



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE
"Gae Aulenti"

IIS
GAE AULENTI
BIELLA

I.I.S. "R. Vaglio"
Biella

I.P.S.S.A.R. "E. Zegna"
Mosso Valdilana - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "G. Ferraris"
Biella

Anno Scolastico 2024-2025

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Classe QUINTA sez. 5 FB

**Istituto professionale
Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità
alberghiera"**

Percorso "Enogastronomia settore cucina"

www.iisgaeaulenti.edu.it biis00700c@istruzione.it

Sede Centrale: Viale Macallè, 54 - 13900 - Biella (BI)

Tel. 015-402748 Fax. 015-8496093

C.F. 90067580028

INDICE DEL DOCUMENTO

SEZIONE I

1. Presentazione del corso

SEZIONE II

2. Presentazione della classe
 - a. Storico della classe
3. Quadro orario
4. Composizione del consiglio di classe nel triennio

SEZIONE III

5. Le sedi dell'istituto
6. Organizzazione didattica del percorso
7. Obiettivi di apprendimento
 - a. Competenze generali - Allegato B delle Linee guida
 - b. Competenze d'indirizzo - Allegato C g) delle Linee guida
 - c. Competenze trasversali
8. Metodologie didattiche
9. Strumenti didattici
10. Attività di recupero
11. Attività extra-curricolari e/o di ampliamento dell'offerta formativa.
12. Attività di PCTO
13. Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito dell'insegnamento dell'educazione civica
14. Attività di tutoraggio e orientamento

SEZIONE IV

15. Criteri e strumenti valutativi
 - 15a. Criteri per la valutazione
 - 15b. Strumenti per la valutazione
 - 15c. Strumenti per la verifica utilizzati dal consiglio di classe

SEZIONE V

16. Simulazioni delle prove d'esame

SEZIONE I

PRESENTAZIONE DEL CORSO

In seguito alla Riforma avviata con il decreto legislativo n. 61 del 13 aprile 2017, gli Istituti professionali sono scuole territoriali dell'innovazione, aperte e concepite come laboratori di ricerca, sperimentazione e innovazione didattica. I nuovi Istituti professionali sono caratterizzati dalla personalizzazione del percorso di apprendimento e dalla elaborazione del "Progetto formativo individuale" per ciascuno studente e prevedono docenti tutor che lavorano con gli studenti per motivare, orientare e costruire in modo progressivo il percorso formativo nonché un modello didattico che collega direttamente gli indirizzi di studio ai settori produttivi di riferimento per offrire prospettive concrete di occupabilità. E ancora: metodologie didattiche per apprendere in modo induttivo, attraverso esperienze di laboratorio e in contesti operativi, analisi e soluzione di problemi legati alle attività economiche di riferimento, lavoro cooperativo per progetti, possibilità di attivare percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento, i cosiddetti PCTO, già dalla seconda classe del biennio.

L'istruzione professionale si propone come laboratorio permanente di ricerca e innovazione, in relazione continua con il mondo del lavoro. **Le scuole possono modulare gli indirizzi di studio in specifici percorsi formativi richiesti dal territorio e coerenti con le priorità indicate dalle regioni.**

Nel nostro istituto l'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" è articolato nei seguenti quattro percorsi:

- Enogastronomia settore cucina
- Bar - Sala e Vendita
- Accoglienza turistica e promozione del territorio
- Food and Beverage manager (attivato dall'a.s.2025-2026)

I percorsi di istruzione professionale si contraddistinguono per il Profilo educativo, culturale e professionale (P.E.Cu.P) che **riassume sia i risultati di apprendimento comuni sia i risultati di apprendimento di indirizzo dei diplomati.**

I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del quinquennio, consentono agli studenti di inserirsi rapidamente nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari, nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia. Nel corso del quinquennio va assicurato, quindi, un orientamento permanente che favorisca scelte fondate e consapevoli da parte degli studenti. (Allegato A D.lgs 61/2017)

I diplomati acquisiscono una prospettiva culturale che coniuga le competenze tecnico-professionali con quelle della cittadinanza europea.

