



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO "G. FERRARIS" IGLESIAS



I.P.I.A. "G.FERRARIS" - IGLESIAS
Prot. 0005716 del 15/05/2026
V (Uscita)

ESAME DI MATURITÀ
Anno Scolastico 2025/2026

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Redatto ai sensi dell'art. 17, comma 1, del D. Lgs. 62/2017 e del D.M. n. 54 del 26
marzo 2026

CLASSE V A

Percorso di istruzione per Adulti di II livello Indirizzo Enogastronomico
Il Coordinatore Prof. Giovanni G. Scanu

Approvato in data 08/05/2026

Pubblicato all'Albo Pretorio on line a far data dal 15/05/2026

Il Dirigente Scolastico Prof.ssa Giuseppina Tartaglione

Sommario

Descrizione dell'Istituto	3
Il profilo culturale, educativo e professionale degli istituti professionali	5
Quadro orario del Settore Enogastronomico - cucina	9
Tabella Monte Ore	9
Quadro Orario Settimanale 2025/26	9
Composizione del Consiglio di Classe	10
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	10
Considerazioni dei singoli docenti sulla classe	12
OBIETTIVI COMUNI PROGRAMMATI ALL'INIZIO DELL'ANNO	15
Competenze professionali individuate nel triennio e mediamente raggiunte al termine del 5° anno:	17
Elenco Libri di Testo Adottati o Consigliati	18
Esperienze e Temi Sviluppate nel Corso dell'Anno	19
Formazione Scuola Lavoro (exPCTO)	20
MODULI DI ORIENTAMENTO FORMATIVO	20
Seminari, Progetti e UDA - Attività svolte nel 5° anno (a.s. 2025/26)	21
Tabella Crediti degli Alunni Frequentanti al 15/05/2026	22
Educazione Civica	22
Valutazione delle attività di Educazione Civica	24
INDICATORI DI VALUTAZIONE	25
Griglia di Valutazione - Educazione Civica	26
VALUTAZIONE APPRENDIMENTI DISCIPLINARI	28
Verifiche e valutazioni effettuate in vista dell'Esame di Maturità – Le prove INVALSI	30
Indicazioni specifiche per lo svolgimento dell'esame di Maturità	30
Prima prova scritta	31
Seconda prova scritta	32
Colloquio	32
Criteri di attribuzione del credito scolastico delle classi quinte	41
ALLEGATI RELATIVI ALLE ATTIVITÀ EFFETTUATE IN PREPARAZIONE ALL'ESAME DI MATURITÀ	44
Programmazioni didattiche delle discipline curriculari	45
SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA	71
SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA	78

Descrizione dell'Istituto

L'IPIA "G. FERRARIS" si presenta nel territorio come una scuola di medie dimensioni, frequentata da circa 400 studenti, provenienti dall'intero bacino del Sulcis-Iglesiente e in particolare dai comuni di Domusnovas, Villamassargia, Gonnese, Fluminimaggiore, Portoscuso, Buggerru, Carbonia, Narcao, Siliqua, Vallermosa nonché Iglesias.

Il territorio è caratterizzato da una buona potenzialità turistica e lo sviluppo proprio di questo settore necessita la formazione e l'inserimento nel mondo del lavoro di operatori qualificati: obiettivo che il nostro Istituto si propone di perseguire attraverso un nuovo modo di fare scuola, orientata verso gli interessi reali degli studenti/esse e in grado di rispondere alle reali esigenze del territorio di appartenenza, così da ridurre nel contempo anche il grado di dispersione e abbandono scolastico.

In riferimento a ciò è importante sottolineare che l'Istituto ha nel tempo costruito una fitta rete di rapporti sociali e culturali con molte associazioni presenti nel territorio: Pro Loco, Gruppo Medievale, Fondazione Cammino Minerario di Santa Barbara, Casa Emmaus, Coop. S. Lorenzo, Caritas, ANFASS, ACLI e Soccorso Iglesias. Ha inoltre sviluppato proficue relazioni con l'Ente locale Comune di Iglesias e le scuole del territorio, con le forze dell'ordine, con l'ASL Sulcis, con le Agenzie regionali Laore ed Argea, con la

R.A.S. (Assessorato Formazione Professionale), collaborazioni con Forestas e con le associazioni di servizio (Lions, Rotary), con le realtà imprenditoriali di tutto il territorio regionale che garantiscono la possibilità di stipulare convenzioni per le attività dei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO): stage, tirocini, attività di orientamento.

