fissati sono stati raggiunti da tutti gli alunni.

DIDATTICA E MODALITÀ DI VERIFICA

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:

Le lezioni sono state svolte in maniera frontale, basandosi essenzialmente sull'interazione ed il coinvolgimento degli studenti mediante la lettura e il commento dei contenuti. Per il raggiungimento degli obiettivi si è privilegiato un approccio comunicativo, la lezione interattiva e la ripetizione singola e corale. Spesso sono state dedicate delle lezioni al ripasso degli argomenti svolti in modo tale da fissare gli argomenti trattati e migliorare le capacità di comprensione.

Tali attività si sono rivelate molto utili ed hanno permesso il conseguimento di risultati positivi.

OBIETTIVI RAGGIUNTI:

RISULTATI DI APPRENDIMENTO:

La valutazione finale non si configura come un semplice giudizio di merito attribuito solo in base ai criteri oggettivi (i risultati ottenuti nelle varie prove di verifica) ma essa tiene conto dei possibili condizionamenti rivelati nel processo di apprendimento nonché della riduzione dello scarto tra la situazione iniziale e le attese educative stabilite dalla scuola, tenuto conto dell'imprescindibile acquisizione degli strumenti culturali di base, dei saperi essenziali e delle competenze.

COMPETENZE ACQUISITE: gli obiettivi finali sono stati raggiunti discretamente seppur con qualche difficoltà da parte di alcuni alunni.

STRUMENTI DI VALUTAZIONE E VERIFICA: le verifiche sono state frequenti. Si è tenuto conto dell'impegno profuso nello studio durante l'anno scolastico, dei progressi fatti da ogni singolo alunno rispetto alla situazione di partenza.

Libro di testo utilizzato: La nuova cucina professionale (edizione Alma)

Docente

Vona Giuseppe



PROGRAMMI DISCIPLINARI

ISTITUTO SCOLASTICO ALBERGHIERO PARITARIO "LA CULTURA"

Classe 5 ALB.

A.S. 2025/2026

Materia: Lingua Francese

Docente: Oriana Leggio

Tramite l'utilizzo del testo "Passion Restauration", Zanotti M., Paour M.-B., Editrice San Marco, Ponteranica, 2014, e tramite dispense fornite dalla docente, sono stati trattati i seguenti argomenti:

MODULE 1: QUE VEUT DIRE BIEN MANGER?

- La pyramide alimentaire
- Que veut dire bien manger?
- Les cinq couleurs du bien être

MODULE 2: LA CONSERVATION DES ALIMENTS

- Conserver les aliments
- Les methodes physiques pour la conservation des aliments

MODULE 3: LES INTOXICATIONS ALIMENTAIRES

- Les infections transmissibles: attention, intoxication!
- HACCP et ses sept principes
- Manger prudemment: les allergies
- Manger prudemment: les intolérances

MODULE 4: LES OGM ET LES PRODUITS BIO

- Les OGM et les produits bio
- La restauration commerciale
- Les restaurants bio
- Tendances de la gastronomie d'aujourd'hui: la nouvelle cuisine et le slow food
- Les certifications de qualité en France et en Italie

Gli alunni

Marchese Alessia
Lodovico Scallone

La docente

Oriana Leggio

ISTITUTO PARITARIO "LA CULTURA"
PROGRAMMA SVOLTO-CONTENUTI DISCIPLINARI

CLASSE: V A	MATERIA: SCIENZE E CULTURA DEGLI ALIMENTI
A.S.: 2025-2026	DOCENTE: GIULIA VIRGINIA SANTODONATO

SCIENZE E CULTURA DEGLI ALIMENTI

STRUMENTI E TESTO DI RIFERIMENTO

- Appunti, fotocopie delle lezioni, mappe di sintesi, glossario, tabelle di composizione e valore energetico degli alimenti
- Libro "Scienza e cultura dell'alimentazione" Luca La Fauci editore Markes

PROGRAMMA

MOD. 1 LA CONTAMINAZIONE DEGLI ALIMENTI E FATTORI TOSSICI

U.D.1 Tipi di contaminazione

U.D.2 La contaminazione fisica: radionuclidi e contaminazione particellare.

U.D.3 La contaminazione chimica: fitofarmaci, fertilizzanti, zoofarmaci, metalli pesanti, residui da imballaggi.

U.D.4 Contaminanti naturali: fattori antinutrizionali, ammine biogene e micotossine

MOD. 2 LA CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI

U.D.1 Batteri, la crescita batterica, i lieviti, le muffe, i fattori di crescita dei microrganismi.

U.D. 2 La contaminazione biologica da batteri: fonti e modalità delle contaminazioni.

U.D.3 Fonti esogene, endogene; contaminazione diretta, indiretta, crociata.

U.D.4 Infezioni, intossicazioni, tossinfezioni alimentari.

U.D.5 Principali batteri patogeni: clostridi, bacilli, vibrioni, stafilococchi, Enterobacteriacee, *Lysteria monocytogenes*, *Campylobacter*.

U.D.6 Altre contaminazioni biologiche: virus ed epatiti, prioni e BSE.

U.D. 7 Protozoi: *Ameba*, *Giardia*, *Toxoplasma*. Elminti: *Taenia solium*, *saginata* ed *Echinococco*, *Trichinella*, *Anisakys*.

MOD. 3 LA PREVENZIONE DELLE CONTAMINAZIONI

U.D.1 Elementi fondamentali di sanificazione: detergenza, disinfezione, disinfestazione.

U.D.2 I comportamenti corretti: l'igiene del personale, delle attrezzature, degli impianti e degli ambienti. L'igiene nella manipolazione degli alimenti.

U.D.3 1 Pacchetto Igiene e il sistema HACCP.

MOD. 4 LA SANA ALIMENTAZIONE

UD. 1 Principi di dietetica

- L'educazione alimentare a servizio di un'alimentazione equilibrata
- Valutazione dello stato nutrizionale
- Il bilancio energetico
- La razione alimentare quotidiana
- La valutazione del corretto metabolismo dei nutrienti //

U.D. 2 Linee guida 2018, Dieta Mediterranea e altri modelli alimentari di riferimento

- Le linee guida 2018 per una sana alimentazione
- La dieta mediterranea come modello di riferimento, la piramide alimentare per la dieta mediterranea moderna
- Altri modelli dietetici

U.D.3 Dieta equilibrata nella ristorazione collettiva, in particolari condizioni fisiologiche e fasce di età

- Dietetica applicata alla ristorazione collettiva
- Dieta equilibrata in particolari condizioni fisiologiche (gravidanza, allattamento).
- Dieta equilibrata in particolari fasce d'età

MOD. 5 DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

U.D.1 Fondamenti di dietoterapia e obesità

- Alimentazione e salute: ruolo e responsabilità professionali degli OSA
- Le dietoterapie
- Obesità

U.D.2 Malattie cardiovascolari, diabete e sindrome metabolica

- Le malattie cardiovascolari
- Diabete
- La sindrome metabolica

U.D. 3 Allergie e intolleranze alimentari

- Le reazioni avverse agli alimenti

- Allergie alimentari
- Intolleranze alimentari

U.D. 4 Tumori

- Tumori: definizione e classificazione
- Fattori di rischio e cancerogeni
- Prevenzione a tavola
- La regola dei cinque colori

U.D. 5 Stati carenziali e altre patologie correlate all'alimentazione

- Stati carenziali
- Prevenzione e terapia dietetica delle patologie renali e dell'apparato digerente
- Prevenzione e terapia dietetica delle patologie del sangue
- Prevenzione e terapia dietetica delle patologie dell'apparato locomotore

U.D. 6 Alcolismo e disturbi della nutrizione e dell'alimentazione

- Uso e abuso di bevande alcoliche
- Disturbi della nutrizione e dell'alimentazione

MOD. 6 CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

- Alterazione degli alimenti
- Classificazione dei metodi di conservazione
- metodi fisici: le basse e le alte temperature, la disidratazione, le radiazioni, la modifica dell'atmosfera
- metodi chimici: i conservanti naturali o artificiali; metodi chimico-fisici: l'affumicamento;
- metodi biologici: le fermentazioni

MOD.7 LA COTTURA DEGLI ALIMENTI

U.D. 1 Effetti sul profilo nutritivo e sensoriale degli alimenti

U.D.2 Materiali e tecniche di cottura

MOD. 8 LA QUALITA', TUTELA DEL MADE IN ITALY, SOSTENIBILITA' E CONSUMI

UD. 1 Qualità degli alimenti, marchi di qualità dei prodotti tipici e tutela del Made in Italy

UD 2 La sostenibilità ambientale nelle filiere agroalimentari e consumi "etici"

- Qualità degli alimenti

- I marchi di qualità dei prodotti tipici
- Tutela del "Made in Italy"

MOD. 9 ALIMENTAZIONE COME ESPRESSIONE DI INNOVAZIONE, CULTURA E TRADIZIONE RELIGIOSE

UD 1 Nuovi prodotti alimentari

- Nuove modalità e tecnologie per la produzione di alimenti

UD 2 Alimentazione, cultura e tradizione religiose

- Il complesso rapporto tra alimentazione, cultura e società
- Pubblicità e consumi alimentari
- Scelte alimentari e credo religioso
- L'alimentazione umana nella storia

