ifpal-15/05/2026-0002027

PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

Servizio per il reclutamento e la gestione del personale della scuola

Ufficio esami di Stato e abilitazioni professionali

ESAME DI MATURITA' DI ISTITUTO PROFESSIONALE (CAPES)
Indirizzo
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Articolazioni
ENOGASTRONOMIA

A. F. 2025-2026

CLASSE: 5A CAPES

DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DELLE EVIDENZE

(ai sensi dell'Allegato 1 Deliberazione della Giunta provinciale n. 668 del 27 aprile 2015 e dell'Allegato A Deliberazione della Giunta provinciale n. 539 del 30 aprile 2020)

Coordinatore di classe: prof. Luca Segatta

DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DELLE EVIDENZE

1. **DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE**
1.1 Composizione Consiglio di Classe
1.2 Composizione e storia della classe
1.3 Piano di studio del V anno Capes e quadro orario
2. **INDICAZIONI SU INCLUSIONE**
2.1 Studenti/studentesse con BES con descrizione degli eventuali strumenti compensativi da predisporre in sede d'esame
3. **INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA**
3.1 Metodologie e strategie didattiche
3.2 Tempi del percorso formativo - Spazi e ambienti di apprendimento
3.3 CLIL: attività e modalità di insegnamento
3.4 Programma CLIL
3.5 Attività di supporto e potenziamento effettuate in corso d'anno
3.6 *Iniziative ed attività extracurricolari*
3.7 Progetti didattici innovativi
3.8 Rapporti con il territorio: progetti, viaggi e visite d'istruzione, partecipazione ad eventi, collaborazioni con Enti locali etc.
3.9 Alternanza scuola/lavoro
4. **INDICAZIONI SU VALUTAZIONE**
4.1 Criteri di valutazione
4.2 Griglie di valutazione prove scritte e orali
4.3 Criteri attribuzione crediti
5. **INDICAZIONI SU PROVE**
5.1 Prove di simulazione
5.2 Prima prova
5.3 Seconda prova
5.4 Colloquio
6. **EDUCAZIONE CIVICA E ALLA CITTADINANZA**
7. **PRESA D'ATTO E SOTTOSCRIZIONE DA PARTE DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

Allegati:

- Programmi svolti dai docenti del Consiglio di Classe (Allegato A)
- Tracce Simulazioni della Prima Prova (Allegato B)
- Griglie di correzione (Allegato C)

1 DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

1.1 Composizione Consiglio di Classe

Disciplina	Cognome e nome	Ruolo
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Petruzzella Giuseppina	Docente
LINGUA INGLESE	Fait Antonia	Docente
MATEMATICA	Aleanzi Manuela	Docente
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	Ruffino Vanessa	Docente
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Pastorello Serena	Docente
STORIA	Segatta Luca	Docente coordinatore
PROJECT WORK	EmmaGiovanni	Docente
PROJECT WORK	Avi Giuliano	Docente

1.2 Composizione e storia della classe

La classe quinta A Capes dell'indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera" è costituita da un gruppo di 12 studenti, di cui 5 provenienti da un precedente percorso di Tecnico di cucina presso l'IFP Alberghiero G. Cipriani di Levico Terme, 6 provenienti da un percorso di Tecnico di Panificazione e Pasticceria presso l'IFP Alberghiero di Rovereto (di cui uno in percorso duale) e 1 allievo proveniente da precedente percorso Capes, concluso con la non ammissione all'esame, presso il CFP di Varone (Riva del Garda). Dei 12 studenti, uno risulta non frequentante, non avendo di fatto mai partecipato alle attività didattiche. 9 dei 12 allievi hanno ottenuto presso questo Istituto anche la qualifica; una studentessa l'ha ottenuta presso l'IFP Alberghiero di Rovereto, un'altra presso il CFP di Fiera di Primiero, mentre lo studente non frequentante l'ha conseguita presso il CFP di Varone (Riva del Garda).

Un alunno della classe presenta disturbi specifici dell'apprendimento (DSA). Per un'alunna invece, a seguito di prolungato ricovero, è stato previsto un PEP (Fascia C) per favorire il recupero delle attività didattiche compatibilmente con le terapie mediche riabilitative.

La classe si è presentata nel corso dell'intero anno scolastico come un insieme di due entità abbastanza distinte, determinate prevalentemente dalle diverse provenienze di studio, questo non ha tuttavia inficiato la possibilità di lavorare in un clima sereno e tranquillo, all'interno del quale non si sono, infatti, manifestati episodi rilevanti di maleducazione o mancato rispetto delle regole. Per alcune allieve si segnala una frequenza abbastanza saltuaria e per una di esse un ricovero ospedaliero prolungato a cavallo dei due quadrimestri.

1.3 Piano di studio del V anno Capes e quadro orario

Il monte ore complessivo del corso annuale per l'Esame di Stato di Istruzione professionale è di 990 ore. Il percorso del quinto anno Capes si articola in quattro aree di apprendimento: linguistica; storico socio economica; matematica, scientifica e tecnologica; tecnico-professionale.

Le prime tre aree, di carattere generale (Linguistica, Storico socio economica e Matematica, scientifica e tecnologica), coprono il 80% (792 ore) del monte ore annuale complessivo, mentre l'area Tecnico-Professionale occupa il 20% (198 ore) del monte ore annuale complessivo. La quota del 10% del monte ore annuale complessivo, da attribuire a scelta dall'Istituzione formativa, è stata destinata al potenziamento alle Scienze di settore (scienze e cultura dell'alimentazione e diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva). Nello specifico il totale delle scienze di settore è

passato da 165 a 264 ore così suddivise: 165 ore di scienze e cultura dell'alimentazione e 99 ore di tecniche amministrative della struttura ricettiva.