L'alto tasso di popolazione scolastica con bisogni educativi speciali risulta da tempo una peculiarità dell'Istituto che, pur ponendo dei vincoli, ha consentito lo sviluppo di una buona esperienza nella cura dell'inclusione e nel valorizzare le differenze socio-culturali. L'insegnamento è adeguato ai bisogni formativi di ciascuno studente attraverso l'individualizzazione e

la personalizzazione dei curricula, con percorsi di recupero e potenziamento appropriati.

La scuola vanta, inoltre, nel settore alberghiero – articolazione “enogastronomia” – l’istituzione del Percorso di Istruzione per Adulti di II livello (ex corso serale), cui fa riferimento il presente documento. L’attivazione di questo corso ha rafforzato ulteriormente il ruolo sociale che l’istituto ricopre nel territorio, in quanto rappresenta un’opportunità concreta di formazione rivolta a giovani adulti in cerca di una professionalizzazione spendibile nel mondo del lavoro.

Il Percorso di Istruzione per Adulti di II livello mette al centro di tutto la persona, in quanto rappresenta un importante momento di crescita che ha ricadute sul personale progetto di vita e di lavoro. Per questo, all’atto dell’iscrizione, sono previsti interventi di accoglienza e orientamento che servono a definire il Patto Formativo Individuale, ovvero un percorso di studi personalizzato, calibrato sulle necessità di ogni singolo studente. Tali interventi consentono alla Commissione, costituita dai docenti, di valutare le esperienze dei nuovi iscritti ed eventuali crediti – formali, non formali e informali – in loro possesso. Titoli di studio, certificazioni, attività lavorative e di volontariato ecc. consentono un’abbreviazione del percorso quinquennale che può, in alcuni casi, ridursi a tre annualità.

Frequentano studenti di tutte le età, dai 16 anni compiuti in su. Buona parte di loro ha abbandonato gli studi e si iscrive per conseguire il diploma e cercare una prima occupazione. Altri hanno situazioni lavorative incerte o hanno perso il lavoro e talvolta, nonostante siano già in possesso di un titolo di studio superiore, riprendono la formazione per sviluppare nuove competenze professionali e avere così maggiori opportunità. Non manca poi chi ha scelto di frequentare la scuola per una semplice esigenza di vita, perché a un certo punto ha sentito la necessità di fare nuove esperienze, conoscere nuove persone, imparare le lingue straniere e perfezionare le tecniche di cucina.

Il profilo culturale, educativo e professionale degli istituti professionali

Il secondo ciclo di istruzione e formazione ha come riferimento unitario il profilo educativo, culturale e professionale definito dal decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226, allegato A. Esso è finalizzato a:

la crescita educativa, culturale e professionale dei giovani, per trasformare la molteplicità dei saperi in un sapere unitario, dotato di senso, ricco di motivazioni;

- a) lo sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio;
- b) l'esercizio della responsabilità personale e sociale.

Il Profilo sottolinea, in continuità con il primo ciclo, la dimensione trasversale ai differenti percorsi di istruzione e di formazione frequentati dallo studente, evidenziando che le conoscenze disciplinari e interdisciplinari (il sapere) e le abilità operative apprese (il fare consapevole), nonché l'insieme delle azioni e delle relazioni interpersonali intessute (l'agire) siano la condizione per maturare le competenze che arricchiscono la personalità dello studente e lo rendono autonomo costruttore di se stesso in tutti i campi della esperienza umana, sociale e professionale.

Il P.E.C.U.P. delle istituzioni scolastiche che offrono percorsi di Istruzione Professionale ha lo scopo di integrare, in modo armonico, competenze scientifiche, tecniche ed operative, da esercitare nei diversi contesti operativi di riferimento. I nuovi percorsi, in linea con le indicazioni europee, concorrono alla formazione del cittadino nella sua interezza e mirano a valorizzare, essenzialmente, la persona nel suo ruolo lavorativo. L'istruzione Professionale si fonda, quindi, su uno stretto raccordo della scuola con il mondo del lavoro e delle professioni, ispirato ai modelli duali di apprendimento promossi dall'Unione Europea, per intrecciare istruzione, formazione e lavoro.