SEZIONE II

PRESENTAZIONE/PROFILO DELLA CLASSE

La classe quinta 5 FB enogastronomia è composta da 20 studenti, di cui 13 maschi e 7 femmine e il gruppo classe in questo ultimo anno è rimasto invariato da quando è stata formata la classe terza.

In linea generale la classe si è sempre presentata come una classe difficile da gestire sia dal punto di vista disciplinare sia dal punto di vista didattico. Nell'ultimo anno la situazione è andata peggiorando. La classe si è ulteriormente divisa in gruppi rendendo, a volte, i rapporti difficili fra di loro. Nel corso del primo quadrimestre è andato delineandosi un quadro generale piuttosto preoccupante non solo relativamente alle conoscenze, al metodo di studio e per quanto riguarda la disciplina. Sono da segnalare un elevato numero di assenze e soprattutto numerose entrate in ritardo spesso non giustificate. A ciò va aggiunto il progressivo delinearsi di un atteggiamento scolastico poco consapevole e immaturo, sia per quanto riguarda l'attenzione in classe sia per l'applicazione nel lavoro assegnato per casa. Anche nel secondo periodo le cose non sono per nulla cambiate portando a una situazione peggiore di quella del primo periodo. La partecipazione alle attività proposte dalla scuola è quasi sempre stata inesistente e/o selettiva.

Tutti i ragazzi hanno svolto le loro attività di stage presso varie strutture e, anche in quel contesto, alcuni di loro non sono stati in grado di comportarsi in modo consono. Ad oggi il livello raggiunto è mediocre per molti di loro ad eccezione di alcune eccellenze, e potrebbe portare a una non ammissione all'esame di stato.

All'interno della classe sono presenti n. 10 alunni con bisogni educativi speciali, per ciascuno dei quali sono stati predisposti i rispettivi PDP o PEI.

In particolare, vi sono n. 7 alunni per i quali è stato predisposto il PDP e n. 3 alunni certificati ai sensi della l. 104/92 per i quali è stato predisposto il PEI. Di questi ultimi tutti e 3 gli alunni affronteranno regolarmente la prova d'esame in base alle indicazioni contenute nel PEI. **Allegato B**

2a. STORICO DELLA CLASSE

| Classe | Ammessi alla classe successiva/esame di Stato | Ammessi scrutinio differito | Non ammessi |
|--------|---|-----------------------------|-------------|
| Terza | 17 | 2 | 0 |
| Quarta | 17 | 3 | 0 |
| Quinta | 20 | 1 | |

QUADRO ORARIO DEL TRIENNIO

| INSEGNAMENTI AREA GENERALE | 3[^] | 4[^] | 5[^] |
|-----------------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| Lingua e letteratura italiana | 4 | 4 | 4 |
| Lingua inglese | 2 | 2 | 2 |
| Matematica | 3 | 3 | 3 |
| Storia | 2 | 2 | 2 |
| Scienze motorie | 2 | 2 | 2 |
| IRC | 1 | 1 | 1 |

| Percorso: enogastronomia settore cucina | | | |
|--|----------------------|----------------------|----------------------|
| INSEGNAMENTI AREA DI INDIRIZZO | 3[^] | 4[^] | 5[^] |
| Seconda lingua straniera (francese) | 3 | 3 | 3 |
| Scienza e cultura dell'alimentazione | 4 | 3 | 4 |
| Laboratorio di enogastronomia - cucina | 7 | 6 | 5 |
| Laboratorio di enogastronomia - Bar- sala e vendita | 0 | 2 | 2 |
| Diritto e tecniche amministrative | 4 | 4 | 4 |
| Ore di compresenza 4: Laboratorio enogastronomia - cucina, scienza e cultura dell'alimentazione (Nota Ministeriale 14/06/2028) | | | |

4. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

| Percorso: enogastronomia settore cucina | | | |
|---|--------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|
| | Docente classe 3[^] | Docente classe 4[^] | Docente classe 5[^] |
| Insegnamenti di area generale | | | |
| <i>Lingua e letteratura italiana</i> | BEATRICE CAVICCHIOLI | BEATRICE CAVICCHIOLI | BEATRICE CAVICCHIOLI |
| <i>Lingua inglese</i> | ILARIA ZANOTTI | ILARIA ZANOTTI | ILARIA ZANOTTI |
| <i>Matematica</i> | ELISA RAMAZIO | ELISA RAMAZIO | ELISA RAMAZIO |
| <i>Storia</i> | BEATRICE CAVICCHIOLI | BEATRICE CAVICCHIOLI | BEATRICE CAVICCHIOLI |
| <i>Scienze motorie</i> | VALENTINA SITZIA | VALENTINA SITZIA | ANGELA CALVIO |
| <i>IRC</i> | MANUELA L'AMICO | MANUELA L'AMICO | MANUELA L'AMICO |
| Insegnamenti di Area di indirizzo | | | |
| <i>Seconda lingua straniera (francese)</i> | ANGELA ANNA D'ALESSANDRO | ANGELA ANNA D'ALESSANDRO | ANGELA ANNA D'ALESSANDRO |
| <i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i> | GIUSEPPE TRICARICHI PERRUCCIO | SAMUELE BERTAZZOLO | GIUSEPPE TRICARICHI PERRUCCIO |
| <i>Laboratorio di enogastronomia - cucina</i> | FABIO BALDISSIN | FABIO BALDISSIN | FABIO BALDISSIN |
| <i>Laboratorio di enogastronomia - Bar-sala e vendita</i> | / | ANNA RENATA ROBERTA MARASCO | DAVIDE ZACCHERO |
| <i>Diritto e tecniche amministrative</i> | ROMINA LOVO | MARIA DI MARTINO | MARIA DI MARTINO |

| | | | |
|-----------------|-------------------------|-------------------------|---|
| <i>Sostegno</i> | <i>Nanchi Santina</i> | <i>Nanchi Santina</i> | <i>Nanchi Santina</i> |
| <i>Sostegno</i> | <i>De Gasperin Sara</i> | <i>De Gasperin Sara</i> | <i>De Gasperin Sara/ Puricella Anna Lucia</i> |

SEZIONE III

5. LE SEDI DELL'ISTITUTO

| |
|--|
| Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera |
| Biella |
| Sede di Corso Pella 12/A |
| Laboratori Territoriali dell'occupabilità (LTO) - V.le Macallè 42 |

6. L'ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO

Il percorso formativo si svolge in 32 ore settimanali per una durata di 33 settimane annuali. Esso si articola in due periodi didattici, trimestre e pentamestre.

Nel corso del triennio la classe ha sviluppato e attuato le seguenti Unità di Apprendimento:

Classe terza

1° UdA - Le attività dell'hotellerie e le risorse del territorio (primo periodo)

- alla scoperta dei piatti della tradizione

2° UdA - Italia: terra di eccellenze (secondo periodo)

- - Tour enogastronomico

Classe quarta

- 1° UdA - Quello che conta è il percorso del viaggio e non l'arrivo (T.S. Eliot). Itinerari e sapori d'Europa (primo periodo)

- 2° UdA - Pane e vino nella storia, nell'alimentazione, nel mondo, nella religione (secondo periodo)

Classe quinta

- 1°UdA - Salute, benessere e sicurezza nei servizi al cliente (primo periodo)

- 2° UdA - Il Made in Italy nel mondo (secondo periodo)
- Ambasciatori della cucina italiana nel mondo

7. OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

7a. Competenze generali - Allegato B delle Linee guida

- 1 - Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
- 2- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
- 3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
- 4 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
- 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
- 6 - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
- 7 – Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
- 8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
- 9 - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo
- 10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
- 11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
- 12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

7b. Competenze d'indirizzo - Allegato C g) delle Linee guida

Percorso: enogastronomia settore cucina

- 1 - Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche
- 2 - Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione
- 3 - Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
- 4 - Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
- 6 - Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche
- 7 - Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy
- 9 - Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale
- 11 - Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio

7c. Competenze trasversali - Linee guida PCTO

- riflettere su se stessi e individuare le proprie attitudini
- gestire efficacemente il tempo e le informazioni
- lavorare con gli altri in maniera costruttiva
- comunicare costruttivamente in ambienti diversi
- gestire l'incertezza, la complessità e lo stress
- impegnarsi efficacemente con gli altri per un interesse comune
- sviluppare pensiero critico e abilità integrate nella soluzione dei problemi
- assumere l'iniziativa
- lavorare sia in modalità collaborativa sia in maniera autonoma
- possedere spirito di iniziativa e autoconsapevolezza
- accettare la responsabilità.

