



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
"G. FERRARIS"
- VERCELLI -

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO di CLASSE

Mod. 14
Rev. 0
Pagina 1 di 18

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

CLASSE V sez. B indirizzo Enogastronomia

DOCUMENTO FINALE A CURA DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(ai sensi dell'art. 5 del D.P.R. 323 del 23/07/1998)



INDICE

1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1 Breve descrizione del contesto

1.2 Presentazione Istituto

2 INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (dal PTOF)

2.2 Quadro orario settimanale

3 DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1 Composizione consiglio di classe

3.2 Composizione e storia classe

3.3 Credito scolastico

4 INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

5 INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

5.1 Metodologie e strategie didattiche

5.2 Programma svolto nelle singole discipline

5.3 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento: attività nel triennio

5.4 Percorsi di Educazione Civica

6 ATTIVITA' E PROGETTI (specificare i principali elementi didattici e organizzativi – tempi spazi - metodologie, partecipanti, obiettivi raggiunti)

6.1 Attività di recupero e potenziamento

6.2 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa

6.3 Percorsi interdisciplinari

6.4 Iniziative ed esperienze extracurricolari (in aggiunta ai percorsi in alternanza)

6.5 Eventuali attività specifiche di orientamento

6.6 Uscite didattiche e viaggi di istruzione

7 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

7.1 Griglie di valutazione

7.2 Simulazioni delle prove scritte e griglie adottate

7.3 Altre eventuali attività in preparazione dell'Esame di Stato

7.4 Griglia di valutazione colloquio

7.5 Prove INVALSI

7.6 Indicazioni ed osservazioni sulla seconda prova



1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1 Breve descrizione del contesto

L'IPSSEOA di Trino è situato in una zona di confine tra le provincie di Vercelli, Torino, Alessandria, Asti, ciò rappresenta una ricchezza per quanto riguarda le varie culture enogastronomiche e turistiche consentendo all'Istituto di avere rapporti costanti e proficui con tutto il territorio. Nato nell' a.s. 2004/2005 è cresciuto nel tempo dimostrando di essere scuola all'avanguardia per quanto riguarda la didattica innovativa e le strutture. La scuola offre agli allievi la possibilità di costruire un futuro di conoscenze ed esperienze ad ampio raggio, spendibili sia nel mondo lavorativo che universitario.

1.2 Presentazione Istituto

L'ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "GALILEO FERRARIS" unitario è costituito dall'Istituto Tecnico Tecnologico "Galileo Ferraris" di Vercelli, dall'Istituto Professionale Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera "Sergio Ronco" di Trino, dall'Istituto Tecnico Tecnologico e Tecnico Economico "Piero Calamandrei" di Crescentino e dall' AZIENDA AGRARIA "CASCINA BOSCHINE".