Lo studente, a conclusione del percorso formativo, raggiunge i risultati di

apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze, comuni a tutti gli indirizzi di studio dei percorsi di Istruzione professionale:

- **agire in riferimento a 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**
- **utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali**
- **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**
- **stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro**
- **utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro**
- **riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali**
- **individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete**
- **utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento**
- **comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi**
- **padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio**

- **utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.**

L'indirizzo *Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera* ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi, finalizzati alla valorizzazione delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici.

La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

Nell'articolazione "Enogastronomia" gli studenti acquisiscono competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici del territorio e del Made in Italy; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, tecnologici e sociologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni dell'uomo, individuando le nuove tendenze enogastronomiche. Nello specifico, a conclusione del percorso quinquennale, i diplomati conseguono i risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

- 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.
- 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

- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- 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
- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
- 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.
- 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.
- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
- 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.
- Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
- 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.

L'indirizzo di studi fa riferimento alle seguenti attività, contraddistinte dai codici **ATECO** adottati dall'Istituto nazionale di statistica per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico ed esplicitati a livello di Sezione e di correlate Divisioni:

Quadro orario del Settore Enogastronomico - cucina

Il monte ore stabilito nel Patto Formativo Individuale redatto in qualità di tutor dal referente del corso (prof. Angelo Ferraro), e condiviso con gli studenti/esse all'inizio dell'anno scolastico, prevede lo svolgimento di 792 ore di lezione, di cui 70 dedicate alle attività di accoglienza e orientamento soprattutto nei mesi di Settembre-Ottobre- prima decade di Novembre, quando ancora si assiste all'inserimento di nuovi alunni/e, che terminano in quel periodo la stagione lavorativa. Ne consegue che nell'intero anno scolastico le attività curricolari si concentrano in 722 ore totali, distribuite su 5 giorni settimanali, circa il 30% in meno rispetto al corso diurno, con logiche conseguenze sul contenimento della programmazione didattica complessiva di tutte le discipline.

Tabella Monte Ore

DISCIPLINA	MONTE ORE COMPLESSIVO	ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO	ORE DI RICONOSCIMENTO CREDITI	MONTE ORE DEL PSP
ITALIANO	99	9	0	90
STORIA	66	6	0	60
MATEMATICA	99	9	0	90
INGLESE	66	6	0	60
FRANCESE	66	6	0	60
DIR. E TECN. AMM.	99	9	0	90
LAB. CUCINA	132	13	0	119
LAB. SALA	66	6	0	60
SC. E CULT. DELL'ALIM.	66	6	0	60
RELIGIONE	33	0	0	33
TOTALE	825	70	0	722

Quadro Orario Settimanale 2025/26

Ora	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 ^a	SC. E CULT. DELL'ALIM.	ITALIANO	ITALIANO	LABORATORIO CUCINA	MATEMATICA
2 ^a	SC. E CULT. DELL'ALIM.	ITALIANO	FRANCESE	LABORATORIO CUCINA	MATEMATICA
3 ^a	DIR. E TECN. AMM.	IRC	STORIA	LABORATORIO CUCINA	LABORATORIO SALA E VENDITA
4 ^a	INGLESE	DIR. E	FRANCESE	MATEMATICA	LABORATORIO

		TECN. AMM.			SALA E VENDITA
5 ^a	INGLESE	STORIA		DIR. E TECN. AMM.	

Composizione del Consiglio di Classe

DISCIPLINA	DOCENTE	CONTINUITÀ DIDATTICA NEL TRIENNIO
Italiano e Storia	Giovanna Curreli	Sì
Lingua Inglese	Andrea Birritteri	No
Lingua Francese	Angelica Saba	Sì
Matematica	Alessia Graziano	No
Religione	Antonella Rosas	Sì
Laboratorio servizi enogastronomici settore cucina	Angelo Ferraro	Sì
Laboratorio servizi enogastronomici settore sala e vendita	Laura Laconi	No
Diritto e tecniche amm.ve della struttura ricettiva	Alberto Cixi	No
Scienza e cultura dell'alimentazione	Giovanni G. Scanu	No

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe si compone di sette studenti iscritti (3 maschi e 4 femmine), di cui due non hanno mai frequentato (1 maschio e 1 femmina). In aggiunta, un allievo è stato presente in classe per poche volte e all'inizio dell'anno scolastico.