IL DOCENTE

(Prof.ssa Giulia Virginia Santodonato)

STUDENTI

D'Amico Adriano

Paceo Brunella

PROGRAMMA SVOLTO – CONTENUTI DISCIPLINARI

CLASSE: V A

MATERIE: ITALIANO

A.S.: 2025-2026

DOCENTE: PURROMEDI GIUSEPPE

ITALIANO

Testo di riferimento:

- Il filo rosso; M. Santagata, L. Caracci, A. Casadei, M. Tavoni; editori Laterza
- Dispense
- Mappe concettuali

Argomenti trattati:

- GIACOMO LEOPARDI: biografia, opere e poetica

Opere: L'Infinito, A Silvia

- L'ETA' DEL POSITIVISMO: NATURALISMO E VERISMO

- GIOVANNI VERGA: biografia, opere e poetica

Opere: I Malavoglia, Mastro Don Gesualdo

- L'ETA' DEL DECADENTISMO: SIMBOLISMO, ESTETISMO E SCAPIGLIATURA

- GIOVANNI PASCOLI: biografia, opere e poetica

Opere: X Agosto, La mia sera

- GABRIELE D'ANNUNZIO: biografia, opere e poetica

Opere: La pioggia nel pineto, la sera fiesolana

- LUIGI PIRANDELLO: biografia, opere e poetica

Opere: Il fu Mattia Pascal, Uno nessuno centomila

- LA POESIA DELLE AVANGUARDIE

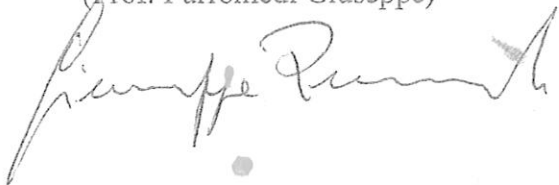
- GIUSEPPE UNGARETTI: biografia, opere e poetica

Opere: Soldati, San Martino del Carso

Ed. Civica

- ARTICOLO 3 DELLA COSTITUZIONE ITALIANA
- PARTENDO DA "I MALAVOGLIA" DI VERGA RIFLESSIONE SULL'INQUINAMENTO DEI MARI E LE RELATIVE CONSEGUENZE SUL PESCATO

Il Docente
(Prof. Purromedi Giuseppe)



Gli Alunni

Tirado Flavia

Pace Gino

Amato Ugo

PROGRAMMA SVOLTO ANNO SCOLASTICO 2025/26

MATERIA: Sala e Vendita

DOCENTE: Giudice Emanuele

MODULO 1: L'evoluzione della sala: eventi e servizi.

Il banqueting, banchetti e buffet, lo svolgimento di un evento, la disposizione dei tavoli, le attrezzature, mise en place del buffet, i tipi di buffet, la cucina di sala.

MODULO 2: LA CUCINA DI SALA

Tecniche di base e attrezzature per cucinare in sala, ricette rapide.

MODULO 3: Il bere miscelato.

Attrezzatura per fare i cocktail, bicchieri, ghiaccio, mise en place del banco bar, tecniche di miscelazione e preparazione, come si crea un cocktail, calcolare grado alcolico e quantità di alcol, calcolare il contenuto energetico di un cocktail.

MODULO 4: Il vino.

Dall'uva alla bottiglia: l'enologia, viticoltura, vite, le fasi di produzione del vino.

La legge del vino: la legislazione vitinicola in Italia e in Europa.

L'etichettatura: la carta di identità del vino (vini DOP, DOC, DOCG, IGP).

Firma alunni

Bce Gino
Quil Gio

Firma del docente

Prof. Emanuele Giudice

Emanuele Giudice

PROGRAMMA
Classe V Alberghiero

Disciplina: Matematica Docente: Avola Antonella

Anno scolastico 2025_2026

- Richiami su:
 - Equazioni e disequazioni di primo grado lineari e fratte
 - Equazioni e disequazioni di secondo grado lineari e fratte
 - Significato geometrico e studio del segno
- Definizione di funzione e diverse tipologie (intera, razionale e irrazionale)
- Differenza tra funzione iniettiva, suriettiva e biiettiva
- Dominio di una funzione
- Positività di una funzione
- Intersezione con gli assi e rappresentazione grafica
- Rappresentazione grafica di una funzione

Antonella Avola

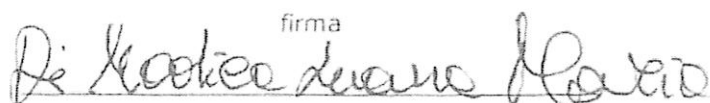
Luca Silvestri
Salvatore Hillory
Francesco Breda

Istituto professionale servizi enogastronomia e ospitalità alberghiera "La Cultura", Comiso (RG)

INDIRIZZO	ENOGASTRONOMIA
CLASSE	V ALBERGHIERO
DISCIPLINA	STORIA
LIBRO DI TESTO	TUTTO STORIA... IN TASCA
DOCENTE	DI MODICA LUANA MARIA

Contenuti

- L'età della Restaurazione e i moti del 1820-21 3 del 1830-31;
- i moti del '48;
- l'unità d'Italia;
- l'Europa verso il XX secolo;
- la prima guerra mondiale;
- la rivoluzione russa;
- il primo dopoguerra;
- la seconda guerra mondiale.

 ^{firma}





PROGRAMMA CLASSE V ALBERGHIERO

MATERIA: CITTADINANZA E COSTITUZIONE (ALTERNATIVA)

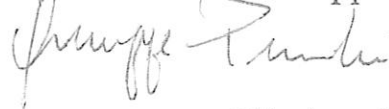
DOCENTE: PURROMEDI GIUSEPPE

A.S. 2025-2026

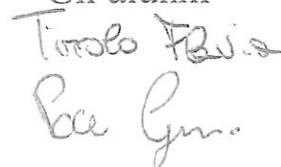
- Nascita e origini storiche della Costituzione
- Le fonti del diritto
- Struttura della Costituzione
- I principi fondamentali (art. 1-12)
- Diritti e doveri dei cittadini (art. 13, 16, 17, 18, 21, 24, 25, 27, 32, 33, 34, 48).
- Gli elementi costitutivi dello Stato
- Le forme di Stato e le forme di Governo
- L'ordinamento della Repubblica: Parlamento, Governo e Magistratura.

Il Docente

Prof. Purromedi Giuseppe



Gli alunni



ISTITUTO SCOLASTICO PARITARIO LA CULTURA

CLASSE 5 ALBERGHIERO

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

Materia: Lingua Inglese

Docente: Ramona Carobene

Sono stati studiati i seguenti argomenti:

- Bacteria and food poisoning.
- HACCP guarantees food hygiene and safety in catering.
- The HACCP system involves seven steps.
- Personal hygiene within HACCP.
- Cook-chill system and Cook-freeze system.
- Healthy eating.
- The healthy eating pyramid.
- The traditional healthy Mediterranean diet.
- Olive oil.
- Wine.
- Fast food.
- Vegetarians' diet.
- British meals
- London.

Gli alunni

Worchen Jenna
D'Anna Martina

La docente

Ramona Carobene

ISTITUTO SCOLASTICO PROFESSIONALE "LA CULTURA"

Via Roma, 251 - Comiso (RG)

PROGRAMMA DI CUCINA

DOCENTE	Vona Giuseppe
CLASSE	V Alberghiero
ANNO SCOLASTICO	2025/2026

ARGOMENTI

- Classificazione degli alimenti in gruppo e gamme
- Qualità degli alimenti e certificazione di qualità
 - Concetto di qualità
 - Frodi alimentari
- Reg. UE 1169 - 2011 allergeni alimentari
 - Analisi sensoriale e analisi descrittiva
 - Costruzione menù
- Il controllo dei costi all'interno dei ristoranti
 - Metodi di conservazione (a freddo)
 - Conservare eliminando l'acqua
 - I cereali (tipologie di farine)
 - I formaggi
- Malattie trasmissibili con gli alimenti
 - Cottura degli alimenti
 - Pfas
 - Food Cost
 - I marchi

➤ Pat, prodotti agroalimentari tradizionali

➤ Proliferazione batterica

Gli Alunni

D. Maria Grazia
Tito F. P. e
M. M. M. M. M.

Il Docente

[Signature]

**ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI ENOGASTRONOMIA E
OSPITALITA' ALBERGHIERA "LA CULTURA"
Comiso(RG)**

<i>Indirizzo</i>	ENOGASTRONOMIA
<i>Classe</i>	5° ALB
<i>Disciplina</i>	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
<i>Libro di testo</i>	TRAINING FOR LIFE – Paini-Lambertini-Edizione Cilio e Dispense del docente
<i>Docente</i>	MIGLIORISI MARIALUISA

PROGRAMMA DISCIPLINARE

Parte pratica

Sport di squadra

-Calcio, Pallavolo, Basket e Calcio tennis.