8. METODOLOGIE DIDATTICHE

Nel corso dell'anno scolastico i docenti del consiglio di classe hanno utilizzato le seguenti metodologie didattiche:

1. **Lavoro collaborativo e cooperativo:** i docenti hanno promosso un approccio di lavoro in team, favorendo attività in piccoli gruppi per stimolare la collaborazione tra gli studenti e il confronto tra pari.
2. **Didattica laboratoriale:** sono stati utilizzati laboratori pratici e attività esperienziali per favorire l'apprendimento attivo, incoraggiando gli studenti a sperimentare e a riflettere criticamente su quanto appreso.
3. **Metodologia per progetti:** sono stati progettati e realizzati progetti interdisciplinari che hanno permesso agli studenti di lavorare su tematiche specifiche, sviluppando competenze trasversali come la ricerca, il problem-solving e il lavoro di gruppo.
4. **Didattica digitale:** l'uso di strumenti digitali, come piattaforme online, software educativi e risorse multimediali, è stato integrato nelle lezioni per rendere l'apprendimento più dinamico e coinvolgente.
5. **Lezioni frontali interattive:** sono state realizzate lezioni tradizionali arricchite da momenti di discussione e interazione con gli studenti, favorendo un apprendimento partecipativo.
6. **Personalizzazione dell'insegnamento:** ogni docente ha cercato di adattare il proprio insegnamento alle esigenze specifiche degli studenti, in particolare per quelli con bisogni educativi speciali o con differenti stili di apprendimento.

| INSEGNAMENTO | Lavoro collaborativo e cooperativo | Didattica laboratoriale | Metodologia per progetti | Didattica digitale | Lezioni frontali interattive | Personalizzazione dell'insegnamento |
|-------------------------------------|------------------------------------|-------------------------|--------------------------|--------------------|------------------------------|-------------------------------------|
| Lingua e letteratura italiana | x | x | | | x | |
| Storia | x | x | | | x | |
| Lingua inglese | | | | | x | |
| Seconda lingua straniera (Francese) | x | x | | | x | x |
| Matematica | | x | | | x | |

| | | | | | | |
|------------------------------|---|---|---|---|---|---|
| Scienze motorie | x | | x | x | x | x |
| IRC | x | | | | x | |
| Enogastronomia- cucina | | x | | x | | |
| Enogastronomia/ sala-vendita | x | | x | x | x | |
| Diritto | x | x | | | x | x |
| Scienza degli alimenti | | x | | | x | x |

9. STRUMENTI DIDATTICI

I docenti hanno condotto le attività in classe utilizzando:

- libro di testo
- lavagna
- monitor interattivo
- attrezzature di laboratorio

Tra le piattaforme digitali e applicazioni online:

- Google Classroom: per la gestione e la condivisione dei materiali didattici
- Presentazioni di Google: per l'elaborazione di presentazioni multimediali
- Google Drive: per la condivisione di documenti, piani di lezione e materiali
- Google Moduli: per la creazione di sondaggi, quiz e test di vario genere.

10. ATTIVITÀ DI RECUPERO

Nel corso dell'anno scolastico, sono stati progettati e attuati numerosi interventi di recupero, mirati al superamento delle insufficienze e al consolidamento delle competenze acquisite dagli studenti. In particolare, sono stati attuati momenti di recupero al termine del primo periodo e, nell'ambito del PNRR, sono stati proposti interventi straordinari finalizzati alla lotta alla dispersione scolastica, percorsi motivazionali individuali e/o di sostegno e rafforzamento delle competenze disciplinari per i seguenti insegnamenti...