Il quadro orario, ripartito su settimane di 5 giorni con in media due rientri pomeridiani, ha previsto 9 giornate dedicate alla realizzazione di tre project work di gruppo, nello specifico dal 15 al 18 dicembre, dal 27 al 29 gennaio e nelle giornate dell'11 e 12 marzo 2026. La scelta di sviluppare questi momenti di project collettivi è stata fatta dal Consiglio di classe per permettere di condividere ed insegnare tramite le metodologie del learning by doing e dei compiti di realtà tutte quelle fasi necessarie per la progettazione e realizzazione di eventi e servizi di vario tipo, andando a sfruttare anche le pregresse competenza maturate dagli allievi nei loro percorsi di Tecnici. Nelle 4 giornate di dicembre gli allievi hanno predisposto un'apericena a tema natalizio, prevedendo diverse lavorazioni e servizi per gli ospiti. Nelle 3 giornate di gennaio, invece, il project collettivo ha previsto la collaborazione con lo chef Stefano Goller, presidente dell'Associazione Cuochi Trentini per la realizzazione di 3 puntate della trasmissione "Sapori trentini - Giovani cuochi", volta a valorizzare prodotti tipici del territorio attraverso ricette rivisitate dagli allievi. L'ultimo project, quello di marzo, ha visto gli allievi collaborare con la chef per la preparazione di un evento/cena svoltasi all'interno delle attività delle Paralimpiadi di Milano-Cortina % la sede Enaip di Tesero.
Nell'ambito dell'Area tecnico-professionale, gli studenti hanno svolto corsi professionalizzanti ed attività laboratoriali di gruppo volti alla pianificazione e alla gestione di eventi utilizzando gli spazi di villa Flora di Roncegno Terme o i laboratori didattici della sede Istituto di via Ziehl. Si rimanda per queste informazioni al punto 3 del presente documento. Di seguito viene invece riportato il quadro orario del piano di studio.

Area	Insegnamento	Ore annuali
AREA LINGUISTICA	Lingua e letteratura italiana	198
	Lingua inglese	99
AREA STORICO SOCIO ECONOMICA	Storia	99
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	99
AREA MATEMATICA, SCIENTIFICA E TECNOLOGICA	Matematica	132
	Scienze e cultura dell'alimentazione	165
AREA TECNICO PROFESSIONALE	Tecnico-professionale (Project work)	198
	TOTALE ANNUO	**990**

2 INDICAZIONI SU INCLUSIONE

2.1 Studenti/studentesse con BES con descrizione degli eventuali strumenti compensativi da predisporre in sede d'esame.

All'interno della classe è presente 1 studente con DSA. Per questo allievo, come riportato sul relativo PEP messo a disposizione della Commissione d'esame, definito e approvato dal Consiglio di Classe, si prevedono in relazione all'esame di diploma di Maturità le seguenti misure compensative e/o dispensative:

- lettura ad alta voce del testo e delle richieste della seconda prova (se richiesta)
- formato con interlinea 1,5 per i testi di entrambe le prove scritte
- calcolatrice
- tempi più lunghi per lo svolgimento delle prove (da valutare in sede preliminare con la Commissione d'esame).

3 INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

3.1 Metodologie e strategie didattiche

La programmazione didattica, in linea con quanto definito nei piani di studio del Corso annuale per l'Esame di Stato in Provincia di Trento (ai sensi del Protocollo di Intesa MIUR-PAT del 7.02.2013 e della deliberazione della Giunta provinciale n. 1156 del 14 luglio 2014 e s.m.i.) dall'anno 2015/2016 e successive revisioni, ha la finalità di formare gli studenti su aree di apprendimento prevalentemente teoriche (area linguistica, matematica, scientifica e tecnologica e storico-socio-economica) e su un'area Tecnico professionale che prevede l'elaborazione di un *project work* per sviluppare competenze e approfondire e consolidare conoscenze e abilità acquisite nel corso del quarto anno di IeFP.

Le metodologie sono un aspetto fondamentale della pratica didattica in quanto attivano il processo di insegnamento-apprendimento nell'interazione docente-studente. In questa prospettiva le strategie didattiche che vengono messe in atto, pur rivolte al gruppo classe, tengono conto della singolarità di ogni persona, delle sue capacità e fragilità, nelle varie fasi di crescita e formazione.

I percorsi educativi si sviluppano attraverso le strategie metodologiche più opportune al raggiungimento degli standard formativi fissati in coerenza con le competenze, le abilità e i contenuti delle discipline insegnate e in sinergia con gli stili di apprendimento degli studenti. Le metodologie didattiche utilizzate tendono a: favorire il coinvolgimento e l'interazione degli allievi; accrescere e potenziare le conoscenze disciplinari e professionali; sviluppare le capacità concettuali ed in particolare quelle progettuali, decisionali e di *problem solving*.

A tal fine, il lavoro didattico si è articolato in:

1. momenti di lavoro in classe attraverso lezioni partecipate, lavoro individuale o collettivo, esercizio alla pratica dell'esposizione orale, simulazioni delle prove scritte e del colloquio dell'Esame di Stato, analisi di testi, risoluzione di problemi;
2. momenti di approfondimento e di facilitazione dell'apprendimento quali correzione e restituzione degli elaborati effettuati, ripassi collettivi in aula mirati alla focalizzazione delle tematiche significative, pianificazione del lavoro domestico e scolastico;
3. momenti di confronto e approfondimento di alcune tematiche con esperti esterni. Per la descrizione dettagliata delle attività svolte, si rimanda al paragrafo 3.2 del presente documento;
4. momenti di sviluppo e valutazione delle competenze pratiche attraverso la realizzazione di tre *project work* di gruppo, come descritto al punto 1.3 del presente documento delle evidenze. In tali occasioni gli allievi hanno avuto l'opportunità di sperimentare sul campo la loro formazione, gestendo le varie fasi di progettazione, preparazione ed esecuzione di attività di ristorazione e ospitalità. Agli eventi hanno partecipato i docenti del corso e ospiti esterni, individuati tra esperti del settore, oltre che tecnici dell'emittente locale TrentinoTV. Una delle scelte che hanno caratterizzato l'approccio pedagogico assunto nel corso di questi *project work* di gruppo è il coinvolgimento integrale degli allievi nella gestione della struttura, allo scopo di favorire una piena responsabilizzazione di ciascuno rispetto a tutti gli aspetti implicati: dalle pulizie, allo smaltimento dei rifiuti, all'attenzione per mantenere impeccabile l'ordine e la qualità degli allestimenti. Gli allievi nella fattispecie si sono occupati, assegnandosi gli incarichi, di progettare gli eventi nella loro interezza, dalla spesa alla gestione del magazzino, dagli inviti agli ospiti alla creazione del tema principale dell'evento, dalla ricerca degli ingredienti alla realizzazione del prodotto finito. Durante queste attività, per un totale di 60 ore, è stata prevista la compresenza di due docenti di area professionale.
5. Un collaboratore di madrelingua inglese ha supportato l'attività didattica durante le ore di inglese con un intervento di 10 ore.