Le capacità motorie

-Capacità condizionali: (resistenza, mobilità, forza)

-Capacità coordinative (esercizi sia sul posto che in traslocazione)

-Biomeccanica ed analisi del movimento; Sviluppo delle capacità motorie di base e complesse

Parte teorica

Il sistema cardiovascolare

-Il circuito cardiovascolare

-Piccola e grande circolazione

-Sistema arterioso e sistema venoso

Apparato muscolo-scheletrico

-Lo scheletro

-Funzioni dello scheletro

-I muscoli

-La struttura dei muscoli e la loro funzione

Sport e Salute

Elementi di nutrizione e integrazione per lo sport

-Il fabbisogno energetico

-Il fabbisogno idrico

-Il metabolismo energetico

DATA

FIRMA DOCENTE

Flavio Begliani

FIRMA ALUNNI

Alessandro Borelli
D'Anna Luciano

PROGRAMMA CLASSE V ALBERGHIERO
MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

- La funzione Marketing.
- Il piano di Marketing: processo analitico, strategico e operativo.
- Il Business plan.
- Il Budget.
- Le destinazioni turistiche.
- Il turismo e il web marketing.

IL DOCENTE: ZAGO ANDREA.

Zago Andrea

*Alessia Boni
Michele Seeme*

**GRIGLIE DI VALUTAZIONE
UTILIZZATE DURANTE L'A.S.**

TIPOLOGIA A Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

ALUNNO _____

AMBITI DEGLI INDICATORI	INDICATORI GENERALI (punti 60)	INDICATORI SPECIFICI (punti 40)	DESCRIPTORI	PUNTI
ADEGUATEZZA (max 10)		Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione) Punti 10	Riguardo ai vincoli della consegna l'elaborato: - non ne rispetta alcuno (2) - li rispetta in minima parte (4) - li rispetta sufficientemente (6) - li rispetta quasi tutti (8) - li rispetta completamente (10)	
CARATTERISTICHE DEL CONTENUTO (max 40)	- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali Punti 10*		L'elaborato evidenzia: - minime conoscenze e assenza di giudizi critici personali (2) - scarse conoscenze e limitata capacità di rielaborazione (4) - sufficienti conoscenze e semplice rielaborazione (6) - adeguate conoscenze e alcuni spunti personali (8) - buone conoscenze ed espressione di argomentate valutazioni personali (10)	
		- Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici - Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta) - Interpretazione corretta e articolata del testo Punti 30	L'elaborato evidenzia: - diffusi errori di comprensione, di analisi e di interpretazione (6) - una comprensione parziale e la presenza di alcuni errori di analisi e di interpretazione (12) - una sufficiente comprensione, pur con la presenza di qualche inesattezza o superficialità di analisi e interpretazione (18) - una comprensione adeguata e una analisi e interpretazione abbastanza completa e precisa (24) - una piena comprensione e una analisi e interpretazione ricca e approfondita (30)	
ORGANIZZAZIONE DEL TESTO (max 20)	- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuale Punti 20		L'elaborato evidenzia: - numerosi errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee (4) - alcuni errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee (8) - una sufficiente organizzazione del discorso e una elementare connessione tra le idee (12) - un'adeguata organizzazione del discorso e una buona connessione tra le idee (16) - una efficace e chiara organizzazione del discorso con una coerente e appropriata connessione tra le idee (20)	
LESSICO E STILE (max 15)	Ricchezza e padronanza lessicale Punti 15		L'elaborato evidenzia: - un lessico povero e del tutto inappropriato (3) - un lessico semplice, con ripetizioni e/o improprietà (6) - un lessico semplice ma abbastanza adeguato (9) - un lessico specifico e per lo più appropriato (12) - un lessico specifico, vario ed efficace (15)	
CORRETTEZZA ORTOGRAFICA E MORFOSINTATTICA (max 15)	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura Punti 15*		L'elaborato evidenzia: - diffusi e gravi errori grammaticali e/o di punteggiatura (3) - alcuni errori grammaticali e/o di punteggiatura (6) - un sufficiente controllo della grammatica e della punteggiatura (9) - una buona padronanza grammaticale e un uso per lo più corretto della punteggiatura (12) - una completa padronanza grammaticale e un uso appropriato ed efficace della punteggiatura (15)	
OSSERVAZIONI: l'asterisco (*) indica i campi da modificare nell'assegnazione dei relativi punteggi, Legge				TOTALE /100

TIPOLOGIA B' Analisi e produzione di un testo argomentativo

ALUNNO _____

AMBITI DEGLI INDICATORI	INDICATORI GENERALI (punti 60)	INDICATORI SPECIFICI (punti 40)	DESCRITTORI	PUNTI
ADEGUATEZZA (max10)		Individuazione corretta della tesi e delle argomentazioni nel testo proposto Punti 10	Rispetto alle richieste della consegna, e in particolare all'individuazione corretta della tesi e delle argomentazioni, l'elaborato: - non rispetta la consegna e non riconosce né la tesi né le argomentazioni del testo (2) - rispetta soltanto in parte la consegna e compie errori nell'individuazione della tesi e delle argomentazioni del testo (4) - rispetta sufficientemente la consegna e individua abbastanza correttamente la tesi e alcune argomentazioni del testo (6) - rispetta adeguatamente la consegna e individua correttamente la tesi e la maggior parte delle argomentazioni del testo (8) - rispetta completamente la consegna e individua con sicurezza e precisione la tesi e le argomentazioni del testo (10)	
CARATTERISTICHE E DEL CONTENUTO (max35)	- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali Punti 15		L'elaborato evidenzia: - minime conoscenze e assenza di giudizi critici personali (3) - scarse conoscenze e limitata capacità di rielaborazione (6) - sufficienti conoscenze e semplice rielaborazione (9) - adeguate conoscenze e alcuni spunti personali (12) - buone conoscenze ed espressione di argomentate valutazioni personali (15)	
		Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione Punti 20	L'elaborato evidenzia: - riferimenti culturali assenti o del tutto fuori luogo (4) - riferimenti culturali scarsi e/o non corretti (8) - un sufficiente controllo dei riferimenti culturali, pur con qualche genericità, inesattezza o incongruenza (12) - una buona padronanza dei riferimenti culturali, usati con correttezza e pertinenza (16) - un dominio ampio e approfondito dei riferimenti culturali, usati con piena correttezza e pertinenza (20)	
ORGANIZZAZIONE DEL TESTO (max25)	- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuale Punti 15		L'elaborato evidenzia: - numerosi errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee (3) - alcuni errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee (6) - una sufficiente organizzazione del discorso e una elementare connessione tra le idee (9) - un'adeguata organizzazione del discorso e una buona connessione tra le idee (12) - una efficace e chiara organizzazione del discorso con una coerente e appropriata connessione tra le idee (15)	
		Capacità di sostenere con coerenza il percorso argomentativo adottando connettivi pertinenti Punti 10	L'elaborato evidenzia: - un ragionamento privo di coerenza, con connettivi assenti o errati (2) - un ragionamento con lacune logiche e un uso inadeguato dei connettivi (4) - un ragionamento sufficientemente coerente, costruito con connettivi semplici e abbastanza pertinenti (6) - un ragionamento coerente, costruito con connettivi per lo più adeguati e pertinenti (8) - un ragionamento coerente, costruito con una scelta varia, adeguata e pertinente dei connettivi (10)	
LESSICO E STILE (max15)	Ricchezza e padronanza lessicale Punti 15		L'elaborato evidenzia: - un lessico povero e del tutto inappropriato (3) - un lessico semplice, con ripetizioni e/o improprietà (6) - un lessico semplice ma abbastanza adeguato (9) - un lessico specifico e per lo più appropriato (12) - un lessico specifico, vario ed efficace (15)	
CORRETTEZZA ORTOGRAFICA E MORFOSINTATTICA (max15)	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura Punti 15		L'elaborato evidenzia: - diffusi e gravi errori grammaticali e/o di punteggiatura (3) - alcuni errori grammaticali e/o di punteggiatura (6) - un sufficiente controllo della grammatica e della punteggiatura (9) - una buona padronanza grammaticale e un uso per lo più corretto della punteggiatura (12) - una completa padronanza grammaticale e un uso appropriato ed efficace della punteggiatura (15)	
OSSERVAZIONI				TOTALE /100

