



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. BT**

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

**Percorso "Enogastronomia settore cucina"**

---

[www.iisgaeaulenti.edu.it](http://www.iisgaeaulenti.edu.it) [biis00700c@istruzione.it](mailto: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

### 1. 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 è 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

### 2. PRESENTAZIONE/PROFILO DELLA CLASSE

**Composizione.** La classe è composta da 9 studenti: 5 maschi e 4 femmine. Il gruppo si presenta numericamente ridotto, il che ha favorito un ambiente di apprendimento più attento e personalizzato. Quest'anno si è inserito un allievo ripetente proveniente dalla classe quinta dello scorso anno. All'interno della classe sono presenti n. 5 alunni con bisogni educativi speciali, per ciascuno dei quali sono stati predisposti i rispettivi PDP o PEI.

In particolare, vi sono n.3 alunni per i quali è stato predisposto il PDP e n.2 alunni certificati ai sensi della l.104/92 per i quali è stato predisposto il PEI. Di questi ultimi n.1 alunni affronterà regolarmente la prova d'esame in base alle indicazioni contenute nel PEI, n.1 alunno affronterà l'esame solo al fine del rilascio dell'attestato di credito formativo (affrontando solo la prova orale). Per questi ultimi la scuola rilascerà la certificazione delle competenze. **Allegato B**

**Provenienza territoriale.** Gli studenti provengono tutti dal Cossatese e Valdilana. Il legame con il territorio si riflette anche nell'interesse per il settore enogastronomico locale e nella volontà, da parte di alcuni, di valorizzarlo professionalmente.

**Osservazioni sulle dinamiche relazionali.** Le relazioni all'interno della classe sono state caratterizzate da un clima sereno, collaborativo e costruttivo. Gli studenti hanno dimostrato buone capacità di lavorare in gruppo, elemento particolarmente importante in un indirizzo come quello di cucina, dove il lavoro di squadra è fondamentale. La socializzazione si è rivelata attiva ed inclusiva, anche nei confronti dell'alunno con percorso differenziato. Particolarmente significativo infatti è stato l'atteggiamento della classe nei confronti dell'inclusione. Gli studenti hanno dimostrato sensibilità, rispetto e attenzione verso il compagno con disabilità, favorendo in ogni momento la sua partecipazione attiva e integrata alla vita scolastica. Il clima di classe è stato sereno e collaborativo: i rapporti tra pari sono stati improntati all'aiuto reciproco, alla disponibilità e alla condivisione.

La classe ha sviluppato buone capacità relazionali, sia tra i compagni sia con i docenti. Il dialogo, il rispetto delle regole e la collaborazione hanno favorito un ambiente positivo, motivante e favorevole all'apprendimento

**Osservazioni generali sul percorso formativo.** Nel corso del triennio, e in particolare durante l'ultimo anno, gli studenti hanno mostrato un progressivo sviluppo in termini di maturità e senso di responsabilità. Tuttavia, si rileva ancora in alcuni la difficoltà a mettersi pienamente in gioco, soprattutto nei momenti che richiedono impegno costante e capacità di affrontare la fatica. La maggior parte degli studenti ha compreso l'importanza dell'iniziativa, della resilienza e della disponibilità a migliorarsi.

**Presenza di eventuali problematiche relative a forte instabilità in particolari insegnamenti.** Non si segnalano problematiche di particolare instabilità in nessuna disciplina. Il percorso è stato regolare e gli insegnamenti teorici e pratici sono stati svolti con continuità ed efficacia.

**Osservazioni sul metodo di studio.** Buona parte della classe ha acquisito un metodo di studio funzionale, soprattutto in relazione alle materie tecnico-pratiche. Sono in grado di prepararsi in modo autonomo e organizzato, anche se in alcuni casi si nota una certa difficoltà nell'approfondimento teorico. Un solo alunno presenta gravi lacune nell'organizzazione dello studio, con ripercussioni visibili sul rendimento complessivo.

**Livelli generali raggiunti.** I livelli di apprendimento raggiunti sono generalmente adeguati. In alcune discipline si evidenziano buoni risultati a volte anche eccellenti da parte di diversi studenti. Ad oggi si segnala solo un caso per risultati non sufficienti in più discipline, nonostante i supporti e le strategie didattiche messe in atto.