3.2.Tempi del percorso formativo – Spazi e ambienti di apprendimento

Al termine del Corso annuale per l'Esame di Stato di Istruzione Professionale viene conseguito il Diploma di Istituto Professionale Settore Servizi nei seguenti indirizzi:

- Indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera - Articolazione Enogastronomia;

L'Istituto ha la propria sede principale a Levico Terme in via Ziehl 5, la quale si compone di 11 aule distribuite su 3 piani, 1 aula informatica al 2° piano, i laboratori di sala e gastronomia al piano terra, gli spogliatoi e il magazzino al piano interrato. Gli allievi della quinta CAPES hanno frequentato le lezioni in questa sede.

Vi è poi una succursale, sita sempre a Levico Terme, in via Slucca de Matteoni, caratterizzata dalla presenza di 7 aule e 1 aula informatica locate per intero all'ultimo piano dell'edificio. Alcune ore di attività pratica, in particolare quelle relative ai *project work* di gruppo, si sono svolte negli spazi di Villa Flora situata nel Parco di Roncegno Terme.

3.3 CLIL: attività e modalità di insegnamento

Nelle classi quinte si sono svolte 60 ore in modalità CLIL (in lingua inglese) nelle discipline di storia e *project work*. Altre 45 ore sono state svolte dal docente di lingua inglese in compresenza con il docente di area professionale sempre nell'ambito del project work. Le rimanenti 15 ore sono state inserite come momenti di approfondimento di storia.

3.4. Programma CLIL

Per la parte inerente al Project Work e per un totale di 60 ore sono stati trattati i seguenti argomenti:

- get in touch with the students, understanding of the English language level of the class, introduction: a project work;
- presentation of the individual project work and its main features: main topics, key words.
- Plan and creation of the Christmas event at Villa Flora in Roncegno (translation of the menus, invitations, welcoming the guests, service in English, customer satisfaction);
- oral report, writing an essay and giving feedback about the realization of the event Villa Flora restaurant;
- In Flanders Field, poesia di un reduce della I guerra mondiale (storia)
- 14 points of Woodrow Wilson (storia)

- We Shall Fight on the Beaches (W. Churchill on 4th June 1940) (storia)
- analisi del testo di J.F.Kennedy "Ich bin ein Berliner" (storia)

3.5 Attività di supporto e potenziamento effettuate in corso d'anno

La redazione del *project work* finale è il frutto di una programmazione precisa, condivisa dal Consiglio di Classe, e di medio-lungo periodo. Ai fini della realizzazione del *project work*, agli studenti e alle studentesse sono state fissate delle scadenze nei vari mesi dell'anno formativo. L'insegnante delle discipline professionalizzanti ha coordinato il lavoro degli studenti nella raccolta dei contenuti.

Durante il corso d'anno sono state previste simulazioni delle prove d'esame: due per la Prima prova, due per la Seconda Prova multidisciplinare, due simulazioni di colloquio (a gennaio e a maggio). Per ulteriori precisazioni si rimanda al punto 5 del presente documento. Nelle ultime settimane di lezione, compatibilmente con l'avanzamento dei programmi delle varie discipline, sono previste ore per il ripasso dei contenuti affrontati ed eventuale potenziamento in orario pomeridiano.

3.6 Iniziative ed attività extracurricolari

CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE

L'istituto ha previsto un pacchetto di 10 ore per ogni gruppo di studenti interessato alla certificazione linguistica di livello B1 o livello B2 del "Quadro Comune Europeo per le lingue", certificata dall'ente TRINITY previo superamento dell'esame ISE1 o ISE2. Sono sei le studentesse del Capes che erano già in possesso della certificazione linguistica B1 ottenuta negli anni formativi precedenti. Due studentesse hanno invece conseguito la certificazione linguistica (B2 del Qcer) negli anni precedenti.

3.7 Progetti didattici innovativi

Oltre ai *project work* nel corso dei quali gli studenti hanno ideato e predisposto o collaborato alla predisposizione di menù creativi, progettato in ogni sua parte (ricerca degli sponsor, spesa, conservazione, tecniche di preparazione, impiattamento, servizio, abbinamento vini, servizio caffetteria, realizzazione cocktail) e presentato al ristorante di Villa Flora di Roncegno, la classe ha avuto modo di sperimentare tecnologie didattiche innovative come la progettazione di siti web, l'utilizzo di alcune Google Apps o di Canva e Wix Website per sviluppare i progetti personali, con

l'aggiunta di collegamenti ipertestuali attraverso la creazione di Qr Code e di sondaggi in Google Form per il rilevamento della soddisfazione clienti e la loro fidelizzazione tramite feedback.

3.8 Rapporti con il territorio: progetti, viaggi e visite d'istruzione, partecipazione ad eventi, collaborazioni con Enti locali

PROGETTI

Nel corso dell'anno scolastico, la classe ha seguito i seguenti corsi per approfondire alcune tematiche riguardanti le scienze alimentari e l'HACCP, il mercato del lavoro, l'educazione finanziaria, l'educazione stradale e il settore alberghiero.

- Collaborazione con l'ITT Buonarroti (Prof. Del Sorbo): controllo ed analisi microbiologiche su matrici alimentari e tamponi superficiali di attrezzature e/o taglieri per garantire un controllo dei livelli di sanificazione;
- Giornata dell'Europa (04 dicembre 2025) con la dott.ssa Boglarka Fenyvesi Kiss per presentare l'intervento "l'Europa nella quotidianità".
- Collaborazione con Alta Formazione di Roncegno Terme sulla presentazione di elaborati in lingua inglese, esempi di elaborati di progetto
- Progetto orientamento post maturità: intervento per promuovere percorsi nell'ambito della ristorazione successivi al Diploma di maturità previsto in data 10/03/26: ALMA.

VIAGGI E VISITE D'ISTRUZIONE

Nel corso dell'anno scolastico la classe ha partecipato ai seguenti viaggi/visite d'istruzione:

- 13 ottobre 2025: uscita didattica alla Fiera Hotel di Bolzano
- 13 marzo 2026: uscita didattica a Lago di Tesero per Evento Paralimpiadi (Biathlon paralimpico)
- Dal 21 al 23 aprile 2026: viaggio d'istruzione a Roma.