TIPOLOGIA C Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

ALUNNO _____

AMBITI DEGLI INDICATORI	INDICATORI GENERALI (punti 60)	INDICATORI SPECIFICI (punti 40)	DESCRITTORI	PUNTI
ADEGUATEZZA (max10)		Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi Punti 10	Riguardo alle richieste della traccia, e in particolare alla coerenza della formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi, l'elaborato: - non rispetta la traccia e il titolo è assente o del tutto inappropriato; anche l'eventuale parafrasi non è coerente (2) - rispetta soltanto in parte la traccia; il titolo è assente o poco appropriato; anche l'eventuale parafrasi è poco coerente (4) - rispetta sufficientemente la traccia e contiene un titolo e un'eventuale parafrasi semplici ma abbastanza coerenti (6) - rispetta adeguatamente la traccia e contiene un titolo e un'eventuale parafrasi corrette e coerenti (8) - rispetta completamente la traccia e contiene un titolo e un'eventuale parafrasi molto appropriati ed efficaci (10)	
CARATTERISTICHE E DEL CONTENUTO (max35)	- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali Punti 15		L'elaborato evidenzia: - minime conoscenze e assenza di giudizi critici personali (3) - scarse conoscenze e limitata capacità di rielaborazione (6) - sufficienti conoscenze e semplice rielaborazione (9) - adeguate conoscenze e alcuni spunti personali (12) - buone conoscenze ed espressione di argomentate valutazioni personali (15)	
		Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali Punti 20	L'elaborato evidenzia: - riferimenti culturali assenti o minimi, oppure del tutto fuori luogo (4) - scarsa presenza e superficialità dei riferimenti culturali, con alcuni errori (8) - sufficiente controllo e articolazione dei riferimenti culturali, pur con qualche imprecisione e/o genericità (12) - buona padronanza e discreto approfondimento dei riferimenti culturali, usati con correttezza e pertinenza (16) - dominio sicuro e approfondito dei riferimenti culturali, usati con ampiezza, correttezza e pertinenza (20)	
ORGANIZZAZIONE E DEL TESTO (max25)	- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuale Punti 15		L'elaborato evidenzia: - numerosi errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee (3) - alcuni errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee (6) - una sufficiente organizzazione del discorso e una elementare connessione tra le idee (9) - un'adeguata organizzazione del discorso e una buona connessione tra le idee (12) - una efficace e chiara organizzazione del discorso con una coerente e appropriata connessione tra le idee (15)	
		Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione Punti 10	L'elaborato evidenzia: - uno sviluppo del tutto confuso e tortuoso dell'esposizione (2) - uno sviluppo disordinato e disorganico dell'esposizione (4) - uno sviluppo sufficientemente lineare dell'esposizione, con qualche elemento in disordine (6) - uno sviluppo abbastanza ordinato e lineare dell'esposizione (8) - uno sviluppo pienamente ordinato e lineare dell'esposizione (10)	
LESSICO E STILE (max15)	Ricchezza e padronanza lessicale Punti 15		L'elaborato evidenzia: - un lessico povero e del tutto inappropriato (3) - un lessico semplice, con ripetizioni e/o improprietà (6) - un lessico semplice ma abbastanza adeguato (9) - un lessico specifico e per lo più appropriato (12) - un lessico specifico, vario ed efficace (15)	
CORRETTEZZA ORTOGRAFICA E MORFOSINTATTICA (max15)	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura Punti 15		L'elaborato evidenzia: - diffusi e gravi errori grammaticali e/o di punteggiatura (3) - alcuni errori grammaticali e/o di punteggiatura (6) - un sufficiente controllo della grammatica e della punteggiatura (9) - una buona padronanza grammaticale e un uso per lo più corretto della punteggiatura (12) - una completa padronanza grammaticale e un uso appropriato ed efficace della punteggiatura (15)	
OSSERVAZIONI				TOTALE /100

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER LE VERIFICHE ORALI - Italiano e Storia

VOTO		COMPETENZE	CAPACITA'
9/10	Conoscenza ampia ed approfondita degli argomenti con approfondimenti e riflessioni personali.	Espressione fluida, competenze linguistiche eccellenti e sempre appropriate. Padronanza completa degli strumenti logico-espressivi	Capacità eccellenti di collegamento, critica e rielaborazione personale. Disinvolta gestione del colloquio
8	Conoscenza sicura ed omogenea degli argomenti con approfondimenti settoriali.	Espressione appropriata, buona padronanza e uso del lessico. Rigore di analisi	Buon equilibrio di analisi e sintesi nella rielaborazione dei contenuti Padronanza nella gestione del colloquio
7	Conoscenza completa degli argomenti, approfondimenti relativi	Espressione appropriata Analisi pressoché sicura, con qualche imprecisione	Capacità di approfondimento e di analisi mediamente equilibrata. Corretta gestione del colloquio
6	Conoscenze basilari degli argomenti	Espressione chiara e semplice Analisi sufficientemente convincente, competenza sugli aspetti essenziali	Capacità di analisi e sintesi prettamente mnemonica e/o poco più che superficiale Gestione del colloquio pressoché autonoma
5	Conoscenza superficiale degli argomenti	Espressione semplice e talvolta impropria Analisi approssimativa o con errori localizzati	Mediocre capacità di analisi La gestione del colloquio non del tutto autonoma
4	Conoscenza lacunosa degli aspetti essenziali degli argomenti	Espressione sommaria e incerta Analisi limitata e con errori	Scarse abilità Difficoltà nella gestione del colloquio
3	Conoscenza gravemente lacunosa degli aspetti essenziali degli argomenti/assenza di conoscenze	Espressione impropria/scorretta Analisi scorretta o nulla	Difficoltà ad organizzare anche un discorso semplice Difficoltà notevoli nella gestione del colloquio Assenza delle capacità richieste

GRIGLIA DI VALUTAZIONE GENERALE

PUNTEGGI	CONOSCENZE
9-10	• Ha conoscenze ampie, approfondite, sostenute da interessi personali. • L'uso del linguaggio specifico è incisivo ed efficace. • Organizza con originalità e applica con criticità le conoscenze in contesti pluridisciplinari complessi. • L'applicazione delle strutture operative è autonoma e/o si avvale degli apporti dell'intuizione
8	• Ha conoscenze approfondite. • Usa in modo puntuale i linguaggi specifici. • Organizza in modo completo e applica in maniera accurata le conoscenze in contesti articolati, anche a livello pluridisciplinare. • L'applicazione delle strutture operative è articolata.
7	• Ha conoscenze esaurienti. • Usa appropriatamente i linguaggi specifici. • Organizza in modo efficace e applica in maniera corretta le conoscenze in contesti semplici. • L'applicazione delle strutture operative è lineare.
6	• Ha conoscenze essenziali. • Usa in modo sostanzialmente corretto i linguaggi specifici. • Organizza in modo lineare e applica in maniera corretta le conoscenze in contesti semplici. • L'applicazione delle strutture operative è generalmente corretto.
5	• Ha conoscenze parziali e/o superficiali. • Usa in modo non sempre corretto i linguaggi specifici. • Manifesta incertezze nell'organizzazione e nell'applicazione delle conoscenze. • Usa in modo impreciso gli strumenti del lavoro scolastico.
4	• Ha conoscenze molto lacunose. • Usa in modo carente i linguaggi specifici. • Commette gravi errori nell'organizzazione e nell'applicazione delle conoscenze. • Non conosce le strutture operative.
2-3	Non manifesta alcuna conoscenza rispetto ai contenuti proposti e/o non si sottopone a verifiche. • Non si orienta neppure se guidato.

GRIGLIA UTILIZZATA PER LA VALUTAZIONE QUADRIMESTRALE FINALE.

PROFITTO	VOTO (/10)	PREPARAZIONE
Scarso	1-3	Inesistente o gravemente incompleta e lacunosa
Insufficiente	4	Incerta, confusa e precaria
Mediocre	5	Frammentaria e superficiale
Sufficiente	6	Limitata ai concetti essenziali
Discreto	7	Soddisfacente
Buono	8	Completa e approfondita
Ottimo	9-10	Completa, coordinata e ampliata

ALLEGATI

PERCORSI INTERDISCIPLINARI

METODI DI CONSERVAZIONE Sc. Alimenti: Metodi di conservazione Cucina: Metodi di Cottura Inglese : Cook Chill and Cook Freeze System, Bacteria and food poisoning, London Educazione Civica: Art.32. Cost. Italiano Verga e Pascoli		
LE MALATTIE DEL BENESSERE Sc. Alimenti: Dieta Mediterranea e LARN Inglese: Fast food, British Meals, Healthy eating, London Cucina: l'offerta della Ristorazione Educazione Civica: Art. 4, 32. Cost. Italiano: Pirandello e Ungaretti		
LA CUCINA REGIONALE Sc. Alimenti: Le Diete Cucina: LA cucina Regionale Inglese the Mediterranean diet, Olive Oil, London Educazione Civica: Art. 3 Cost Italiano: D'Annunzio e Pirandello		
HACCP Sc. Alimenti: Pacchetto Igiene e HACCP Cucina: Sicurezza Alimentare		

Inglese HACCP e Personal Hygiene within haccp, London Educazione Civica: Art.33-34 Cost. Italiano: D'Annunzio e Ungaretti		
LA PIRAMIDE ALIMENTARE Sc. Alimenti: LA Piramide Alimentare Cucina: I Marchi di tutela INGLESE: The Healthy eating pyramid, Vetetarian's Diet, London Educazione Civica: Art.48 Cost. Italiano: Verga e Leopardi		
LA CONTAMINAZIONE Sc. Alimenti: Tipi di Contaminazione Cucina: Igiene nella Ristorazione Inglese: Bacteria and Food Poisoning, Personal Hygiene within HACCP, London Educazione Civica: Art.2.- 3 Cost. Italiano: Ungaretti		