Il gruppo è eterogeneo, sia per questioni anagrafiche, sia per le motivazioni che hanno spinto ciascuno di loro ad affrontare questo percorso.

Alcuni studenti hanno abbandonato gli studi in passato e si sono iscritti per conseguire il diploma e cercare una prima occupazione e/o affrontare con maggiore consapevolezza e nuove competenze professionali un iter lavorativo già intrapreso in ambito ristorativo. Non manca poi chi ha scelto di frequentare la scuola per una semplice esigenza di vita, o perché a un certo punto ha sentito la necessità di completare un percorso di studi iniziato, e non terminato, durante l'adolescenza oppure per la volontà di fare nuove esperienze, rimettersi in gioco, conoscere nuove persone, imparare le lingue straniere e perfezionare le tecniche di cucina. Tutto ciò ha contribuito sicuramente alla formazione di una classe eterogenea, ma considerato il numero ristretto dei discenti, equilibrata e con un clima

sereno in cui lavorare. Da un punto di vista disciplinare, la classe è ineccepibile, vige assoluto rispetto sia all'interno del gruppo che nei confronti del corpo docente, con rari casi di agitazione che hanno portato al non totale rispetto delle regole, con le situazioni, immediatamente, rientrate alla normalità.

È doveroso segnalare che dei 4 studenti frequentanti 2 vantano una buona regolarità nella presenza a scuola, mentre gli altri due hanno raggiunto il limite delle assenze, fissato al 25% del totale. Gli altri tre iscritti, invece, non sono mai (se non per poche ore all'inizio dell'anno scolastico) risultati presenti.

Da un punto di vista prettamente didattico, è innegabile che la classe mostri numerose fragilità, legate logicamente alle difficoltà insite nell'aver ripreso un percorso di studi dopo tanti anni, alla mancanza di un metodo di studio consolidato che spesso si coniuga alla difficoltà nella comprensione del testo e delle richieste dei docenti: metodo di studio spesso basato molto più sull'apprendimento mnemonico che non sulla riflessione e profonda comprensione delle connessioni interdisciplinari, con una scarsa propensione al lavoro a casa, spesso, ma non è una giustificazione, anche per oggettiva mancanza di tempo, a causa di attività lavorative concomitanti.

Le valutazioni del periodo intermedio mostrano che, tuttavia, la quasi totalità degli studenti ha conseguito risultati sufficienti in tutte le discipline. È da segnalare, tuttavia, che per la disciplina di indirizzo Scienza e Cultura dell'Alimentazione, la frequenza è stata frammentaria sia a causa di assenze, dove la percentuale anche di chi frequenta si aggira in media al 30% con un caso al 50%, sia per coincidenze con festività e periodi di sospensione delle lezioni che sovente capitavano nell'unico giorno previsto in orario: per la disciplina si registrano svolte, infatti, circa il 70 % delle ore totali.