PARTECIPAZIONE AD EVENTI

Gli eventi ai quali la classe ha partecipato sono:

- "Sapori trentini - Giovani cuochi" dell'emittente Trentino TV il giorno 29 gennaio 2026
- Paralimpiadi Milano-Cortina 2026, cena evento il 12 marzo 2026 e gare paralimpiche del 13 marzo 2026

3.9 Alternanza scuola/lavoro

L'alternanza costituisce un'occasione privilegiata per la sperimentazione dell'apprendimento e del livello di maturazione anche personale di ciascun allievo in contesti esterni alla scuola. L'attività di alternanza è organizzata dai coordinatori di stage e di corso che individuano, insieme al Consiglio di Classe, e contattano le aziende sul territorio provinciale, ma anche extra-provinciale e all'estero, adatte e disponibili a collaborare all'esperienza formativa. L'alternanza scuola/lavoro si considera esperita nel corso del terzo e quarto anno.

Il quinto anno CAPES non prevede attività di alternanza scuola/lavoro avendo gli allievi già svolto nel corso del terzo e quarto anno delle ore per il conseguimento della qualifica di operatore e per l'ottenimento del diploma di tecnico.

QUADRO SINTETICO ALTERNANZA DEL TERZO ANNO Quinta A (Articolazione Enogastronomia)				
ALUNNO	**DATA INIZIO**	**DATA FINE**	**STRUTTURA**	**NR. ORE**
01.	06/03/24	31/03/24	MCH srl - ASTORIA PARK HOTEL	120
02.	03/03/24	02/05/24	PASTICCERIA NIDO	160
03.	06/03/24	31/03/24	POSTHOTEL CAVALLINO BIANCO srl	120
04.	06/03/24	31/03/24	RISTORANTE EL MOLIN - Al. BE. G. srl	120
05.	06/03/24	31/03/24	PASTICCERIA MILANO	120
06.	06/03/24	31/03/24	CORONA DOLOMITES	120

			HOTEL	
07.	03/03/24	02/05/24	PASTICCERIA LUCIAN	160
08.	06/03/24	31/03/24	LABORATORIO PASTICCERIA BRONZETTI	120
09.	03/03/24	02/05/24	DOLOVITIS DI ANTONIO FARINA	160
10.	06/03/24	31/03/24	RISTORANTE INNESTI	120
11.	06/03/24	31/03/24	RISTORANTE AI PIANI - MORESCO srl	120
12.	06/03/24	31/03/24	HERMITAGE BIOHOTEL srl	120

QUADRO SINTETICO ALTERNANZA DEL QUARTO ANNO
Quinta A
(Articolazione Enogastronomia)

ALUNNO	DATA DI INIZIO	DATA DI FINE	STRUTTURA	NR. ORE
01.	03/12/24	06/01/25	PANIFICIO ZANONI MARCO & C. snc	200
	31/03/25	27/04/25	PASTICCERIA CAFFETTERIA CASA DEL CIOCCOLATO snc	145
02.	02/12/2024	13/04/25	HOTEL LETIZIA (duale)	426
03.	17/12/24	19/01/25	RISTORANTE MALGA PANNA	182
	14/04/25	18/05/25	HOTEL EXCELSIOR VENICE LIDO	138
04.	03/12/24	06/01/25	PASTICCERIA LUCIAN	200
	31/03/25	27/04/25	CIRILLI FOOD snc	145
05.	03/12/24	06/01/25	PANIFICIO ZANONI MARCO & C. snc	200
	31/03/25	27/04/25	BOMBI sas	145
06.	17/12/24	19/01/25	CHALET DEL SOGNO	182

	14/04/25	18/05/25	GB HOTELS ABANO TERME	138
07.	03/12/24	06/01/25	PASTICCERIA 'LMALGHER	200
	31/03/25	27/04/25	PASTICCERIA NIDO	145
08.	03/12/24	06/01/25	SILVIA BIASIOLI PATISSERIE	200
	31/03/25	27/04/25	PANIFICIO BRUGNARA	145
09.	04/12/23	06/01/24	HOTEL LIDO PALACE	200
	25/03/24	26/04/24	QUELLENHOF RESORT	205
10.	17/12/24	19/01/25	TRATTORIA VECCHIA SORNI	182
	14/04/25	18/05/25	GB HOTELS ABANO	138
11.	17/12/24	19/01/25	FERRARI F.lli LUNELLI spa	182
	14/04/25	18/05/25	HOTEL MONACO & GRAND CANAL	138
12.	17/12/24	19/01/25	PASTICCERIA LUCIAN	182
	14/04/25	18/05/25	TRATTORIA VECCHIA SORNI	138

4 INDICAZIONI SU VALUTAZIONE

4.1 Criteri di valutazione

La valutazione degli studenti si esercita su tutte le componenti e le attività del processo formativo, ha per oggetto non solo la sfera dell'apprendimento, ma anche il comportamento e le capacità relazionali degli alunni. È anche uno strumento di crescita e di orientamento che può favorire l'autovalutazione personale dello studente. Il processo di valutazione è periodico e viene effettuato attraverso diversificati strumenti di verifica (verifiche sommative, relazioni ed elaborati personali, simulazioni d'esame, *project work*), in coerenza con gli obiettivi di apprendimento previsti nei piani di studio provinciali e sulla base di quanto stabilito dal Collegio dei Docenti e di quanto concordato nelle riunioni di dipartimento.

Gli esiti delle valutazioni sono formalizzati alla fine di ogni anno scolastico attraverso giudizi sintetici, frutto di un congruo numero di verifiche per ciascuna disciplina. Inoltre, nel corso del

secondo quadrimestre, il Consiglio di classe comunica agli studenti e alle famiglie eventuali carenze e incertezze.

Per il voto di condotta si rimanda a quanto deliberato dal Collegio Docenti del 1 dicembre 2021 di cui di seguito si riportano gli elementi essenziali per determinare l'attribuzione del voto stesso e la tabella utile come linea guida.

"Il Consiglio di Classe, in sede di scrutinio, procederà ad attribuire per ciascun allievo un punteggio da 10 a 5 inerente la condotta, tenendo conto dei seguenti indicatori per la valutazione: atteggiamento interpersonale, verso l'ambiente di apprendimento e verso le attività didattiche, partecipazione e frequenza. Per ciascun allievo il consiglio di classe esaminerà quindi i seguenti fattori, la presenza di ciascuno dei quali può concorrere all'attribuzione di un livello di giudizio inferiore:

- la presenza di note disciplinari gravi o presenza di più note disciplinari

- la frequenza saltuaria; i ritardi reiterati; la reiterata mancanza di giustificazioni

- la mancata partecipazione all'attività didattica, atteggiamento non collaborativo; assenza di attenzione

- l'atteggiamento poco maturo e comportamenti inadeguati, anche in mancanza di note disciplinari, scarso rispetto dei ruoli, dei compagni e dell'ambiente scolastico

- l'insorgenza di atti di particolare gravità".