UDA

Titolo n° 1. Uda	SIAMO TUTTI UGUALI
Contestualizzazione	Questa Uda vuole offrire agli studenti una visione completa sulla nascita della costituzione italiana e sui principi fondamentali di quest'ultima, concentrandosi specialmente sull'art. 3 che recita: "tutti i cittadini hanno pari dignità sociali e sono uguali davanti alla legge, senza distinzione di sesso, di razza, di lingua, di religione, di opinione politica, di condizioni personali e sociali".
Destinatari	CLASSE VA
Periodo	Primo quadrimestre
Situazione/problema/tema di riferimento dell'Uda	Perché la costituzione è meglio della monarchia? ; Quali sono gli articoli fondamentali della costituzione e perché l'art. 3 è fondamentale per i cittadini. A quali problematiche si va incontro se non si rispetta l'art. 3.
Competenza Focus	Competenza in materia di cittadinanza
Competenza correlata	◦ Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana e delle lingue straniere secondo le esigenze comunicative nei vari contesti : sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. ◦ Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

Insegnamenti coinvolti	Italiano, Inglese, Francese, Storia, Diritto ed economia, Scienze motorie e sportive
Attività degli studenti	1. Le fasi da svolgere: Percepire In questa fase, gli studenti identificano la situazione problematica legata alla differenza tra monarchia e repubblica e vanno a individuare gli articoli fondamentali della costituzione. Rappresentare (il problema) In questa fase, gli studenti vanno alla ricerca di fonti, articoli documenti, riviste specializzate che consentono la conoscenza approfondita del problema legato al non rispetto dell'articolo 4 della costituzione. Creare In questa fase, gli studenti escogitano soluzioni appropriate ai problemi che hanno deciso di studiare Condividere In questa fase, gli studenti condividono il loro lavoro con i compagni di scuola e i familiari!
Attività di accompagnamento dei docenti	Uso di metodologie attive e laboratoriale, così da attivare i seguenti processi cognitivi: formulare ipotesi, individuare obiettivi e piste di lavoro confrontandosi con idee e punti di vista diversi; recuperare il sapere pregresso attingendo al proprio patrimonio esperienziale e/o cognitivo;
Prodotti/realizzazioni in esito	Tema
Criteri per la valutazione e la certificazione dei risultati di apprendimento	Griglia della prova esperta

Asse	Dei Linguaggi	
Competenza	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali	
Disciplina	Italiano	
Abilità	Attività programmate	Attività svolte

Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosi in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione. Confrontare documenti di vario tipo in formato cartaceo ed elettronico, continui e non continui (grafici, tabelle, mappe concettuali) e misti, inerenti anche uno stesso argomento, selezionando le informazioni ritenute più significative ed affidabili.	Partendo dal celebre personaggio di Verga, Rosso Malpelo, divenuto simbolo della paura che le differenze possono generare, si vogliono promuovere riflessioni sull'importanza dell'uguaglianza e della lotta contro il razzismo.	
	Competenza Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana e della lingua straniera secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali	
	Disciplina Inglese/Francese	
	Abilità Comprendere i punti principali di testi orali e scritti in lingua standard relativi ad ambiti di interesse generale. Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario.	Attività programmate Comprensione, rielaborazione e produzione di testi di vario genere (fumetti, presentazioni multimediali, pagine web) per comprendere negli altri stati che situazione culturale e politica vivono.
Attività svolte		
Asse	Storico-sociale	
Competenza	Conoscere gli eventi storici, culturali e sociali del Risorgimento italiano che portarono nel 1861 alla formazione del Regno D'Italia e all'adozione di una carta costituzionale (statuto albertino) in cui il principio di uguaglianza iniziava a farsi strada seppur in modo piuttosto "prudente"	
Disciplina	Storia	

economici anche in riferimento alla realtà contemporanea		
--	--	--

Disciplina	TIC	
Abilità	Attività programmate	Attività svolte
Riconoscere le principali forme di gestione e controllo dell'informazione e della comunicazione con riferimento particolare all'ambito tecnico-scientifico-economico	Ricerca consapevole di contenuti Web (informazioni, dati e documenti) validi ed affidabili, utilizzando adeguatamente i principali motori di ricerca.	

Disciplina	Diritto e economia	
Abilità	Attività programmate	Attività svolte
Utilizzare programmi e app, su computer, tablet e smartphone, per effettuare dati comuni operativi di organizzazione, elaborazione, rappresentazione e trasmissione di informazioni	Elaborazioni numeriche e visuali (grafici) studiando il 2° gli articoli fondamentali della Costituzione con maggiore riguardo all'articolo 4.	

Competenza	Predisporre e presentare semplici testi e materiali divulgativi inerenti i servizi presenti sul territorio.	
------------	---	--

Disciplina	Costituzione e cittadinanza	
Abilità	Attività programmate	Attività svolte
Reperire informazioni riguardanti i servizi del territorio. Individuare modalità di presentazione dei servizi ai fini informativi e divulgativi.	Indagine sull'influenza della pubblicità sulle mode alimentari Raccolta e analisi di materiale pubblicitario per l'individuazione dei meccanismi che influenzano psicologicamente il consumatore. Lettura e analisi di documenti sul rapporto tra cattiva alimentazione e problemi psicologici https://news.fidelitvhouse.eu/ Individuazione di strutture e servizi sul territorio per la prevenzione e la cura dei disturbi alimentari	

Competenza	Rilevare, in modo guidato, condizioni, stili di vita e bisogni legati all'età.	
------------	--	--

Disciplina	Laboratorio Cucina	
------------	--------------------	--

Abilità	Attività programmate	Attività svolte
Riconoscere i bisogni legati all'età e alle condizioni dell'individuo. Descrivere stili di vita sani in rapporto all'età	Individuazione delle condizioni igienico-sanitarie, degli attrezzi e degli utensili per la fruizione del servizio mensa da parte dei bambini, degli anziani e dei disabili. Realizzazione di un ricettario con cibo riciclato	

RUBRICA DI VALUTAZIONE

La rubrica è organizzata in modo tale da ricomprendere i seguenti ambiti specifici di competenze:

- Percepire
- Rappresentare
- Creare
- Condividere

RUBRICA DI VALUTAZIONE

Alunno/a : ●

AMBITO DI VALUTAZIONE	VALUTAZIONE
Percepire	
Rappresentare	
Creare	
Condividere	

Titolo n° 2 Uda	SALVIAMO IL PIANETA MANGIANDO
Contestualizzazione	Mangiare è un'attività fondamentale per l'uomo, legata strettamente alla sopravvivenza, ma anche alla convivialità. La produzione di cibo ha un impatto notevole sul benessere del Pianeta perché le attività di allevamento e agricoltura sono responsabili della produzione di gas ad effetto serra, dell'inquinamento dei suoli e della deforestazione, ecc. Questa Uda vuole offrire agli studenti una visione completa sul cibo, affrontando le tematiche della sicurezza alimentare e sostenibilità ambientale e dell'ecologia
Destinatari	CLASSE VA
Periodo	Secondo quadrimestre
Situazione/problema/tema di riferimento dell'Uda	Quali azioni sono necessarie per promuovere una dieta sostenibile, migliorare la nutrizione, in termini di accesso al cibo, sicurezza e qualità, per tutti, e favorire così il benessere personale, sociale e ambientale?
Competenza Focus	Competenza in materia di cittadinanza e costituzione
Competenza correlata	◦ Italiano, Inglese, Francese : Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana e delle lingue straniere secondo le esigenze comunicative nei vari contesti : sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. ◦ Scienze degli alimenti , Cucina: Riconoscere le caratteristiche fondamentali delle diete, dei prodotti a km 0 e dei valori nutrizionali degli alimenti per creare delle diete sane per la salute dell'uomo e dell'ambiente, . ◦ Diritto e Sala e vendita: comprendere il significato di sicurezza alimentare e conoscere chi è l'autorità che garantisce la sicurezza alimentare in Italia. ◦ Scienze motorie: gli effetti positivi che produce un alimentazione sana sul corpo umano.

Insegnamenti coinvolti	Italiano, Storia, Inglese, Francese, Diritto ed economia, Scienze motorie e sportive, Cucina
Attività degli studenti	Le fasi da svolgere: Percepire In questa fase, gli studenti identificano la situazione problematica legata all'impatto del cibo sull'ambiente e sulla salute dell'uomo. Rappresentare (il problema) In questa fase, gli studenti vanno alla ricerca di fonti, articoli, documenti, riviste specializzate che consentono la conoscenza approfondita del problema legato alla nutrizione, allo spreco di cibo, al benessere personale e alla salvaguardia del pianeta. Creare In questa fase, gli studenti creano un menu da proporre ai ristoranti per risolvere i problemi sopra indicati Condividere In questa fase, gli studenti condividono il loro lavoro con i compagni di classe
Attività di accompagnamento dei docenti	Uso di metodologie attive e laboratoriale, così da attivare i seguenti processi cognitivi: formulare ipotesi, individuare obiettivi e piste di lavoro confrontandosi con idee e punti di vista diversi; recuperare il sapere pregresso attingendo al proprio patrimonio esperienziale e/o cognitivo; ricercare e analizzare diverse tipologie di fonti, selezionare dati ed elementi, descrivere, operare confronti, collegamenti e classificazioni tra le informazioni, classificare le informazioni raccolte, individuare relazioni tra gli elementi, organizzare le informazioni; collaborare con i compagni per la costruzione delle conoscenze e dei concetti.
Prodotti /realizzazioni in esito	Elaborazione di un Menu
Criteri per la valutazione e la certificazione dei risultati di apprendimento	Griglia della prova esperta

Asse	Dei Linguaggi	
Competenza	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali	
Disciplina	Italiano	
Abilità	Attività programmate	Attività svolte

Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosi in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione.