L'Istituto Superiore Galileo Ferraris nelle sedi dell'IPSSEOA e dell'ITE- ITT opera in un contesto socioeconomico medio basso. Alcuni alunni provengono da famiglie che vivono situazioni di disagio e vi è un'elevata presenza di studenti con disabilità. Inoltre, sono iscritti allievi che risiedono in comunità e/o case-famiglia, mentre altri non sono di nazionalità italiana e denotano svantaggio linguistico. Punto di forza dell'Istituto è la presenza di studenti motivati all'apprendimento in contesti operativi, disponibili al confronto e al dialogo educativo, nonché al lavoro in gruppo, orientati alla costruzione di competenze, anche trasversali, nell'ottica dell'aiuto reciproco. Gli interventi educativi e didattici sono finalizzati a favorire un contesto inclusivo, attento ad accogliere e valorizzare le differenze di ciascuno quali risorse per il gruppo, anche al fine di prevenire e contrastare il fenomeno della dispersione scolastica, agevolando il successo formativo degli studenti, nonché rafforzando la motivazione ad apprendere in un'ottica di *lifelong learning*. Pertanto, l'Istituto favorisce l'apertura al territorio con il pieno coinvolgimento delle istituzioni e delle realtà locali, nonché la partecipazione a progetti educativi. L'Istituto "G. Ferraris" ha un buon rapporto con le amministrazioni comunali e gli enti locali con i quali sono state avviate collaborazioni per la realizzazione di attività di vario tipo. Le tre sedi che compongono l'IIS sono tutte in discrete condizioni e raggiungibili dal servizio pubblico. La sicurezza degli edifici e il superamento delle barriere architettoniche risultano adeguati alla Normativa. Le risorse economiche sono per la maggior parte di provenienza ministeriale sia per il funzionamento didattico-amministrativo sia per specifici progetti. L'Istituto partecipa con successo a diversi bandi PON, che permettono di aggiornare continuamente le attrezzature, i laboratori, di potenziare le competenze di base degli studenti e predisporre ambienti di apprendimento innovativi e stimolanti attraverso l'organizzazione flessibile delle aule, la piena funzionalità dei laboratori e degli spazi interni ed esterni. Sarà necessario sfruttare tutte le potenzialità offerte dal territorio prevedendo l'organizzazione di attività in sinergia con Regione Piemonte, Provincia, Comuni e con tutti quegli enti, fondazioni ed associazioni che popolano il territorio su cui l'Istituto insiste e su quello prossimo.



2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo

Il diplomato in enogastronomia ed ospitalità alberghiera vuole valorizzare le risorse ed i prodotti tipici del territorio, è interessato alle produzioni locali e alle nuove tendenze enogastronomiche, è disponibile a lavorare in gruppo e a comunicare, è interessato ad operare nel settore della ricezione e della ospitalità, attraverso l'enogastronomia e l'ospitalità vuole comunicare la varietà e la ricchezza dei prodotti e delle tradizioni esaltando l'agroalimentare.

COMPETENZE

- Opera nella gestione dei servizi enogastronomici, dell'accoglienza, della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera
- Programma e realizza eventi che valorizzino il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio
- E' in grado di attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici anche con l'individuazione di nuove tendenze
- Promuove le attività di ricevimento per organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela
- Valorizza, produzione, conservazione e presentazione di prodotti enogastronomici
- Si occupa di amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici
- Organizza e gestisce le attività di ricevimento delle strutture turistico-alberghiere

ENOGASTRONOMIA

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo " **Servizi per l'enogastronomia** ", a conclusione del percorso quinquennale, in termini di competenze sarà in grado di:

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.



- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- Individuare le nuove tendenze enogastronomiche



2.2 Quadro orario settimanale

PIANO ORARIO	Primo biennio		Secondo biennio		5° anno
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	
<i>Discipline</i>					
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	1	1	2	2	2
Geografia generale ed economica	1	1			
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Seconda lingua straniera	2(1)	2(1)	3	3	3
Inglese tecnico			1 (1)	1(1)	1(1)
Scienze integrate (Chimica)	2(1)				
Scienze Integrate (Biologia)		1(1)			
Tecnologie informatiche	2(2)	1(1)			
Scienze degli alimenti	2(1)	2(1)			
Scienze e cultura degli alimenti			4(1)	4	4(1)
Laboratorio dei servizi enogastronomia Cucina	2(2)	3(3)	7	5	4
Laboratorio dei servizi enogastronomia Sala-bar e vendita	2(2)	3(3)		2	2
Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica	2(1)	3			
Laboratorio di Arte bianca e pasticceria					
DTASR			3	4	4
Tecniche di comunicazione					
Arte e territorio					
TOGPP					
Ore frontali	32	32	32	32	32
Alle ore sopra riportate si aggiungono ore di copresenza	10	10	1	1	2
Totale ore					



DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1 Composizione consiglio di classe