Inoltre, il consiglio di classe ha programmato attività sia di recupero sia di approfondimento durante l'attività scolastica ordinaria, mediante:

- interventi individualizzati
- ripasso delle lezioni precedenti
- esercitazioni riepilogative
- verifiche di superamento delle insufficienze in modo formale dopo la fine del primo periodo di valutazione e alla fine di maggio.

11. Attività extra-curricolari e/o di ampliamento dell'offerta formativa.

| ATTIVITÀ EXTRA-CURRICOLARI | | |
|-----------------------------------|--------|-----------------|
| Attività | Durata | Partecipanti |
| Uscita didattica presso Rho Fiere | 8 h | 14 |
| Banchetto cena di Natale | 12 h | 12 |
| Evento sulla cucina senza glutine | 12 | 8 |
| Evento sulla cucina vegetariana | 12 | 10 |
| Visit Piemonte: il tartufo | 4 h | tutta la classe |
| Torneo di pallavolo | 6h | 4 |
| Salone dell'orientamento | 6 h | 6 |
| altre attività | 14 h | tutta la classe |

12. ATTIVITÀ DI PCTO

La classe ha seguito un progetto di PCTO durante il triennio in applicazione delle norme previste dalla L.107/2015. Sono state svolte da parte degli alunni attività di formazione sulla sicurezza sul lavoro, attività in classe con interventi di esperti esterni, attività sul territorio durante il periodo scolastico e tutti gli alunni hanno anche svolto periodi di stage lavorativo presso aziende o enti del settore.

13. ATTIVITÀ, PERCORSI E PROGETTI SVOLTI NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA

L'insegnamento dell'educazione civica rappresenta una risposta alla crescente necessità di formare cittadini consapevoli, responsabili e attivi. Questo percorso educativo non si limita alla trasmissione di conoscenze teoriche, ma si propone di stimolare una riflessione critica sui temi centrali della società contemporanea.

Nel corrente anno scolastico con il Decreto ministeriale 183 del 7.9.2024 il MIM ha adottato le Linee guida dell'educazione civica che sono impostate sui nuclei concettuali:

1. COSTITUZIONE
2. SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITÀ
3. CITTADINANZA DIGITALE.

Per ogni nucleo concettuale le competenze sono declinate in obiettivi di apprendimento. In riferimento ad essi, si riportano le attività svolte dai vari insegnamenti nell'**allegato C**.

14. ATTIVITÀ DI TUTORAGGIO E ORIENTAMENTO

Sezione da compilare a cura del/dei tutor dell'orientamento incaricati nel corrente anno scolastico.

| | | | | |
|------------|-----------------------|----------------------------------|---|---|
| 12-09-2024 | 1 [^] (1) | FABIO BALDISSIN | PCTO - Orientamento | LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA:esperienza stage |
| 12-09-2024 | 2 [^] (1) | FABIO BALDISSIN | PCTO - Orientamento | LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA:Esperienza stage |
| 24-10-2024 | 4 [^] (3) | FABIO BALDISSIN | Ore personalizzazione - attività di orientamento | LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA:Visit Piemonte |
| 13-11-2024 | 3 [^] (2) | GIUSEPPE TRICARICHI PERRUCCIO | Orientamento | SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE:Incontro con ASL Bi e AIC per Celiachia |
| 15-11-2024 | 3 [^] (2) | ANGELA CALVIO | Orientamento | SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE:Conferenza lo lavoro e WorkSkills" presso Città Studi. " |
| 05-12-2024 | 7 [^] (1) | FABIO BALDISSIN | PCTO - Orientamento | LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA: |
| 10-12-2024 | 5 [^] (1) | ELISA RAMAZIO | Orientamento | MATEMATICA:intervento orientamento |
| 16-12-2024 | 3 [^] (1) | ANGELA ANNA D'ALESSANDRO | PCTO - Orientamento | SECONDA LINGUA STRANIERA: ITA Academy in aula magna |
| 16-12-2024 | 4 [^] (1) | MARIA DI MARTINO | Orientamento | DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE:Incontro ITA Academy |