Considerazioni dei singoli docenti sulla classe

Lingua Inglese
La classe si presenta complessivamente eterogenea, per quanto riguarda i livelli di competenza e le abilità linguistiche. Nel corso dell'anno scolastico, la partecipazione alle attività didattiche non è sempre risultata costante. In particolare, si evidenzia come alcuni studenti abbiano accumulato un numero significativo di assenze, mentre altri hanno mantenuto una frequenza più regolare. Tale situazione ha inciso sulla continuità del lavoro didattico e sul consolidamento delle competenze. Nonostante ciò, durante le lezioni gli studenti presenti si sono generalmente dimostrati collaborativi e disponibili al lavoro, svolgendo le attività proposte in modo adeguato. Per quanto riguarda le competenze e le conoscenze linguistiche in lingua inglese, il livello della classe risulta mediamente sufficiente. Permangono tuttavia alcune fragilità, soprattutto nell'esposizione orale: alcuni studenti incontrano difficoltà nell'utilizzo fluente e corretto della lingua, mentre altri hanno raggiunto un livello complessivamente adeguato agli obiettivi minimi previsti.
Matematica
L'andamento della partecipazione alle attività didattiche ha mostrato un carattere eterogeneo. Se nella prima fase dell'anno la presenza è risultata complessivamente regolare, si è evidenziata nella seconda parte dell'anno una frequenza discontinua per una parte del gruppo classe. Alcuni studenti hanno accumulato un numero significativo di assenze, mentre altri hanno continuato a garantire una partecipazione costante. Tale fluttuazione ha parzialmente inciso sulla continuità del lavoro e sul consolidamento uniforme delle competenze in vista della conclusione del percorso. Considerato che le competenze iniziali in ingresso non risultavano pienamente sufficienti per gli standard di una classe quinta, è stato necessario intraprendere un ampio ripasso dei contenuti fondamentali. Gli studenti hanno affrontato questa fase in modo propositivo e attivo, dimostrando una partecipazione consapevole e la volontà di colmare le lacune pregresse. Dal punto di vista metodologico, si è scelto di privilegiare l'applicazione pratica della materia e la contestualizzazione in scenari reali, piuttosto che la mera memorizzazione di concetti teorici. In merito all'atteggiamento riscontrato in aula la maggior parte dei presenti si è dimostrata collaborativa e disponibile, svolgendo le attività proposte con impegno e serietà, al contrario, una parte degli studenti ha mostrato un approccio superficiale. Nonostante le criticità legate alla frequenza irregolare e all'atteggiamento talvolta poco incisivo di alcuni elementi, la scelta di una didattica laboratoriale ha permesso ai frequentanti più assidui di acquisire una padronanza operativa soddisfacente e in linea con il profilo d'uscita professionale.
Scienza e Cultura dell'Alimentazione
Il giudizio sulla classe non può essere totalmente sufficiente, sia in virtù della situazione iniziale, abbastanza lacunosa per tutti, sia per il poco interesse generale per la disciplina. Tuttavia, nella seconda parte dell'anno scolastico, i più hanno cercato, malgrado le difficoltà innegabili, di superare le proprie debolezze, in molti casi personali ed emotive, sforzandosi di abbandonare un approccio allo studio molto mnemonico e poco ragionato, per affrontare in maniera più consapevole l'apprendimento della disciplina in vista dell'Esame di Stato, raggiungendo risultati di apprendimento che si aggirano intorno alla sufficienza. La maggiore problematica riscontrata è sicuramente relativa all'esposizione orale, soprattutto quando questa deve allontanarsi da un discorso meramente conoscitivo e dimostrare capacità argomentative, collegamenti interdisciplinari e competenze di carattere tecnico-pratico. Risultati di apprendimento sono inferiori per gli studenti che hanno totalizzato un elevato

numero di assenze o dovuti alla poca partecipazione al lavoro in classe e al pochissimo, se non nullo, lavoro a casa in autonomia.

Diritto e Tecniche Amm.ve della Struttura Ricettiva

La classe, composta da quattro studenti (un maschio e tre femmine) provenienti da Iglesias e dal circondario, presenta una media d'età relativamente bassa, poco superiore ai vent'anni, con una parte degli studenti impegnata parallelamente in attività lavorative.

Nonostante si tratti del mio primo anno di insegnamento nel gruppo classe, si è instaurato sin da subito un clima di fiducia reciproca, che ha favorito un atteggiamento generalmente rispettoso e una buona adesione alle consegne.

Le conoscenze pregresse, maturate negli anni scolastici precedenti, si sono rivelate complessivamente scarse e frammentarie, rendendo necessario un prolungato periodo iniziale di consolidamento e ripasso.

Tale fase, unita alle frequenti assenze di alcuni studenti, ha comportato un fisiologico rallentamento nello svolgimento del programma annuale.

In coerenza con i bisogni formativi rilevati, il programma curricolare è stato rimodulato e adattato, privilegiando un approccio selettivo e maggiormente orientato agli aspetti essenziali della disciplina.

Gli studenti, nel complesso, risultano privi di un metodo di studio efficace e tendono a prepararsi prevalentemente in vista delle verifiche.

Alcuni di loro manifestano difficoltà nella produzione orale e scritta, con evidenti limiti lessicali e nella rielaborazione autonoma dei contenuti.

Nonostante tali criticità, l'utilizzo di strumenti didattici mirati, la semplificazione e la dilatazione temporale delle attività hanno consentito agli studenti di raggiungere risultati mediamente buoni, mostrando progressi significativi soprattutto nella comprensione dei concetti fondamentali della disciplina e nella capacità di applicarli a situazioni pratiche.