Disciplina	Nome del docente	Ore di Lezione	Continuità didattica		
			3 [^]	4 [^]	5 [^]
Lingua e letteratura italiana	POLLON Elena	4	X	X	X
Storia	POLLON Elena	2	X	X	X
Lingua inglese	CAVAGLIA' Paola	2	X	X	X
Matematica	PORTA Annalisa	3	X	X	X
Scienze motorie e sportive	CIRNIGLIARO Cinzia	2	X	X	X
Religione cattolica o attività alternative	SERENO Alessia	1	X	X	X
Seconda lingua straniera	DEBERNARDI Cristina	3	X	X	X
Inglese tecnico	CAVAGLIA' Paola	1	X	X	X
Scienze e cultura degli alimenti	CATALANO Sara	4	X	X	X
Laboratorio dei servizi enogastronomia Cucina	CALLEGARINI Federico	4	X	X	X
Laboratorio dei servizi enogastronomia Sala-bar e vendita	SIRNA Ester	2			X
DTASR	CUNSOLO Andrea	4			X
Sostegno	BIAVA ALESSANDRA	9			X
	PRETTI Maria Teresa	8			X



3.2 Composizione e storia classe

La classe è composta da 12 ragazze e 4 ragazzi tutti gli studenti provengono dalla classe 4*B a.s. 2024-2025.

Tra i discenti ve ne sono due certificati con disturbi specifici di apprendimento (DSA) per cui è stato redatto apposito PDP e uno per cui è stato stilato PEI.

All'interno della classe si sono instaurati rapporti positivi tra gli studenti , tra studenti ed insegnanti e si segnala il clima inclusivo spontaneo.

Al termine dell'anno scolastico si possono individuare tre fasce che evidenziano i differenti livelli di preparazione e competenze raggiunte.

- Una prima fascia è composta da quegli studenti che per buone capacità, per studio costante ed interesse all'approfondimento hanno raggiunto livelli più che discreti in quasi tutte le discipline.
- Una seconda fascia è formata da coloro che, pur applicandosi con diligenza e costanza, hanno una preparazione strettamente scolastica, con poca capacità di rielaborazione personale o scarsa autonomia di lavoro.
- Un'ultima fascia è rappresentata da quegli allievi che, pur con uno studio non continuo, talvolta anche superficiale, ma avendo comunque buone capacità di analisi e sintesi, non sono stati in grado di attestarsi a livelli di quasi sufficienza in tutte le discipline.

Alle famiglie è stata data la possibilità di confrontarsi con i docenti sia attraverso due colloqui generali svolti in presenza presso la sede centrale, sia dando ciascuno la disponibilità di colloqui settimanali anche via filo. Tuttavia, non tutti i genitori hanno risposto alle opportunità offerte dalla scuola di incontro e dialogo, dovendo essere spesso chiesto un colloquio in via ufficiale.

3.3 Credito scolastico

L'attribuzione del credito è avvenuta sulla base della tabella A (allegata al Decreto 62/17), che riporta la corrispondenza tra la media dei voti conseguiti dagli studenti negli scrutini finali per ciascun anno di corso e la fascia di 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

INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER IL RECUPERO DEGLI APPRENDIMENTI E L'INCLUSIONE SCOLASTICA

Per supportare le difficoltà di apprendimento degli studenti, la scuola ha predisposto recuperi in itinere, con attività organizzate all'interno della classe o con docenti potenziatori per piccoli gruppi. A seguire la scuola ha monitorato con valutazioni intermedie i risultati conseguiti.

Per gli alunni con DSA e/o altri bisogni educativi speciali, il Consiglio di Classe, attraverso i PDP, ha posto in essere una personalizzazione della programmazione, della didattica e conseguentemente della valutazione. Sono state previste quindi, per gli alunni con BES, progettazioni didattico-educative calibrate sui livelli attesi per le competenze in uscita, e modalità di valutazione con eventuali tempi più lunghi di esecuzione di un compito, o con consegne di contenuto ridotto, o con prove strutturate, o con prove programmate. Per gli alunni con DSA i PDP possono prevedere altri strumenti compensativi e/o misure dispensative.