Lettura e analisi di testi, anche multimediali, per promuovere riflessioni sulla correlazioni tra l'uso delle risorse e l'alimentazione, e alla comprensione delle implicazioni delle proprie scelte alimentari da un lato sulle risorse e dall'altro sulla propria salute e sul proprio corpo.

Competenza

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

Disciplina

Inglese/francese

Abilità

Attività programmate

Attività svolte

Comprendere i punti principali di testi orali e scritti in lingua standard relativi ad ambiti di interesse generale. Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario.

Comprensione, rielaborazione e produzione di testi di vario genere, e delle etichette alimentari, (presentazioni e pagine web) per una sana e sostenibile alimentazione. Espressione e interazione orale per descrivere e presentare la dieta corretta.

Competenza

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

Disciplina

Storia

Abilità

Attività programmate

Attività svolte

Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea

Analisi e confronto delle relazioni tra l'approvvigionamento di cibo, l'uso efficiente delle risorse e le attività antropiche.

Competenza	Riconoscere le leggi e gli articoli che disciplinano la sicurezza alimentare in Italia, e comprendere chi è l'autorità garante della sicurezza alimentare e come agisce.	
Disciplina	Diritto e economia	
Abilità	Attività programmate	Attività svolte
Individuare procedure ed organi di controllo in materia di sicurezza alimentare	Individuazione di sistemi e modalità di controllo in materia di sicurezza alimentare. Studio della tracciabilità e rintracciabilità Individuazione degli organi preposti al controllo in campo alimentare	

Competenza	Analizzare i vari tipi di diete e menu e individuare quelle più salutari all'uomo e al pianeta; analizzare le qualità nutritive dei vari alimenti.	
Disciplina	Scienze degli alimenti e Cucina	
Abilità	Attività programmate	Attività svolte
Individuare il menu più salutare e con meno impatto ambientale	Individuazione degli alimenti contenuti nei cibi, spiegazione dell'etichettatura e creazioni di menu adatti	

Competenza	Comprendere e studiare la disciplina dell'HACCP per metterla in pratica nei luoghi di lavoro per la sicurezza e l'igiene.	
Disciplina	Sala e vendita	
Abilità	Attività programmate	Attività svolte
Individuare il menu più salutare e con meno impatto ambientale	Individuazione dei 7 punti dell'haccp, con conseguente applicazione. Studio dell'igiene nei luoghi di lavoro.	

RUBRICA DI VALUTAZIONE

La rubrica è organizzata in modo tale da ricomprendere i seguenti ambiti specifici di competenze:

- Percepire
- Rappresentare
- Creare
- Condividere

RUBRICA DI VALUTAZIONE

Alunno/a :

AMBITO DI VALUTAZIONE	VALUTAZIONE
Percepire	
Rappresentare	
Creare	
Condividere	

Totale

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

Griglia di valutazione della seconda prova - Enogastronomia

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

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

TIPOLOGIA A Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

AMBITI DEGLI INDICATORI	INDICATORI GENERALI (punti 60)	INDICATORI SPECIFICI (punti 40)	DESCRIPTORI	PUNTI
ADEGUATEZZA (max 10)		Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione) Punti 10	Riguardo ai vincoli della consegna l'elaborato: - non ne rispetta alcuno (2) - li rispetta in minima parte (4) - li rispetta sufficientemente (6) - li rispetta quasi tutti (8) - li rispetta completamente (10)	
CARATTERISTICHE DEL CONTENUTO (max 40)	- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali Punti 10*		L'elaborato evidenzia: - minime conoscenze e assenza di giudizi critici personali (2) - scarse conoscenze e limitata capacità di rielaborazione (4) - sufficienti conoscenze e semplice rielaborazione (6) - adeguate conoscenze e alcuni spunti personali (8) - buone conoscenze ed espressione di argomentate valutazioni personali (10)	
		- Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici - Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta) - Interpretazione corretta e articolata del testo Punti 30	L'elaborato evidenzia: - diffusi errori di comprensione, di analisi e di interpretazione (6) - una comprensione parziale e la presenza di alcuni errori di analisi e di interpretazione (12) - una sufficiente comprensione, pur con la presenza di qualche inesattezza o superficialità di analisi e interpretazione (18) - una comprensione adeguata e una analisi e interpretazione abbastanza completa e precisa (24) - una piena comprensione e una analisi e interpretazione ricca e approfondita (30)	
ORGANIZZAZIONE DEL TESTO (max 20)	- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuale Punti 20		L'elaborato evidenzia: - numerosi errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee (4) - alcuni errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee (8) - una sufficiente organizzazione del discorso e una elementare connessione tra le idee (12) - un'adeguata organizzazione del discorso e una buona connessione tra le idee (16) - una efficace e chiara organizzazione del discorso con una coerente e appropriata connessione tra le idee (20)	
LESSICO E STILE (max 15)	Ricchezza e padronanza lessicale Punti 15		L'elaborato evidenzia: - un lessico povero e del tutto inappropriato (3) - un lessico semplice, con ripetizioni e/o improprietà (6) - un lessico semplice ma abbastanza adeguato (9) - un lessico specifico e per lo più appropriato (12) - un lessico specifico, vario ed efficace (15)	
CORRETTEZZA ORTOGRAFICA E MORFOSINTATTICA (max 15)	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura Punti 15*		L'elaborato evidenzia: - diffusi e gravi errori grammaticali e/o di punteggiatura (3) - alcuni errori grammaticali e/o di punteggiatura (6) - un sufficiente controllo della grammatica e della punteggiatura (9) - una buona padronanza grammaticale e un uso per lo più corretto della punteggiatura (12) - una completa padronanza grammaticale e un uso appropriato ed efficace della punteggiatura (15)	
OSSERVAZIONI: l'asterisco (*) indica i campi da modificare nell'assegnazione dei relativi punteggi, Legge				TOTAL E /100

TIPOLOGIA B Analisi e produzione di un testo argomentativo

AMBITI DEGLI INDICATORI	INDICATORI GENERALI (punti 60)	INDICATORI SPECIFICI (punti 40)	DESCRIPTORI	PUNTI
ADEGUATEZZA (max 10)		Individuazione corretta della tesi e delle argomentazioni nel testo proposto Punti 10	Rispetto alle richieste della consegna, e in particolare all'individuazione corretta della tesi e delle argomentazioni, l'elaborato: - non rispetta la consegna e non riconosce né la tesi né le argomentazioni del testo (2) - rispetta soltanto in parte la consegna e compie errori nell'individuazione della tesi e delle argomentazioni del testo (4) - rispetta sufficientemente la consegna e individua abbastanza correttamente la tesi e alcune argomentazioni del testo (6) - rispetta adeguatamente la consegna e individua correttamente la tesi e la maggior parte delle argomentazioni del testo (8) - rispetta completamente la consegna e individua con sicurezza e precisione la tesi e le argomentazioni del testo (10)	
CARATTERISTICHE E DEL CONTENUTO (max 35)	- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali Punti 15		L'elaborato evidenzia: - minime conoscenze e assenza di giudizi critici personali (3) - scarse conoscenze e limitata capacità di rielaborazione (6) - sufficienti conoscenze e semplice rielaborazione (9) - adeguate conoscenze e alcuni spunti personali (12) - buone conoscenze ed espressione di argomentate valutazioni personali (15)	
		Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione Punti 20	L'elaborato evidenzia: - riferimenti culturali assenti o del tutto fuori luogo (4) - riferimenti culturali scarsi e/o non corretti (8) - un sufficiente controllo dei riferimenti culturali, pur con qualche genericità, inesattezza o incongruenza (12) - una buona padronanza dei riferimenti culturali, usati con correttezza e pertinenza (16) - un dominio ampio e approfondito dei riferimenti culturali, usati con piena correttezza e pertinenza (20)	
ORGANIZZAZIONE DEL TESTO (max 25)	- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuale Punti 15		L'elaborato evidenzia: - numerosi errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee (3) - alcuni errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee (6) - una sufficiente organizzazione del discorso e una elementare connessione tra le idee (9) - un'adeguata organizzazione del discorso e una buona connessione tra le idee (12) - una efficace e chiara organizzazione del discorso con una coerente e appropriata connessione tra le idee (15)	
		Capacità di sostenere con coerenza il percorso argomentativo adottando connettivi pertinenti Punti 10	L'elaborato evidenzia: - un ragionamento privo di coerenza, con connettivi assenti o errati (2) - un ragionamento con lacune logiche e un uso inadeguato dei connettivi (4) - un ragionamento sufficientemente coerente, costruito con connettivi semplici e abbastanza pertinenti (6) - un ragionamento coerente, costruito con connettivi per lo più adeguati e pertinenti (8) - un ragionamento coerente, costruito con una scelta varia, adeguata e pertinente dei connettivi (10)	
LESSICO (max 15)	Ricchezza e padronanza lessicale Punti 15		L'elaborato evidenzia: - un lessico povero e del tutto inappropriato (3) - un lessico semplice, con ripetizioni e/o improprietà (6) - un lessico semplice ma abbastanza adeguato (9) - un lessico specifico e per lo più appropriato (12) - un lessico specifico, vario ed efficace (15)	
CORRETTEZZA ORTOGRAFICA E MORFOSINTATTICA (max 15)	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura Punti 15		L'elaborato evidenzia: - diffusi e gravi errori grammaticali e/o di punteggiatura (3) - alcuni errori grammaticali e/o di punteggiatura (6) - un sufficiente controllo della grammatica e della punteggiatura (9) - una buona padronanza grammaticale e un uso per lo più corretto della punteggiatura (12) - una completa padronanza grammaticale e un uso appropriato ed efficace della punteggiatura (15)	
OSSERVAZIONI				TOTAL E /100