PUNTEGGIO	*TRACCIA DEL DESCRITTORE*	*PRESENZA DI FATTORI NEGATIVI*
10	*L'allievo ha un atteggiamento positivo nei confronti delle attività didattiche e collaborativo e rispettoso nei confronti dei compagni. Mantiene un comportamento corretto e adeguato al contesto. La frequenza è regolare. Non presenta nessuno dei fattori sopra elencati.*	*0*
9	*L'allievo ha un atteggiamento positivo nei confronti delle attività didattiche e rispettoso nei confronti dei compagni. Mantiene un comportamento adeguato al contesto. La frequenza è regolare. Presenta al massimo uno dei fattori sopra elencati.*	*1 fattore che andrà a modificare il descrittore*
8	*L'allievo ha un atteggiamento per lo più positivo nei confronti delle attività didattiche e rispettoso nei confronti dei compagni. Mantiene un comportamento generalmente adeguato al contesto. La frequenza è regolare. Presenta al massimo due dei fattori sopra elencati.*	*2 fattori che andranno a modificare il descrittore*
7	*L'allievo ha un atteggiamento non sempre positivo nei confronti delle attività didattiche e rispettoso nei confronti dei compagni. Talvolta assume comportamenti poco maturi e non adeguati al contesto. La frequenza è poco regolare. Presenta al massimo tre dei fattori sopra elencati.*	*3 fattori che andranno a modificare il descrittore*
6	*L'allievo non ha un atteggiamento adeguato nei confronti delle attività didattiche e spesso non rispetta i ruoli e i compagni. Assume comportamenti immaturi e non consoni al contesto. La frequenza è irregolare. Presenta al massimo 4 dei fattori sopra elencati.*	*4 fattori che andranno a modificare il descrittore*
5	*L'allievo mantiene un atteggiamento profondamente inadeguato nei confronti delle attività didattiche e non rispetta i ruoli e i compagni. Assume continuamente comportamenti immaturi e non consoni al contesto. La frequenza è irregolare. Presenta fino a 5 dei fattori sopra elencati.*	*5 fattori che andranno a modificare il descrittore*

4.2 Griglie di valutazione prove scritte e orali

Per la valutazione delle prove scritte e delle performance orali, nelle diverse discipline si utilizza la seguente griglia, condivisa e approvata dal Collegio Docenti il 01/09/2017. Per il percorso CAPES si mantengono i descrittori della sottostante griglia, per la valutazione si utilizzano quelle in cifre.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE *DESCRIZIONE DEI CRITERI VALUTAZIONI*	*VALUTAZIONE*
L'alunno conosce e padroneggia gli argomenti proposti, sa elaborare ed applicare autonomamente le conoscenze e valutare in modo critico contenuti e procedure, esposizione sicura e personale.	OTTIMO 10
L'alunno conosce e padroneggia gli argomenti proposti, la preparazione è precisa, sa applicare autonomamente le conoscenze e valutare procedure, esposizione sicura e corretta.	DISTINTO 9
L'alunno conosce e comprende gli argomenti affrontati, individuandone gli elementi costitutivi, la preparazione è precisa, si sforza di offrire contributi personali, esposizione corretta.	BUONO 8
L'alunno conosce gli elementi fondamentali della disciplina acquisiti con impegno costante e interesse, l'argomentazione è lineare e l'esposizione per lo più corretta.	DISCRETO 7
L'alunno conosce gli elementi fondamentali della disciplina acquisiti in modo semplice e senza particolari elaborazioni personali l'argomentazione è lineare e l'esposizione è generalmente corretta.	SUFFICIENTE 6
Conoscenza incompleta e insicura degli argomenti fondamentali. Pur avendo acquisito parziali abilità l'alunno non sa utilizzarle in modo autonomo e commette errori. Esposizione incerta e non lineare. Le carenze indicate non sono però di gravità tale da impedire con un impegno adeguato un recupero completo della preparazione.	NON SUFF/SUFFICIENTE 5
Conoscenza frammentaria e superficiale della materia, carenze di rilievo nella qualità delle nozioni apprese e nell'apprendimento. L'alunno commette errori significativi anche in prove semplici. Le carenze possono pregiudicare il proseguimento degli studi. Espone in modo improprio e scorretto.	NON SUFFICIENTE 4
Conoscenza estremamente frammentaria o del tutto inesistente. L'alunno non svolge neppure prove semplici. Non è in grado di esporre nessun argomento. Le carenze sono talmente profonde da poter pregiudicare il proseguimento degli studi.	DEL TUTTO NON SUFFICIENTE 3

Le valutazioni vengono restituite agli studenti tenendo sempre presente anche la finalità formativa delle verifiche, e lasciando quindi spazio ad attività di metacognizione tramite il confronto sia individuale che collettivo sui risultati ottenuti, le difficoltà incontrate, le modalità di superamento o recupero delle eventuali carenze. *Feedback* formativi vengono dati regolarmente durante le lezioni, attraverso una didattica che non è mera trasmissione di contenuti in modo unidirezionale ma interpella continuamente gli alunni al fine di co-costruire la conoscenza e renderli consapevoli del loro modo di apprendere.

Per quanto concerne il *project work* il consiglio di classe ha deciso di adottare dei modelli online di condivisione dei materiali creati, in modo tale da favorire un riscontro effettivo della qualità del lavoro svolto: ogni singolo docente è stato in grado di intervenire con i propri *feedback*. Nel corso dell'anno scolastico sono state previste occasioni di ulteriore confronto sul materiale elaborato dagli allievi in maniera individuale che collettiva, sia durante le ore dedicate al *project* stesso sia nel corso di due simulazioni di colloquio orale svolte il 10 febbraio e il 12 maggio.

4.3 Criteri attribuzione crediti

Nella valutazione globale dell'alunno si è stabilito di considerare il credito scolastico del triennio, prendendo in considerazione i punteggi della qualifica, del diploma del quarto anno e la media del quinto anno.

I punteggi sono attribuiti sulla base della Tabella A prevista dal D.lgs. n.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 per ciascuno dei tre anni (classi III, IV e V) per un massimo di 40 crediti totali.

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≤7	8-9	9-10	10-11
7<M≤8	9-10	10-11	11-12
8<M≤9	10-11	11-12	13-14
9<M≤10	11-12	12-13	14-15

Per l'attribuzione dei crediti del terzo, quarto e quinto anno, si rimanda alla documentazione prodotta in sede di ammissione all'Esame.