Il raggiungimento degli obiettivi previsti per gli studenti che necessitano di inclusione sono stati costantemente monitorati e a seguito di ciò, se necessario, gli interventi sono stati rimodulati.

L'organizzazione dei diversi tipi di interventi educativo-didattici presenti all'interno della scuola, i progetti contro la dispersione scolastica, i previsti incontri con i docenti per studenti con disturbi specifici di apprendimento, le attività concertate con gli Ambiti Territoriali, con gli Enti Locali, con le Equipe socio-sanitarie e con le famiglie, hanno concorso alla realizzazione di un curriculum attento alle diversità ed alla promozione di percorsi formativi inclusivi.

Si è cercato di creare empatia partendo dai loro interessi e favorendo lo sviluppo delle abilità diverse di cui ciascun individuo è portatore. Le strategie inclusive attivate si sono basate sulla promozione di processi metacognitivi e hanno privilegiato l'apprendimento dall'esperienza attraverso la didattica laboratoriale e la partecipazione a progetti, uscite didattiche, viaggi d'istruzione programmati per il gruppo classe.

Il piano didattico personalizzato, redatto all'inizio del corso di studi, per consentire agli studenti con bisogni educativi speciali di poter svolgere un percorso scolastico sereno e proficuo, è stato ad inizio di ogni anno scolastico aggiornato. Considerate le specificità della propria disciplina, ogni docente ha indicato le strategie e le metodologie didattiche e valutative ritenute via via più efficaci per il raggiungimento degli obiettivi adeguando le misure compensative e dispensative al percorso compiuto da ciascun discente.



INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

5.1 Metodologie e strategie didattiche

All'interno del Consiglio di Classe ogni docente, in base alla libertà di insegnamento, alle peculiarità della materia insegnata e alle esigenze della classe, ha utilizzato le seguenti metodologie:

- Lezione frontale
- Lezione attiva
- Lavori di ricerca
- Dibattito
- Colloquio
- Lavori di gruppo
- Didattica laboratoriale

Didattica

Il Consiglio di Classe, al fine di raggiungere gli obiettivi sopraindicati, pur utilizzando metodologie didattiche a volte diverse, ha concordato delle strategie comuni che diano indicazioni operative e di comportamento quali:

- Promuovere attività pluridisciplinari e interdisciplinari che chiariscano le relazioni tra i saperi
- Promuovere dialoghi, conversazioni, dibattiti, lavori di gruppo
- Aiutare gli alunni a riconoscere le proprie difficoltà negli apprendimenti per trovare insieme metodi e soluzioni condivise ed attivare, ove sia possibile, una didattica personalizzata
- Promuovere attività didattiche in esterno opportunamente programmate
- Monitorare le assenze ed i ritardi

Strumenti e mezzi

- Libri di testo, manuali, vocabolari, enciclopedie, letteratura, saggi e monografie
- Visite nei musei, gallerie....
- Quotidiani, testi specialistici
- Lavagna interattiva

5.2 Programma svolto nelle singole discipline

Si rimanda alle schede consuntive per disciplina stilate da ogni docente e riportate in allegato al presente documento.

5.3 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento: attività nel triennio

Le competenze in uscita sono state raggiunte grazie anche alla didattica orientativa svolta ed ai periodi di alternanza tra scuola e lavoro, esperienze significative per l'orientamento professionale, per l'acquisizione di competenze trasversali e per la motivazione allo studio.

L'articolazione dei percorsi curriculari è stata la seguente:



210 ore circa per gli alunni delle TERZE classi di cui 200 in azienda + 8 di formazione in materia di sicurezza sul lavoro, di preparazione e di rielaborazione dell'esperienza

200 circa ore per gli alunni delle QUARTE classi tutte in azienda.

In caso di mancato raggiungimento del monte ore si conclude il percorso nella classe QUINTA.