| | | | | |
|-------------------------|-----------------------|-------------------------------------|--|---|
| 28-01-2025 | 3 [^] (1) | MARIA DI MARTINO | PCTO - Orientamento | PROGETTI / POTENZIAMENTO:Progetto Diderot |
| 28-01-2025 | 4 [^] (1) | GIUSEPPE TRICARICHI PERRUCCIO | PCTO - Orientamento | SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE:Dalla molecola alla forchetta. Al nella nutrizione |
| 29-01-2025 | 2 [^] (2) | VALENTINA OTTINO CONTIN | Orientamento | SOSTEGNO:Alpha test Citta studi |
| 12-02-2025 | 7 [^] (1) | BEATRICE CAVICCHIOLI | Orientamento | STORIA:Curriculum piattaforma unica |
| 12-02-2025 | 8 [^] (1) | BEATRICE CAVICCHIOLI | Orientamento | LINGUA E LETTERATURA ITALIANA:Curriculum piattaforma unica |
| 19-02-2025 | 3 [^] (2) | GIUSEPPE TRICARICHI PERRUCCIO | PCTO - Orientamento | SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE:Veterinari One health |
| 10-03-2025 | 3 [^] (1) | ANGELA ANNA D'ALESSANDRO | Orientamento | SECONDA LINGUA STRANIERA:CV |
| 12-03-2025 | 6 [^] (1) | ANGELA ANNA D'ALESSANDRO | Orientamento | SECONDA LINGUA STRANIERA:CV |
| 14-03-2025 | 1 [^] (1) | FABIO BALDISSIN | PCTO - Orientamento | LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA: |
| 14-03-2025 | 3 [^] (1) | ANGELA CALVIO | Orientamento | EDUCAZIONE CIVICA:IL PRIMO SOCCORSO |
| 14-03-2025 | 4 [^] (1) | ANGELA CALVIO | Orientamento | EDUCAZIONE CIVICA:IL PRIMO SOCCORSO E VALUTAZIONE RECUPERI VERIFICA SULLA PALLAVOLO |
| 17-03-2025 | 2 [^] (1) | ANGELA ANNA D'ALESSANDRO | Orientamento | SECONDA LINGUA STRANIERA:CV |
| 02-04-2025 | 1 [^] (5) | DAVIDE ZACCHERO | Ore personalizzazione - attività di orientamento | LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA:Visita a MEBO con degustazione di prodotti tipici |
| 04-04-2025 | 2 [^] (1) | ILARIA ZANOTTI | Orientamento | LINGUA INGLESE: |
| 08-04-2025 | 2 [^] (2) | MARIA DI MARTINO | Orientamento | DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE:Progetto Museo Fila |
| 08-04-2025 | 4 [^] (1) | MARIA DI MARTINO | Orientamento | SUPPLENZA:Progetto Fila Museum |
| ORE PCTO - Orientamento | 9 | | | |

| | | | | |
|---|----|--|--|--|
| ORE Ore person alizzaz ione - attività di orient ament o | 8 | | | |
| ORE Orient ament o | 19 | | | |
| TOTAL E | 36 | | | |

SEZIONE IV

15. CRITERI E STRUMENTI VALUTATIVI

15a. Criteri per la valutazione

Con riferimento alla situazione della classe, il consiglio di classe ha valutato prendendo in considerazione i seguenti elementi: metodo di studio, progressi, situazione personale, partecipazione, impegno a casa. Per i singoli insegnamenti si fa riferimento all'**allegato A**.

15b. Strumenti per la valutazione

In coerenza con quanto deliberato dal Collegio docenti, ogni dipartimento ha predisposto griglie di valutazione adeguandole all'insegnamento e indicando i descrittori da adottare per l'attribuzione del voto esplicitato in decimi. Per la rilevazione del livello di acquisizione delle competenze si fa riferimento alle rubriche di valutazione.