5 INDICAZIONI SU PROVE

5.1 Prove di simulazione

In corso d'anno sono state proposte dai singoli docenti di italiano, per la prima prova, e di scienze e cultura dell'alimentazione e di diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva per la seconda, due simulazioni d'esame ciascuna. Per queste tipologie di verifica è stata data restituzione agli allievi.

SIMULAZIONI DI PRIMA PROVA

DATA	DISCIPLINA	DURATA	TIPOLOGIA
12/12/2025	ITALIANO	5 ORE	A, B, C
27/03/2026	ITALIANO	5 ORE	A, B, C

SIMULAZIONI DI SECONDA PROVA

DATA	DISCIPLINA	DURATA	TIPOLOGIA
09/12/2026	MULTIDISCIPLINARE	5 ORE	A
16/04/2026	MULTIDISCIPLINARE	5 ORE	B

5.2. Prima prova

Nel corso dell'anno scolastico sono state effettuate due simulazioni di Prima Prova dell'Esame di Stato. Le tracce sono allegate al presente documento (allegato B).

Nella correzione, si è dato particolare peso ai seguenti aspetti generali:

- rispetto delle consegne presenti nelle tracce;
- organizzazione del testo;
- coerenza e coesione testuale;
- originalità e apporto personale, soprattutto del vissuto esperienziale degli studenti.

Per quanto concerne la valutazione, sono state utilizzate tre griglie, una per ogni tipologia di traccia d'Esame, che prevedevano un punteggio in ventesimi e il corrispondente voto in decimi.

I descrittori per ogni indicatore sono stati individuati in quattro livelli: avanzato, intermedio, base e non adeguato.

Per ognuno di questi livelli, nella tabella che segue, sono stati indicati:

a) una breve presentazione di ciò che lo studente, nel complesso, è capace di fare sotto il profilo della gestione complessiva del testo scritto e delle consegne presenti nella traccia scelta;
b) la capacità di lavorare, comprendere, rielaborare e servirsi dei testi, siano essi oggetto di analisi puntuale o semplice spunto occasionale;
c) l'aspetto linguistico, morfo-sintattico e di punteggiatura;
d) la produzione scritta sotto il profilo di argomentazione, coerenza e coesione, sia intese come capacità autonome sia in riferimento alla traccia scelta;
e) l'apporto personale e gli spunti di criticità introdotti anche attraverso il proprio bagaglio scolastico ed esperienziale.

TABELLA DEI LIVELLI DI COMPETENZA

Avanzato	Lo studente dimostra di conoscere e padroneggiare la lingua italiana sia dal punto di vista grammaticale sia espressivo. Dimostra inoltre di possedere originalità e senso critico e di sapersi rapportare in modo consapevole alla tipologia di tema selezionato e alle richieste da questo formulate, sviluppando un proprio pensiero autonomo, riuscendo anche a presentare nuove possibili prospettive di interpretazione e/o approccio. Nello specifico: • sa riconoscere il significato esplicito e implicito dei testi, riuscendo anche, qualora richiesto, a fornire sintesi, riassunti o parafrasi adeguate e sviluppando in modo adeguato le richieste fatte o gli spunti offerti, individuando anche le sfumature di significato più sottili in situazioni complesse; • scrive con scioltezza e naturalezza, utilizzando la lingua, il lessico e la punteggiatura in modo efficace e vario, e mostra un uso corretto e anche personale della punteggiatura; • produce testi chiari, ben costruiti e coerenti, dettagliati su argomenti complessi, mostrando un controllo sicuro della struttura testuale, dei connettori e degli elementi di coesione; l'apporto personale e l'argomentazione critica sono evidenti e presentanti in modo complesso e articolato, facendo uso del proprio bagaglio scolastico ed esperienziale e rielaborando i contenuti in modo organico, usando anche le citazioni come spunti e/o supporti argomentativi per il ragionamento autonomo.

Intermedio	Lo studente dimostra una conoscenza e una padronanza della lingua italiana media, con alcuni elementi di criticità dai caratteri solitamente generici, ma non privi di una loro originalità, rapportandosi alla tipologia di tema selezionato e alle richieste formulate in modo completo, anche se a volte con alcune imprecisioni. Nello specifico: • comprende i punti chiave, gli argomenti e le idee principali di testi anche complessi su argomenti sia concreti sia astratti, individuando e spiegando le strutture grammaticali e/o argomentative presenti; • scrive con una certa scioltezza, utilizzando un lessico pertinente e vario, anche se non eccessivamente forbito e con un uso corretto della punteggiatura, mentre gli eventuali, sporadici, errori ortografici e morfo-sintattici non pregiudicano l'efficacia comunicativa; • è in grado di produrre un testo chiaro e dettagliato, con una struttura logica e coerente, riesce a spiegare in modo semplice un punto di vista su un argomento fornendo i pro e i contro delle varie opzioni, mostrandosi anche capace di spiegare brevemente le ragioni delle proprie opinioni e delle proprie argomentazioni; • l'apporto personale e l'argomentazione critica e/o personale sono buoni, supportati anche da un bagaglio scolastico ed esperienziale generico, ma con la capacità, a volte, di fornire elementi innovativi, utilizzando anche le citazioni a supporto.
Base	Lo studente dimostra una conoscenza e una padronanza della lingua italiana di base, con una strutturazione di periodi elementare e pochi elementi di criticità, a volte perlopiù generici, rapportandosi alla tipologia di tema scelto in modo meccanico, rispondendo alle richieste in modo parziale o completo ma superficiale. Nello specifico: • comprende il testo in modo generico, riuscendo anche a individuare gli elementi base ed evidenti presenti in testi semplici e travisa alcuni elementi impliciti e talvolta anche espliciti presenti in testi più complessi; • scrive in modo semplice, con un lessico di base non sempre preciso e/o adeguato, con errori ortografici e morfo-sintattici occasionali o circoscritti e con un uso della punteggiatura semplice con tratti di imprecisione; • è capace di produrre un testo con una coerenza interna molto semplice oppure parziale, con un'argomentazione scarsa o elementare, basandosi su asserzioni non articolate o presentando le proprie idee senza elementi a supporto; • l'apporto personale, se presente, non mostra particolari spunti di originalità, facendo riferimento a un bagaglio scolastico e/o esperienziale comune e condiviso, senza particolari apporti, ma può essere presente qualche tentativo di riuso del materiale fornito, anche nella sola forma della semplice citazione.