Laboratorio Servizi Enogastronomici Settore cucina

Il gruppo classe ha seguito con interesse le lezioni e ha partecipato attivamente alle diverse attività proposte; nonostante alcune difficoltà riscontrate, l'impegno dimostrato è stato sufficiente e la motivazione all'apprendimento è stata buona tranne per qualche alunno.

La frequenza delle lezioni invece non è stata sempre regolare, alcuni alunni infatti hanno effettuato un eccessivo numero di assenze.

Dal punto di vista didattico, alcuni studenti sono riusciti a conseguire gli obiettivi previsti senza particolari difficoltà, altri invece hanno richiesto tempi più lunghi a causa soprattutto delle numerose assenze.

Il livello di preparazione medio raggiunto dalla classe è più che sufficiente.

In relazione alla programmazione curricolare e di dipartimento, sono stati raggiunti gli obiettivi generali prefissati.

Lingua Francese

Il gruppo classe ha accolto positivamente i contenuti proposti durante l'anno scolastico.

Al di là delle singole difficoltà legate all'apprendimento e alla gestione della lingua straniera l'impegno dimostrato è stato adeguato e i risultati sufficienti e/o più che sufficienti.

Gli obiettivi prefissati all'inizio dell'anno scolastico sono stati raggiunti da tutti gli studenti, nonostante la frequenza sia stata talvolta discontinua da parte di alcuni di loro.

Per quanto concerne il comportamento, questo è stato sempre rispettoso delle regole, così come sono sempre stati rispettosi e proficui il rapporto con la docente e il dialogo educativo.

Italiano e Storia

Il gruppo classe si presenta eterogeneo dal punto di vista dei livelli di competenza e dei risultati ottenuti.

Per alcuni studenti si rilevano notevoli difficoltà nell'esposizione orale sebbene rispetto all'inizio dell'anno scolastico ci sono stati dei miglioramenti dovuti a impegno e volontà di superare i propri limiti.

Inoltre, per quanto riguarda la produzione scritta alcuni studenti presentano difficoltà dovute a lacune di base.

Gli obiettivi prefissati all'inizio dell'anno sono stati raggiunti con risultati sufficienti e talvolta discreti, nonostante le numerose assenze.

Religione

La classe composta da 7 studenti di cui 4 si avvalgono dell'IRC.

Da un punto di vista disciplinare, il gruppo classe ha dimostrato un comportamento corretto e rispettoso delle regole.

Durante le lezioni, si è instaurato un buon dialogo educativo: gli studenti hanno mostrato maturità e senso di responsabilità nei confronti delle proposte educative, sia in ambito scolastico che esperienziale.

La frequenza alle lezioni non è stata sempre regolare per tutti, ma coloro che hanno partecipato con costanza sono riusciti a seguire efficacemente il percorso didattico.

La maggior parte degli alunni ha lavorato con impegno, contribuendo alla costruzione di un dialogo significativo che ha favorito la buona riuscita delle lezioni.

Dal punto di vista didattico, il livello di apprendimento della classe risulta complessivamente positivo.

Gli studenti si sono dimostrati attenti, partecipi e propositivi rispetto agli argomenti trattati.

Si sottolinea che i temi affrontati sono risultati particolarmente intensi, sia dal punto di vista emotivo che esperienziale, permettendo agli alunni una riflessione profonda sulla propria vita personale e sulle connessioni proposte durante le lezioni.

In alcuni momenti è stato necessario sospendere l'attività per favorire un tempo di ascolto e interiorizzazione.

Nel complesso, la classe si presenta come un gruppo positivo, maturo e coinvolto nel percorso formativo proposto dalla disciplina di IRC.

Laboratorio Servizi Enogastronomici Settore sala e vendita

La classe ha mostrato nel complesso un atteggiamento corretto e collaborativo durante le attività laboratoriali, partecipando con interesse alle esercitazioni pratiche proposte.

Gli studenti presenti con maggiore regolarità hanno dimostrato, in media, una sufficiente capacità di applicare le principali tecniche di sala e vendita.

La frequenza non sempre costante di alcuni alunni ha influito sulla continuità dell'apprendimento e sul consolidamento delle competenze operative.

In relazione alla programmazione curricolare e agli obiettivi prefissati, la classe ha raggiunto risultati complessivamente sufficienti, sia dal punto di vista pratico-operativo sia sotto il profilo teorico.