La progettazione dei percorsi e la scelta delle strutture ospitanti sono state frutto di un accordo fra il Consiglio di Classe, il referente tutor, gli studenti e le loro famiglie. Per alcuni studenti è stato opportuno frequentare lo stage sempre nella stessa impresa, al fine di approfondire le conoscenze specifiche di quel settore fino a raggiungere livelli di eccellenza, riconosciuti dalle stesse aziende. Con altri studenti invece si è preferito cambiare impresa per effettuare l'alternanza in modo tale da variare la tipologia di settore e produzione in cui fare esperienza e di fare pratica con un maggior numero di strumentazioni, con lo scopo di offrire un ventaglio di conoscenze più ampio.

Per rispondere ad esigenze specifiche degli alunni/ delle aziende del territorio, vengono svolte anche esperienze pomeridiane in orari extra curricolari e durante la sospensione didattica estiva.

I PCTO pomeridiani, promossi dall'Istituto, su richiesta dei singoli alunni, e calibrati ai loro bisogni formativi per attuare modalità di apprendimento tali da collegare sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica in azienda accrescendo le capacità operative riferite allo svolgimento dello specifico ruolo lavorativo, sono costituiti nella permanenza in azienda, in orario pomeridiano per non più di tre giorni la settimana, per periodi più o meno lunghi nel corso dell'anno scolastico.

In ciascuna esperienza di alternanza scuola-lavoro gli alunni sono stati seguiti dal tutor scolastico, che ha svolto il ruolo di assistenza e guida dello studente, attraverso la stesura del progetto con il tutor aziendale. Egli ha informato lo studente sugli accordi presi con il tutor aziendale, monitorato il percorso anche mediante visite aziendali, nonché provveduto agli adempimenti conclusivi.

5.4 Percorsi di Educazione Civica

Su delibera del Collegio dei Docenti, i Consigli di Classe hanno individuato uno o più obiettivi specifici di apprendimento, operando il più possibile in modalità interdisciplinare come richiesto dalle nuove linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica, introdotte dal DM n. 183 del 7 settembre 2024.

Il principio fondamentale è quello di formare dei cittadini responsabili e in grado di sentirsi parte attiva della vita della comunità sia nazionale che europea. Nelle *Linee Guida*, infatti, si precisa che "Le Linee guida, ai sensi di quanto previsto dall'articolo 1 della Legge, mirano innanzitutto a favorire e sviluppare nelle istituzioni scolastiche la conoscenza della Costituzione italiana – riconoscendola non solo come norma cardine del nostro ordinamento, ma anche come riferimento prioritario per identificare valori, diritti, doveri, compiti, comportamenti personali e istituzionali finalizzati a promuovere il pieno sviluppo della persona e la partecipazione di tutti i cittadini all'organizzazione politica, economica e sociale del Paese – nonché delle istituzioni dell'Unione Europea."

Nella programmazione il Consiglio di Classe ha indicato i temi da sviluppare in riferimento ai tre nuclei



concettuali previsti dal Ministero:

- **Costituzione,**
- **Sviluppo sostenibile,**
- **Cittadinanza digitale.**

Il Consiglio di Classe, premesso che il monte ore minimo da destinare alla disciplina è di 33, ha deliberato che ciascun docente, in coerenza con la programmazione della propria disciplina, sviluppasse parte del programma. Per la valutazione si è fatto riferimento ai criteri di valutazione inseriti nel PTOF; la valutazione deve essere coerente con le competenze, abilità e conoscenze indicate nella programmazione per l'insegnamento dell'educazione civica.

Argomenti trattati
La violenza sulle donne
La parità di genere
La fatica di essere donne e bambini
Salute ed istruzione non sono per tutti
Agenda 2030
Slow food
The organic choice
2030 Agenda for Sustainable Development
Slow Food and Slow Food Presidia
Food Sustainability
La storia dell'alimentazione
Alimentazione e benessere - i DCA: Il peso del vuoto che sento dentro
Mangiare con gli occhi: il cibo nell'arte
Codice del consumo: la tutela del consumatore



ATTIVITA' E PROGETTI

6.1 Attività di recupero e potenziamento

Attività di recupero in orario curricolare durante la pausa didattica di due settimane al termine del primo quadrimestre, come deliberato dal collegio docenti,

6.2 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa

Altre attività di arricchimento sono state:

Conferenza ANPI "Diritto di voto"

Incontro con scopo preventivo ed informativo sui disturbi del comportamento alimentare.