Non adeguato	Lo studente dimostra una conoscenza e padronanza della lingua italiana scarsa o quasi assente, con una formulazione dei periodi spesso o sovente scorretta e con nessuna capacità critica, rapportandosi alla tipologia di tema scelto travisando le consegne o prendendole a pretesto per una trattazione autonoma e solamente indicativa di quanto richiesto. Nello specifico: • travisa gli elementi base presenti anche in testi semplici e non riesce a individuare tesi implicite; • scrive in modo scorretto, con un lessico impreciso e inadeguato, oltre che scorretto anche sotto il profilo ortografico e con un uso della punteggiatura assente o errato; • produce un testo con una coerenza e una coesione interna inesistente o insensata, privo di argomentazione a supporto delle proprie idee o non presenta nessun tipo di argomentazione, fornendo asserzioni anche sbagliate o slegate alla traccia scelta; • l'apporto personale e la valutazione critica sono assenti o molto limitate e semplicistiche, con una scarsa o nulla capacità di uso dell'eventuale materiale fornito come spunto riflessivo.

I descrittori così definiti sono declinati nelle singole tabelle come da normativa vigente, attribuendo loro un intervallo di punteggio che consente di valutare le sfumature della prestazione dello studente, ovviando ad un appiattimento quasi automatico o che implicherebbe altrimenti una particolarizzazione eccessiva dei descrittori stessi che porterebbe a una valutazione più quantitativa che qualitativa.
Infine, si è scelto di non assegnare un punteggio inferiore ai due punti. L'attribuzione di un punteggio inferiore a due o nullo è considerata solo in caso di consegna di un elaborato in bianco.

Le griglie di valutazione, una per ogni tipologia di traccia, sono articolate in due parti:

a) una parte di criteri generali, cui sono assegnati massimo 60 punti, comune a tutte e tre le tipologie;
b) una seconda parte di criteri specifici, diversi a seconda della tipologia di traccia scelta, che permette l'assegnazione di massimo 40 punti.

Il punteggio è stato calcolato in centesimi, con il corrispondente voto in decimi. Sono inoltre riportate le tabelle di assegnazione del punteggio in centesimi con la conversione in ventesimi e decimi.

Le griglie di correzione per le tre tipologie di prova e le corrispondenti griglie da utilizzare per allievi DSA vengono inserite nell'Allegato C del presente documento. La tabella di conversione del punteggio in decimi viene invece riportata di seguito.

TABELLA DI CONVERSIONE

Giudizio	Valutazione complessiva in centesimi	In ventesimi	In decimi	Livelli
Gravemente insufficiente	40 – 49	8 – 9	4 - 4½	Non adeguato
Insufficiente	50 – 59	10 – 11	5 - 5½	
Sufficiente	**60** – 69	**12** – 13	**6** - 6½	Base
Discreto	70 – 79	14 – 15	7 - 7½	Intermedio
Buono	80 – 89	16 – 17	8 - 8½	
Distinto	90 – 95	18 – 19	9 - 9½	Avanzato
Ottimo	96 – 100	20	9½ - 10	

5.3. Seconda prova

Nel corso dell'anno scolastico sono state effettuate due simulazioni di Seconda Prova dell'Esame di Stato seguendo le indicazioni per il nuovo Esame.

La disciplina coinvolta è stata scienze e cultura dell'alimentazione. Si allegano al presente documento le tracce delle simulazioni effettuate (Allegato B) e le griglie di valutazione utilizzate (Allegato C).

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA II PROVA SCRITTA SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

La griglia di valutazione adottata per le due simulazioni è inserita nell'Allegato C. Di seguito viene invece riportata tabella di conversione in decimi e indicatore dei livelli di apprendimento.

GIUDIZIO	IN VENTESIMI	IN DECIMI	LIVELLI
Gravemente insufficiente	8 - 9	4 – 4 ½	**Non adeguato**
Insufficiente	10 - 11	5 – 5 ½	
Sufficiente	12 - 13	6 – 6 ½	**Base**
Discreto	14 - 15	7 – 7 ½	**Intermedio**
Buono	16 - 17	8 – 8 ½	

Distinto	18 - 19	9 – 9 ½	**Avanzato**
Ottimo	20	10	

5.4 Colloquio

Sia nel primo che nel secondo quadrimestre, sono state svolte simulazioni del colloquio d'esame; ogni simulazione si è tenuta in due giornate distinte per motivi organizzativi: per ogni allievo infatti è stata prevista una tempistica tra i 45 e i 60 minuti e tutti gli allievi hanno svolto entrambe le simulazioni di colloquio. La prima simulazione di colloquio, svoltasi nelle giornate del 13 e 14 gennaio, è stata strutturata in modo da consentire agli studenti di esercitarsi, a partire da un materiale fornito dai docenti, nella formulazione di collegamenti con le discipline coinvolte, ovvero italiano, storia, inglese, scienze e cultura dell'alimentazione e diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva. La seconda simulazione invece ha interessato le giornate del 4 e 5 maggio e le quattro materie effettivamente oggetto dell'esame di maturità, ovvero italiano, inglese, scienze e cultura dell'alimentazione e diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva. Nel corso della seconda simulazione hanno trovato spazio anche una fase iniziale in cui lo studente ha presentato brevemente se stesso e il suo percorso formativo e un momento conclusivo in cui è stato presentato il project work dell'allievo. Sono state indagate anche le competenze di cittadinanza.
Per la valutazione si fa riferimento alle griglie di valutazione della prova orale del Ministero dell'Istruzione e del Merito che viene inserita come allegato al presente documento (Allegato C).

SIMULAZIONI DI COLLOQUIO ORALE

DATA	DISCIPLINE COINVOLTE	DURATA
13-14/01/25	INGLESE, ITALIANO, DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA, SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, STORIA	45-60 minuti circa a studente
4-5/05/26	ITALIANO, DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA, PROJECT WORK, SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, EDUCAZIONE CIVICA E ALLA CITTADINANZA	45-60 minuti circa a studente

6 EDUCAZIONE CIVICA E ALLA CITTADINANZA

Il percorso di Educazione civica si propone di preparare gli studenti a diventare cittadini attivi garantendo loro conoscenze, competenze e capacità necessarie a contribuire allo sviluppo e al benessere della società e dell'ambiente in cui vivono.

Si articola in una pluralità di azioni educative che contribuiscono alla costruzione di conoscenze, abilità, atteggiamenti e competenze necessarie all'esercizio dei propri diritti e doveri e alla partecipazione responsabile alla vita democratica della propria società.

Lo scopo del curricolo di Educazione civica e alla cittadinanza è quello di promuovere forme di cooperazione e di solidarietà, con lo scopo di favorire la convivenza civile.