TIPOLOGIA C Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

AMBITI DEGLI INDICATORI	INDICATORI GENERALI (punti 60)	INDICATORI SPECIFICI (punti 40)	DESCRITTORI	PUNTI
ADEGUATEZZA (max 10)		Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi Punti 10	Riguardo alle richieste della traccia, e in particolare alla coerenza della formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi, l'elaborato: - non rispetta la traccia e il titolo è assente o del tutto inappropriato; anche l'eventuale parafrasi non è coerente (2) - rispetta soltanto in parte la traccia; il titolo è assente o poco appropriato; anche l'eventuale parafrasi è poco coerente (4) - rispetta sufficientemente la traccia e contiene un titolo e un'eventuale parafrasi semplici ma abbastanza coerenti (6) - rispetta adeguatamente la traccia e contiene un titolo e un'eventuale parafrasi corrette e coerenti (8) - rispetta completamente la traccia e contiene un titolo e un'eventuale parafrasi molto appropriati ed efficaci (10)	
CARATTERISTICHE E DEL CONTENUTO (max 35)	- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali Punti 15		L'elaborato evidenzia: - minime conoscenze e assenza di giudizi critici personali (3) - scarse conoscenze e limitata capacità di rielaborazione (6) - sufficienti conoscenze e semplice rielaborazione (9) - adeguate conoscenze e alcuni spunti personali (12) - buone conoscenze ed espressione di argomentate valutazioni personali (15)	
		Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali Punti 20	L'elaborato evidenzia: - riferimenti culturali assenti o minimi, oppure del tutto fuori luogo (4) - scarsa presenza e superficialità dei riferimenti culturali, con alcuni errori (8) - sufficiente controllo e articolazione dei riferimenti culturali, pur con qualche imprecisione e/o genericità (12) - buona padronanza e discreto approfondimento dei riferimenti culturali, usati con correttezza e pertinenza (16) - dominio sicuro e approfondito dei riferimenti culturali, usati con ampiezza, correttezza e pertinenza (20)	
ORGANIZZAZIONE E DEL TESTO (max 25)	- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuale Punti 15		L'elaborato evidenzia: - numerosi errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee (3) - alcuni errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee (6) - una sufficiente organizzazione del discorso e una elementare connessione tra le idee (9) - un'adeguata organizzazione del discorso e una buona connessione tra le idee (12) - una efficace e chiara organizzazione del discorso con una coerente e appropriata connessione tra le idee (15)	
		Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione Punti 10	L'elaborato evidenzia: - uno sviluppo del tutto confuso e tortuoso dell'esposizione (2) - uno sviluppo disordinato e disorganico dell'esposizione (4) - uno sviluppo sufficientemente lineare dell'esposizione, con qualche elemento in disordine (6) - uno sviluppo abbastanza ordinato e lineare dell'esposizione (8) - uno sviluppo pienamente ordinato e lineare dell'esposizione (10)	
LESSICO E STILE (max 15)	Ricchezza e padronanza lessicale Punti 15		L'elaborato evidenzia: - un lessico povero e del tutto inappropriato (3) - un lessico semplice, con ripetizioni e/o improprietà (6) - un lessico semplice ma abbastanza adeguato (9) - un lessico specifico e per lo più appropriato (12) - un lessico specifico, vario ed efficace (15)	
CORRETTEZZA ORTOGRAFICA E MORFOSINTATTICA (max 15)	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura Punti 15		L'elaborato evidenzia: - diffusi e gravi errori grammaticali e/o di punteggiatura (3) - alcuni errori grammaticali e/o di punteggiatura (6) - un sufficiente controllo della grammatica e della punteggiatura (9) - una buona padronanza grammaticale e un uso per lo più corretto della punteggiatura (12) - una completa padronanza grammaticale e un uso appropriato ed efficace della punteggiatura (15)	
OSSERVAZIONI				TOTAL E /100

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PER DSA

D.Lgs. 62/2017

TIPOLOGIA A Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

ALUNNO _____

AMBITI DEGLI INDICATORI	INDICATORI GENERALI (punti 60)	INDICATORI SPECIFICI (punti 40)	DESCRITTORI	PUNTI
ADEGUATEZZA (max 10)		Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione) Punti 10	Riguardo ai vincoli della consegna l'elaborato: - non ne rispetta alcuno (2) - li rispetta in minima parte (4) - li rispetta sufficientemente (6) - li rispetta quasi tutti (8) - li rispetta completamente (10)	
CARATTERISTICHE E DEL CONTENUTO (max 40)	- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali Punti 10		L'elaborato evidenzia: - minime conoscenze e assenza di giudizi critici personali (2) - scarse conoscenze e limitata capacità di rielaborazione (4) - sufficienti conoscenze e semplice rielaborazione (6) - adeguate conoscenze e alcuni spunti personali (8) - buone conoscenze ed espressione di argomentate valutazioni personali (10)	
		- Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici - Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta) - Interpretazione corretta e articolata del testo Punti 30	L'elaborato evidenzia: - diffusi errori di comprensione, di analisi e di interpretazione (6) - una comprensione parziale e la presenza di alcuni errori di analisi e di interpretazione (12) - una sufficiente comprensione, pur con la presenza di qualche inesattezza o superficialità di analisi e interpretazione (18) - una comprensione adeguata e una analisi e interpretazione abbastanza completa e precisa (24) - una piena comprensione e una analisi e interpretazione ricca e approfondita (30)	
ORGANIZZAZIONE DEL TESTO (max 20)	- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuale Punti 20		L'elaborato evidenzia: - numerosi errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee (4) - alcuni errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee (8) - una sufficiente organizzazione del discorso e una elementare connessione tra le idee (12) - un'adeguata organizzazione del discorso e una buona connessione tra le idee (16) - una efficace e chiara organizzazione del discorso con una coerente e appropriata connessione tra le idee (20)	
LESSICO E STILE (max 15)	Ricchezza e padronanza lessicale Punti 15		L'elaborato evidenzia: - un lessico povero e del tutto inappropriato (3) - un lessico semplice, con ripetizioni e/o improprietà (6) - un lessico semplice ma abbastanza adeguato (9) - un lessico specifico e per lo più appropriato (12) - un lessico specifico, vario ed efficace (15)	
CORRETTEZZA ORTOGRAFICA E MORFOSINTATTICA (max 15)	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi): uso corretto ed efficace della punteggiatura Punti 15		L'elaborato evidenzia: - diffusi e gravi errori grammaticali e/o di punteggiatura (3) - alcuni errori grammaticali e/o di punteggiatura (6) - un sufficiente controllo della grammatica e della punteggiatura (9) - una buona padronanza grammaticale e un uso per lo più corretto della punteggiatura (12) - una completa padronanza grammaticale e un uso appropriato ed efficace della punteggiatura (15)	
OSSERVAZIONI: LA SEZIONE IN ROSSO INDICA CAMPO ESCLUSO. I PUNTEGGI VANNO DISTRIBUITI IN ALTRI INDICATORI D.Lgs. 62/2017				TOTAL E /100