15c. Strumenti per la verifica utilizzati dal consiglio di classe

| INSEGNAMENTO | Verifica orale | Produzione scritta | Prove strutturate | Prove semi-strutturate | Relazioni tecnico-professionali | Attività laboratoriali/pratiche | Compito di realtà/Situazione problema |
|-------------------------------------|----------------|--------------------|-------------------|------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------------|
| Lingua e letteratura italiana | X | X | | X | | | |
| Storia | X | X | | X | | | |
| Lingua inglese | X | X | X | | | | |
| Seconda lingua straniera (Francese) | X | X | | X | | | X |
| Matematica | | X | | | | | |
| Scienze motorie | X | | | X | | X | |
| IRC | X | | | | | | |
| Enogastronomia-cucina | X | | | X | | X | |
| Enogastronomia/sala-vendita | X | | | X | | | X |
| Diritto | X | X | | | X | | X |
| Scienza degli alimenti | X | X | | X | | | X |

SEZIONE V

16. SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME

| SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME |
|---|
| <p>Simulazione della prima prova scritta (Italiano): 21/03 e 22/05</p> <p>Simulazione della seconda prova scritta 13/03 e 13/05</p> <p>Simulazione del colloquio d'esame: 29/05</p> <p>Prove allegate a italiano e cucina</p> |

Eventuali informazioni e/o considerazioni sull'esito delle simulazioni

Per la simulazione della prima prova il livello rispecchia la situazione disomogenea della classe: 4 almeno con livello eccellente, 6 con livello sufficiente e il resto insufficiente.

Per la simulazione della seconda prova, composta da scienze degli alimenti, diritto e enogastronomia, a parte 3 discreti e un sufficiente, i risultati raggiunti dai restanti sono stati mediocri.

I docenti degli insegnamenti di indirizzo hanno formulato le tracce considerando quanto previsto dall'art.17, commi 5,6 e 8, D.Lgs. n. 62 del 2017 e dal D.M. n.164 del 15.06.2022 recante i quadri di riferimento e le griglie di valutazione per la seconda prova scritta per i diversi profili unitari dell'istruzione professionale. Le prove hanno tenuto in considerazione i percorsi che sono stati erogati agli alunni nel triennio.

Le prove somministrate sono a disposizione della commissione.

IL CONSIGLIO DI CLASSE

| INSEGNAMENTO | DOCENTI | Firme |
|--------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------|
| Lingua e letteratura italiana/Storia | Cavicchioli Beatrice | <i>Bea Cavicchioli</i> |
| Lingua inglese | Zanotti Ilaria | <i>Ilaria Zanotti</i> |
| Seconda lingua straniera (francese) | D'Alessandro Angela | <i>Angela D'Alessandro</i> |
| Matematica | Ramazio Elisa | <i>Elisa Ramazio</i> |
| Enogastronomia- cucina | Baldissin Fabio | <i>Fabio Baldissin</i> |
| Enogastronomia- Sala e vendita | Zacchero Davide | <i>Davide Zacchero</i> |
| Scienze motorie | Calvio Angela | <i>Angela Calvio</i> |
| Diritto | Di Martino Maria | <i>Maria Di Martino</i> |
| Scienza e cultura dell'alimentazione | Tricarichi Perruccio Giuseppe | <i>Giuseppe Tricarichi</i> |
| IRC | L'Amico Manuela | <i>Manuela L'Amico</i> |
| Sostegno | Nanchi Santina | <i>Santina Nanchi</i> |
| Sostegno | Puricella Anna Lucia | <i>Anna Lucia Puricella</i> |

ELENCO ALLEGATI:

Allegato A: programmi svolti, metodologie didattiche, strumenti, tempi e obiettivi raggiunti per ogni singolo insegnamento.

Allegato B: documentazione delle studentesse e degli studenti con bisogni educativi speciali, per ciascuno dei quali sono state predisposte le necessarie personalizzazioni/individualizzazioni, come risulta dai rispettivi PDP o PEI.

Allegato C: attività svolte nell'ambito dell'insegnamento dell'educazione civica.

Allegato D: rubriche di valutazione dell'area generale e dell'area di indirizzo.

Il documento è stato approvato dal Consiglio di classe nella seduta del 07/05/2025.

Biella, 07/05/2025

**IL DIRIGENTE
SCOLASTICO**

Marialuisa Martinelli

(Firma
autografa
sostituita a
mezzo
stampa, ex art 3
comma 2,
DLgs 39/93)