Gli obiettivi, i contenuti e i risultati di apprendimento dell'Educazione civica e alla cittadinanza sono trasversali, quindi tutte le discipline concorrono nel raggiungimento di essi.

I nuclei tematici dell'insegnamento sono quelli indicati nella Legge n. 92 del 20 agosto 2019, recante "Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica". Ad essi vanno integrati gli argomenti previsti dall'articolo 3 della Legge n.92/2019 con particolare riferimento, per la Provincia di Trento, ai seguenti nodi tematici:

- COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà
- AUTONOMIA SPECIALE del Trentino e dell'Alto Adige/Südtirol: conoscenza delle istituzioni autonomistiche, delle specialità principali del territorio e delle relazioni con l'Europa
- SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio del territorio
- CITTADINANZA DIGITALE, uso consapevole e responsabile dei mezzi di comunicazione virtuali

COMPETENZE

L'insegnamento trasversale dell'Educazione civica e alla cittadinanza è finalizzato ai seguenti risultati di apprendimento, declinati in termini di competenze:

1. riconoscere nella Costituzione il fondamento della convivenza e del patto sociale del nostro Paese
2. comprendere concetti come legalità, rispetto delle leggi e delle regole comuni in tutti gli ambienti di convivenza.
3. riconoscere il valore delle regole della vita democratica e esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali
4. cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate

5. rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità
6. riconoscere l'importanza di adottare comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive.

CONOSCENZE ESSENZIALI

- Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale
- Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali
- Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali
- Conoscere l'organizzazione costituzionale e amministrativa del Trentino ed essere consapevoli dei propri diritti politici a livello territoriale
- Essere consapevoli della specialità trentina attraverso la conoscenza della storia locale
- Partecipare al dibattito culturale
- Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate
- Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale
- Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità
- Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.
- Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie
- Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica
- Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile
- Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese
- Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni

TIPOLOGIA DELLE ATTIVITA'

- Lezioni frontali
- Lettura di testi per stimolare la riflessione sulle tematiche individuate
- Lezione dialogata e dibattito
- Lavori interdisciplinari
- Brainstorming
- Apprendimento cooperativo
- Ricerche e approfondimenti
- Utilizzo di materiali multimediali e audiovisivi

TIPOLOGIA DI VERIFICHE

- Interrogazioni orali
- Verifiche scritte

CONTENUTI DISCIPLINARI
TOT. 33 ORE

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA (5 ORE) – Prof.ssa Giuseppina Petruzzella

Argomento: Educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale

CONTENUTI

- L'articolo 9 della Costituzione italiana
- Concetti di bene comune e di patrimonio culturale materiale ed immateriale
- La tutela e la valorizzazione del patrimonio culturale italiano
- L'Italia e il Patrimonio Mondiale dell'UNESCO

LINGUA INGLESE (4 ORE) – Prof.ssa Antonia Fait

Argomento: The European Union

CONTENUTI

- The European Union in daily life;
- Lessico in lingua inglese: short history of UE, the flag, common market concept, Brexit, currency, advantages for young travellers.
- Intervento di 2 ore in classe con l'esperta di Europe Direct dott.ssa Boglarka Fenyvesi-Kiss.

MATEMATICA (4 ORE) – Prof.ssa Manuela Aleanzi

Argomento: Analisi e Misurazione dell'efficacia della Raccolta Differenziata nelle Strutture Alberghiere attraverso la Statistica (Sviluppo Sostenibile, Agenda 2030, Cittadinanza Attiva)

CONTENUTI

- Cooperative learning per l'analisi di una situazione reale
- Raccolta ed organizzazione di dati in tabelle di frequenza ("pesatura" dei rifiuti che l'hotel registra i kg giornalieri divisi per categoria).

- Calcolo degli indici statistici di posizione Moda e Media.
- Rappresentazione grafica dei dati raccolti
- Analisi Critica e Cittadinanza Attiva: presentazione dei dati raccolti, riflessione sui risultati ottenuti e proposte di miglioramento.

SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE (8 ORE) – Prof.ssa Serena Pastorello

Argomento: Agenda 2030 e alimentazione sostenibile

CONTENUTI

- Agenda 2030 e i 17 obiettivi, analisi della Cop (cooperazione tra le parti)
- Concetto di sviluppo sostenibile e modello sostenibile: le tre dimensioni
- Analisi delle risorse globali della Terra e principali inquinanti
- Lo spreco alimentare, l'impronta idrica, ecologica e carbonica
- Sistemi produttivi in agricoltura: convenzionale, integrata, biologica e caratteristiche
- Sostenibilità alimentare e problematiche ambientali. La biocapacità terrestre
- I prodotti a km zero (vantaggi ambientali, sociali ed economici), la stagionalità
- Eco-ristorazione in Trentino e punti cardine

ECONOMIA (4 ORE) – Prof.ssa Vanessa Ruffino

Argomento: Economia e turismo sostenibile

CONTENUTI

- Agenda 2030
- Turismo come fonte di inquinamento
- Sostenibilità del turismo
- proposte europee per rendere sostenibile il turismo

PROJECT WORK (4 ORE) – Prof. Giovanni Emma

Argomento: alimentazione sostenibile e sana

CONTENUTI

- alimentazione sana e consapevole
- principi di enogastronomia sostenibile e territoriale

STORIA (4 ORE) – Prof. Luca Segatta
Argomento: Costituzione, Autonomia speciale, Accordo Degasperi-Gruber

CONTENUTI
- COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà: il Referendum istituzionale, le caratteristiche della Costituzione italiana

i principi fondamentali della Costituzione

- AUTONOMIA SPECIALE del Trentino e dell'Alto Adige/Südtirol: lo Statuto speciale, caratteristiche e principi fondamentali, l'accordo Degasperi-Gruber

7 PRESA D'ATTO E SOTTOSCRIZIONE DA PARTE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Disciplina	Cognome e nome	Firma
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Petruzzella Giuseppina	
LINGUA INGLESE	Fait Antonia	
MATEMATICA	Aleanzi Manuela	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	Ruffino Vanessa	
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Pastorello Serena	
STORIA	Segatta Luca	
PROJECT WORK	Emma Giovanni	
PROJECT WORK	Avi Giuliano	

Levico Terme, 13 maggio 2026

Visto

Il Direttore/Dirigente dell'Istituzione formativa

DIRIGENTE SCOLASTICO
Dott.ssa Lucia Russo