**Partecipazione a progetti e concorsi.** Durante il percorso scolastico, la classe ha preso parte a numerosi progetti formativi e concorsi legati al settore enogastronomico e dell'ospitalità. Queste esperienze si sono rivelate particolarmente significative sia per lo sviluppo delle competenze tecnico-professionali che per la crescita personale degli studenti, offrendo occasioni concrete di confronto con il mondo del lavoro e con realtà esterne all'ambiente scolastico.

## 2a.STORICO DELLA CLASSE

Classe	Ammessi alla classe successiva/esame di Stato	Ammessi scrutini o differito	Nonammessi
Terza	10	0	1
Quarta	8	0	2
Quinta	9	/	

### 3. QUADRO ORARIO DELTRIENNIO

<b>INSEGNAMENTI AREA GENERALE</b>	<b>3<sup>^</sup></b>	<b>4<sup>^</sup></b>	<b>5<sup>^</sup></b>
Linguaeletteraturaitaliana	4	4	4
Linguainglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Storia	2	2	2
Scienzemotorie	2	2	2
IRC	1	1	1

<b>Percorso: enogastronomia settore cucina</b>			
<b>INSEGNAMENTI AREA DI INDIRIZZO</b>	<b>3<sup>^</sup></b>	<b>4<sup>^</sup></b>	<b>5<sup>^</sup></b>
Secondalinguastraniera(francese)	3	3	3
Scienzaeculturadell'alimentazione	4	3	4
Laboratoriodienogastronomia-cucina	7	6	5
Laboratoriodienogastronomia-Bar-salaevendita	0	2	2
Dirittoetecnicheamministrative	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 <sup>^</sup>	Docente classe 4 <sup>^</sup>	Docente classe 5 <sup>^</sup>
<b>Insegnamenti di area generale</b>			
Lingua e letteratura italiana	ROBERTA VIOGLIO	ROBERTA VIOGLIO	ROBERTA VIOGLIO
Lingua inglese	MARIA MADDALENA FACCIOTTO	MARIA MADDALENA FACCIOTTO	MARIA MADDALENA FACCIOTTO
Matematica	ALBERTO ROSSI		
Storia	ROBERTA VIOGLIO	ROBERTA VIOGLIO	ROBERTA VIOGLIO
Scienze motorie	FRANCESCO FALABELLA	FRANCESCO FALABELLA	FRANCESCO FALABELLA
IRC	DAVIDE RASTELLO	DAVIDE RASTELLO	DAVIDE RASTELLO
<b>Insegnamenti di Area di indirizzo</b>			
Seconda lingua straniera (francese)	CARLA MELLO	MARIELLA FORNARA	MARIELLA FORNARA
Scienza e cultura dell'alimentazione	LORENA PAGLIAZZO	LORENA PAGLIAZZO	LORENA PAGLIAZZO
Laboratorio di enogastronomia-cucina	STEFANO BOZZONE	STEFANO BOZZONE	STEFANO BOZZONE
Laboratorio di enogastronomia - Bar- sala e vendita	/	ALESSANDRO TOLIN	ALESSANDRO TOLIN
Diritto e tecniche amministrative	MARIO LORA LAMIA DONIN	MARIO LORA LAMIA DONIN	MARIO LORA LAMIA DONIN
Sostegno	POZZO GIULIA POZZA ERIK SANDIGLIANO DANIELA	POZZO GIULIA POZZA ERIK SANDIGLIANO DANIELA	POZZO GIULIA POZZA ERIK SANDIGLIANO DANIELA

## SEZIONE III

### 5. LA SEDE DELL'ISTITUTO

<b>Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera"</b>
<b>Mosso Valdilana</b>
<b>Via Quintino Sella 42</b>

### 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) - Alla scoperta dei piatti della tradizione(primo periodo)

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

#### **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,benessereesicurezzaeiservizialcliente(primoperiodo)

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

## **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**

1. Riflettere su se stessi e individuare le proprie attitudini
2. Gestire efficacemente il tempo e le informazioni
3. lavorare con gli altri in maniera costruttiva
4. comunicare costruttivamente in ambienti diversi
5. gestire l'incertezza, la complessità e lo stress
6. impegnarsi efficacemente con gli altri per un interesse comune
7. sviluppare pensiero critico e abilità integrate nella soluzione dei problemi
8. assumere l'iniziativa
9. lavorare sia in modalità collaborativa sia in maniera autonoma
10. possedere spirito di iniziativa e autoconsapevolezza
11. 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	X
Storia	X		X		X	X
Lingua inglese	X		X		X	
Seconda lingua (Francese)	X		X		X	
Matematica	X				X	X
Scienze motorie	X		X		X	X
IRC	X		X		X	X
DTA	X				X	X
Enog - Cucina	X	X	X		X	X
Enog- Sala					X	
Scienze degli alimenti	X	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: storia, italiano, matematica, DTA.