Incontri formativi con FIDAS

Lezione partecipata con Carlo Petrino

6.3 Percorsi interdisciplinari

Per l'a.s.2025-26 sono stati svolti due percorsi interdisciplinari uno nel primo trimestre "Cibo e religione" e uno nel pentamestre culminato con l'evento "Ciak... si cena" in cui sono stati messi in relazione cucina e storia del cinema.

6.4 Iniziative ed esperienze extracurricolari (in aggiunta ai PCTO)

La classe avendo dimostrato buone attitudini nell'attività pratica, è stata coinvolta nella realizzazione di diversi eventi tra cui si segnalano:

- A.S. 2024-2025 Uda del the
- A.S. 2025-2026 Ciak... si cena

6.5 Eventuali attività specifiche di orientamento

-

Molte delle attività di arricchimento dell'offerta formativa dell'a.s. 2023-2024 sono servite per incrementare le ore di Orientamento previsto dal D.M. 328 del 22 dicembre 2022 Decreto di adozione delle Linee guida per l'orientamento, relative alla riforma 1.4 "Riforma del sistema di orientamento", nell'ambito della Missione 4 – Componente 1 – del Piano nazionale di ripresa e resilienza, finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU. Le 30 ore sono state ampiamente svolte e registrate su Piattaforma Unica dal tutor orientamento.

Si segnalano in particolare:

Partecipazione al Salone dell'Orientamento Universitario di Torino

Incontro orientativo con UPO

Incontro orientativo con ITS Piemonte - Agroalimentare e Agroindustria, Turismo

Incontro formativo con HR di Villa Crespi

Incontro con CAST

Partecipazione al convegno sull'AI



Gli studenti stanno provvedendo a caricare su piattaforma dedicata all'orientamento il capolavoro previsto della normativa.

6.6 Visite guidate e viaggi di istruzione

La classe nel periodo 9-14 aprile, a bordo della Costa Fascinosa, ha partecipato alla Crociera del Mediterraneo. Gli studenti partecipanti hanno visitato le città di Barcellona e Marsiglia.

Il 18 maggio gli studenti hanno partecipato al Salone internazionale del libro di Torino. Durante questo evento la classe ha partecipato ad una conferenza presso lo stand di INAIL -INPS che ha avuto come argomento la sicurezza sul lavoro.

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

7.1 Griglie di valutazione (da PTOF)

Durante il corso dell'anno scolastico, sono state proposte agli alunni diverse e differenziate prove di verifica per le varie discipline secondo la seguente tabella:

DISCIPLINA	PROVE GRAFICHE	PROVE ORALI	PROVE PRATICHE	ELABORATI
Lingua e letteratura italiana		X		X
Storia		X		X
Lingua inglese		X		X
Matematica		X		X
Scienze motorie e sportive	X			X
Religione cattolica o attività alt. alternative		X		
Seconda lingua straniera		X		X
DTASR		X		X
Lab. Servizi Enog. Cucina		X	X	X
Lab. Servizi Sala Bar		X	X	X
Scienze e cultura degli alimenti		X		X

Le griglie di valutazione adottate dal CdC sono quelle riportate nel PTOF e allegate al presente documento.

7.2 Simulazioni delle prove scritte: indicazioni ed osservazioni sullo svolgimento delle simulazioni (es. difficoltà incontrate, esiti) e griglie adottate (nel rispetto delle griglie di cui al DM 769)



Nel corso dell'anno scolastico sono state effettuate prove scritte di Italiano relative alle varie tipologie presenti all'Esame e due simulazioni di prima prova della durata di 6h. Queste ultime sono state valutate secondo i criteri evidenziati nelle tabelle in allegato al presente documento, come indicato nel DM 1095 del 21/11/2019:

Il punteggio in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento per eccesso per un risultato uguale o maggiore a 0,50).