TIPOLOGIA B. Analisi e produzione di un testo argomentativo

ALUNNO _____

AMBITI DEGLI INDICATORI	INDICATORI GENERALI (punti 60)	INDICATORI SPECIFICI (punti 40)	DESCRITTORI	PUNTI
ADEGUATEZZA (max 10)		Individuazione corretta della tesi e delle argomentazioni nel testo proposto Punti 10	Rispetto alle richieste della consegna, e in particolare all'individuazione corretta della tesi e delle argomentazioni, l'elaborato: - non rispetta la consegna e non riconosce né la tesi né le argomentazioni del testo (2) - rispetta soltanto in parte la consegna e compie errori nell'individuazione della tesi e delle argomentazioni del testo (4) - rispetta sufficientemente la consegna e individua abbastanza correttamente la tesi e alcune argomentazioni del testo (6) - rispetta adeguatamente la consegna e individua correttamente la tesi e la maggior parte delle argomentazioni del testo (8) - rispetta completamente la consegna e individua con sicurezza e precisione la tesi e le argomentazioni del testo (10)	
CARATTERISTICHE E DEL CONTENUTO (max 35)	- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali Punti 15		L'elaborato evidenzia: - minime conoscenze e assenza di giudizi critici personali (3) - scarse conoscenze e limitata capacità di rielaborazione (6) - sufficienti conoscenze e semplice rielaborazione (9) - adeguate conoscenze e alcuni spunti personali (12) - buone conoscenze ed espressione di argomentate valutazioni personali (15)	
		Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione Punti 20	L'elaborato evidenzia: - riferimenti culturali assenti o del tutto fuori luogo (4) - riferimenti culturali scarsi e/o non corretti (8) - un sufficiente controllo dei riferimenti culturali, pur con qualche genericità, inesattezza o incongruenza (12) - una buona padronanza dei riferimenti culturali, usati con correttezza e pertinenza (16) - un dominio ampio e approfondito dei riferimenti culturali, usati con piena correttezza e pertinenza (20)	
ORGANIZZAZIONE DEL TESTO (max 25)	- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuale Punti 15		L'elaborato evidenzia: - numerosi errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee (3) - alcuni errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee (6) - una sufficiente organizzazione del discorso e una elementare connessione tra le idee (9) - un'adeguata organizzazione del discorso e una buona connessione tra le idee (12) - una efficace e chiara organizzazione del discorso con una coerente e appropriata connessione tra le idee (15)	
		Capacità di sostenere con coerenza il percorso argomentativo adottando connettivi pertinenti Punti 10	L'elaborato evidenzia: - un ragionamento privo di coerenza, con connettivi assenti o errati (2) - un ragionamento con lacune logiche e un uso inadeguato dei connettivi (4) - un ragionamento sufficientemente coerente, costruito con connettivi semplici e abbastanza pertinenti (6) - un ragionamento coerente, costruito con connettivi per lo più adeguati e pertinenti (8) - un ragionamento coerente, costruito con una scelta varia, adeguata e pertinente dei connettivi (10)	
LESSICO E STILE (max 15)	Ricchezza e padronanza lessicale Punti 15		L'elaborato evidenzia: - un lessico povero e del tutto inappropriato (3) - un lessico semplice, con ripetizioni e/o improprietà (6) - un lessico semplice ma abbastanza adeguato (9) - un lessico specifico e per lo più appropriato (12) - un lessico specifico, vario ed efficace (15)	
CORRETTEZZA ORTOGRAFICA E MORFOSINTATTICA (max 15)	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi): uso corretto ed efficace della punteggiatura Punti 15		L'elaborato evidenzia: - diffusi e gravi errori grammaticali e/o di punteggiatura (3) - alcuni errori grammaticali e/o di punteggiatura (6) - un sufficiente controllo della grammatica e della punteggiatura (9) - una buona padronanza grammaticale e un uso per lo più corretto della punteggiatura (12) - una completa padronanza grammaticale e un uso appropriato ed efficace della punteggiatura (15)	
OSSERVAZIONI: <u>LA SEZIONE IN ROSSO INDICA CAMPO ESCLUSO. I PUNTEGGI VANNO DISTRIBUITI IN ALTRI INDICATORI D.Lgs. 62/2017</u>				TOTAL E /100

TIPOLOGIA C Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

ALUNNO _____

AMBITI DEGLI INDICATORI	INDICATORI GENERALI (punti 60)	INDICATORI SPECIFICI (punti 40)	DESCRIPTORI	PUNTI
ADEGUATEZZA (max 10)		Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi Punti 10	Riguardo alle richieste della traccia, e in particolare alla coerenza della formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi, l'elaborato: - non rispetta la traccia e il titolo è assente o del tutto inappropriato; anche l'eventuale parafrasi non è coerente (2) - rispetta soltanto in parte la traccia; il titolo è assente o poco appropriato; anche l'eventuale parafrasi è poco coerente (4) - rispetta sufficientemente la traccia e contiene un titolo e un'eventuale parafrasi semplici ma abbastanza coerenti (6) - rispetta adeguatamente la traccia e contiene un titolo e un'eventuale parafrasi corrette e coerenti (8) - rispetta completamente la traccia e contiene un titolo e un'eventuale parafrasi molto appropriati ed efficaci (10)	
CARATTERISTICHE DEL CONTENUTO (max 35)	- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali Punti 15		L'elaborato evidenzia: - minime conoscenze e assenza di giudizi critici personali (3) - scarse conoscenze e limitata capacità di rielaborazione (6) - sufficienti conoscenze e semplice rielaborazione (9) - adeguate conoscenze e alcuni spunti personali (12) - buone conoscenze ed espressione di argomentate valutazioni personali (15)	
		Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali Punti 20	L'elaborato evidenzia: - riferimenti culturali assenti o minimi, oppure del tutto fuori luogo (4) - scarsa presenza e superficialità dei riferimenti culturali, con alcuni errori (8) - sufficiente controllo e articolazione dei riferimenti culturali, pur con qualche imprecisione e/o genericità (12) - buona padronanza e discreto approfondimento dei riferimenti culturali, usati con correttezza e pertinenza (16) - dominio sicuro e approfondito dei riferimenti culturali, usati con ampiezza, correttezza e pertinenza (20)	
ORGANIZZAZIONE DEL TESTO (max 25)	- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuale Punti 15		L'elaborato evidenzia: - numerosi errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee (3) - alcuni errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee (6) - una sufficiente organizzazione del discorso e una elementare connessione tra le idee (9) - un'adeguata organizzazione del discorso e una buona connessione tra le idee (12) - una efficace e chiara organizzazione del discorso con una coerente e appropriata connessione tra le idee (15)	
		Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione Punti 10	L'elaborato evidenzia: - uno sviluppo del tutto confuso e tortuoso dell'esposizione (2) - uno sviluppo disordinato e disorganico dell'esposizione (4) - uno sviluppo sufficientemente lineare dell'esposizione, con qualche elemento in disordine (6) - uno sviluppo abbastanza ordinato e lineare dell'esposizione (8) - uno sviluppo pienamente ordinato e lineare dell'esposizione (10)	
LESSICO E STILE (max 15)	Ricchezza e padronanza lessicale Punti 15		L'elaborato evidenzia: - un lessico povero e del tutto inappropriato (3) - un lessico semplice, con ripetizioni e/o improprietà (6) - un lessico semplice ma abbastanza adeguato (9) - un lessico specifico e per lo più appropriato (12) - un lessico specifico, vario ed efficace (15)	
CORRETTEZZA ORTOGRAFICA E MORFOSINTATTICA (max 15)	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura Punti 15		L'elaborato evidenzia: - diffusi e gravi errori grammaticali e/o di punteggiatura (3) - alcuni errori grammaticali e/o di punteggiatura (6) - un sufficiente controllo della grammatica e della punteggiatura (9) - una buona padronanza grammaticale e un uso per lo più corretto della punteggiatura (12) - una completa padronanza grammaticale e un uso appropriato ed efficace della punteggiatura (15)	
OSSERVAZIONI: LA SEZIONE IN ROSSO INDICA CAMPO ESCLUSO, I PUNTEGGI VANNO DISTRIBUITI IN ALTRI INDICATORI D.Lgs. 62/2017				TOTAL E /100

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 quattro discipline oggetto del colloquio	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/o incompleto, e li utilizza 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 relativi metodi.	4 - 4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i relativi metodi.	5	
Capacità di utilizzare e ricordare le conoscenze acquisite; padronanza lessicale e semantica, anche con riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore (eventualmente anche in lingua straniera)	I	Non è in grado di utilizzare e ricordare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato. Si esprime in modo scorretto e/o stentato.	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e ricordare le conoscenze acquisite con difficoltà e solo se guidato. Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato.	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati ricordi tra le discipline. Si esprime utilizzando un lessico complessivamente corretto, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	3 - 3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare articolata. Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e preciso.	4 - 4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita. Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	5	
Capacità di argomentare in modo critico e personale	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/o solo in relazione a specifici argomenti.	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, rielaborando correttamente i 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	
Grado di maturazione personale, di autonomia e di responsabilità raggiunti al termine del percorso di studio	I	Ha raggiunto un grado di maturazione molto parziale e un livello di autonomia e responsabilità incompleto.	0.50 - 1	
	II	Ha raggiunto un limitato grado di maturazione e di autonomia; necessita di guida e di supporto per gestire scelte e responsabilità.	1.50 - 2.50	
	III	Ha raggiunto un apprezzabile livello di maturazione; è in grado di assumere decisioni autonome e gestire con sicurezza scelte personali.	3 - 3.50	
	IV	Ha raggiunto un alto grado di maturazione, autonomia e responsabilità; è capace di riflettere criticamente sulle proprie scelte e sul proprio agire.	4 - 4.50	
	V	Ha raggiunto un elevato grado di autonomia e maturazione personale; sa gestire responsabilità significative in modo esemplare per gli altri.	5	
Punteggio totale della prova				