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 e/o DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA		
Attività	Durata	Partecipanti
Viaggio di istruzione a Vienna	5 giorni	7
Uscita didattica HORECA . Torino	8h	8
Uscita didattica Terra Madre. Torino	8h	8
Openday Novembre. Ciceroni per un giorno	4h	4
Openday Dicembre. Ciceroni per un giorno	4h	4
Organizzazione e partecipazione al Torneo d'Istituto	6h	9
Indagine sull'IA. Politecnico di Torino	6h	8
Progetto "Contrasto alla violenza di genere". Cissabo	2h	9
Conferenza con NAS	2h	9
Conferenza AIDO	2h	9
Concorso Mr SorRiso . Gattinara	6h	4

Concorso Horeca. Torino "Lady Chef" FIC	6h	2
Concorso FIPGC. Cagliari	3 giorni	2
Progetto Peer Education	8h	5
Progetto Mani Tese "Non è solo un pacchetto"	10h	5

## 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. CITTADINANZADIGITALE.

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

ATTIVITÀ DI TUTORAGGIO E ORIENTAMENTO		
Attività	Durata	Partecipanti
Cena didattica per gli Orientatori delle Scuole Medie	6	8
Cena didattica per i docenti. Natale	6	8
Visita Hotel Hilton. Milano	8	5
Attività Union Camere	2	8
Conferenza AIDO	2	8
Conferenza con NAS	2	8
Cena didattica per i genitori. Maggio	6	8

## 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	Compiti realtà/ Situazione problema
Lingua e letteratura italiana	X	X		X			
Storia	X	X		X			
Lingua inglese	X	X	X	X			
Seconda lingua straniera (Francese)	X	X	X	X			X
Matematica	X	X					X
Scienze motorie	X					X	
IRC	X						X
DTA	X	X		X			X
Enog - Sala	X	X					
Enog - Cucina	X	X		X	X	X	X
Scienze 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) :</p> <p>23-03-25, (programmata una simulazione il 15-05-25)</p> <p>Simulazione della seconda prova scritta (Scienze degli Alimenti, DTA, Cucina): 28-03-25, (programmata una simulazione per 16-05-25)</p> <p>Simulazione del colloquio d'esame: da definire</p> <p>Le tracce delle simulazioni, le griglie di valutazione e le prove differenziate sono reperibili negli allegati A delle discipline sopraindicate</p>

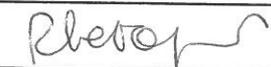
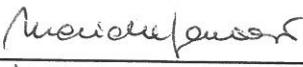
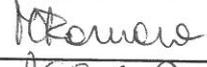
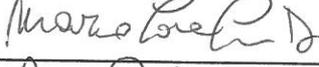
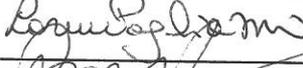
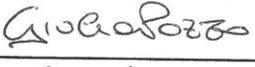
### **Eventuali informazioni e/o considerazioni sull'esito delle simulazioni**

L'esito delle simulazioni ha confermato i risultati ottenuti nel corso dell'anno scolastico.

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	FIRMA
Lingua e letteratura italiana/Storia	ROBERTA VIOGLIO	
Lingua inglese	MARIA MADDALENA FACCIOTTO	
Seconda lingua straniera (francese)	MARIELLA FORNARA	
Matematica	ALBERTO ROSSI	
DTA	MARIO LORA LAMIA DONIN	
Scienze degli Alimenti	LORENA PAGLIAZZO	
Enog. Cucina	STEFANO BOZZONE	
Enog. Sala	ALESSANDRO TOLIN	
Scienze Motorie	FRANCESCO FALABELLA	
IRC	DAVIDE RASTELLO	
Sostegno	SANDIGLIANO DANIELA	
Sostegno	POZZO GIULIA	
Sostegno	POZZA ERIK	

### 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 7 maggio 2025.

Biella, 7 maggio 2025

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Marialuisa Martinelli

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