7.3 Altre eventuali attività in preparazione dell'esame di stato (es. simulazioni colloquio)

Nei primi giorno del mese di giugno il CdC prevede di effettuare la simulazione del colloquio.

7.4 Griglia di valutazione colloquio

Viene proposta la griglia di valutazione riportata nell'Al. A dell'OM:



Indicatori	Livelli		Punti
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 incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50 - 2.50
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3- 3.50
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4- 4.50
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5
Capacità di utilizzare e raccordare 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 collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50 - 1
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50 - 2.50
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3- 3.50
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4- 4.50
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5
Capacità di argomentare in 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 solo in relazione a specifici argomenti	1.50 - 2.50
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3- 3.50
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4- 4.50
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5
Grado di maturazione personale, di autonomia e di responsabilità raggiunto al termine del percorso di studio	I	Grado di maturazione personale, di autonomia e di responsabilità raggiunto al termine del percorso di studio	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	5



	personale; sa gestire responsabilità significative in modo esemplare per gli altri	
--	--	--

7.5 Prove INVALSI

Nel corso del secondo quadrimestre tutti gli studenti hanno sostenuto le prove INVALSI previste secondo i calendari ministeriali.

7.6 Indicazioni ed osservazioni sulla seconda prova

Il Consiglio di classe ha ritenuto opportuno far svolgere la seconda prova, ai sensi dell'art.17, comma 4, del d. lgs.62/2017, in forma scritta e ha avuto per oggetto una disciplina caratterizzante il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo.

Per l'anno scolastico 2025/2026 le discipline oggetto della seconda prova scritta per gli istituti professionali del vigente ordinamento, sono individuate dal d.m. 29 gennaio 2026, n. 13.

Negli istituti professionali del vigente ordinamento, la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali del vigente ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica:

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

Sono state svolte due simulazioni della **seconda prova** dell'Esame di Stato, della durata di 6h. Le TIPOLOGIE scelte sono state la A (Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati) e la D (soluzione di un problema. Risoluzione di problemi complessi applicati ai laboratori)..

Gli alunni hanno mostrato difficoltà soprattutto nella comprensione delle richieste scritte nella traccia e questo ha richiesto loro un tempo elevato di lettura e comprensione, soprattutto per quanto riguarda la tipologia A., nonostante il docente titolare della disciplina, abbia letto e commentato con loro l'elaborato. Per gli alunni con DSA, ai fini della preparazione delle due prove si è tenuto conto di quanto riportato nel PDP e nelle Linee Guida di riferimento.

Gli obiettivi di apprendimento raggiunti dagli alunni nel corso delle due prove hanno rispettato le attese rispetto a quanto osservato e valutato nel corso dell'intero anno scolastico

Gli elaborati sono stati preparati e valutati in accordo all'articolo 20 dell'O.M 5 del 26 marzo 2026.

Discipline coinvolte: Scienze e culture dell'alimentazione e Laboratorio Enogastronomia.

Griglia di valutazione applicata (riferirsi alla griglia di valutazione presente nell'all. B del DM 769 del 26/11/2018 relativa all'indirizzo della classe) è allegata al documento.



<i>IL CONSIGLIO DI CLASSE</i>	
Nome del docente	Firma
Alessandra Biava	
Federico Callegarini	
Sara Catalano	
Paola Cavaglià	
Cinzia Cirnigliaro	
Andrea Cunsolo	
Cristina Debernardi	
Annalisa Porta	
Elena Pollon	
Maria Teresa Pretti	
Alessia Sereno	
Ester Sirna	

Allegati:

1. Programmi svolti
2. Griglie valutazione apprendimenti
2. Allegati alunni BES