OBIETTIVI COMUNI PROGRAMMATI ALL'INIZIO DELL'ANNO

Come indicato nella programmazione di classe e ancor meglio esplicitato nelle singole programmazioni disciplinari allegate al presente documento (all. 3), il Consiglio, nell'intento di favorire il pieno sviluppo di ciascuno studente/essa come persona, nella costruzione del sé e di corrette e significative relazioni con gli altri, ha lavorato sul conseguimento dei seguenti obiettivi socio-comportamentali comuni:

1. Incentivare comportamenti di collaborazione e sviluppare la consapevolezza che insegnanti e alunni sono impegnati a conseguire obiettivi comuni.
2. Promuovere tutte le attività che consentano di raggiungere un migliore successo formativo.
3. Sviluppare l'autostima e la crescita della fiducia nelle proprie capacità.
4. Stimolare la motivazione allo studio.
5. Educare alla socializzazione al fine di migliorare i rapporti interpersonali, la capacità di comunicazione, di adattamento e di giudizio.
6. Imparare a convivere con le diversità come arricchimento personale.
7. Sviluppare le capacità critiche di autoconoscenza e autovalutazione.

ispirati alle competenze trasversali e di cittadinanza e alle le otto competenze chiave europee che qui ricordiamo.

- **Imparare ad imparare:** organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.

- **Progettare:** elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle

proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.

- **Comunicare** o comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali) o rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc. utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali).

- **Collaborare e partecipare:** interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.

- **Agire in modo autonomo e responsabile:** sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.

- **Risolvere problemi:** affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline.

- **Individuare collegamenti e relazioni:** individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica.

- **Acquisire ed interpretare l'informazione:** acquisire ed interpretare

criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.

1) competenza alfabetica funzionale

2) competenza multilinguistica

3) competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria

4) competenza digitale

5) competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare

6) competenza in materia di cittadinanza

7) competenza imprenditoriale

8) competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

Competenze professionali individuate nel triennio e mediamente raggiunte al termine del 5° anno:

Il Consiglio di Classe, come deducibile anche dalle singole programmazioni disciplinari di cui all'all.3, tenendo conto, altresì, del progetto generale d'Istituto e delle indicazioni risultanti dalle riunioni del dipartimento d'ambito, in merito alle competenze professionali di cui all'Allegato 2 G del D. Lgs n.61 del 13 aprile 2017, ha stabilito di sviluppare le seguenti:

Competenza	Descrizione
N 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.
N 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.
N 3	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
N 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.
N 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.
N 8	Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
N 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.

Elenco Libri di Testo Adottati o Consigliati

Disciplina	Titolo	Autori	Editore
Religione	Itinerari di IRC 2.0 - Volume Unico + DVD Libro Digitale	Michele Contadini	ELLEDICI
Lingua e Letteratura Italiana	Scoprirai Leggendo 3 - Letteratura Italiana	Paolo Di Sacco, Paola Manfredi	Bruno Mondadori
Storia	La Nuova Storia in 100 Lezioni - Vol. 3	Antonio Brancati, Trebi Pagliarani	La Nuova Italia
Scienze e Cultura dell'Alimentazione	Scienza e Cultura dell'Alimentazione - Vol. 5	A. Machado	Poseidonia
Lingua Inglese	Mastering Cooking and Service Premium	Morris, Smith	ELI
Lingua Francese	Passion Chef et Pâtissier - Le Français Professionnel pour la Gastronomie		Editrice San Marco
Diritto e Tecniche Amm. della Struttura Ricettiva	Tutto Compreso - Vol. 3	Filomena Cammisa, Paolo Matrisciano, Maria Micelli	Scuola & Azienda
Matematica	Nuova Matematica a Colori - Edizione Gialla	Leonardo Sasso	Petrini
Laboratorio Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	Protagonisti in Cucina	R. Baratta, M. Comba, D. Guerra, F. Meli, M. Tallone	Giunti TVP
Laboratorio Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	Tecniche Avanzate per Sala e Vendita, Bar e Sommellerie	L. Manzo	Bulgarini

Esperienze e Temi Sviluppati nel Corso dell'Anno

Traguardi di competenza	Esperienze / Temi sviluppati	Discipline implicate
Padroneggiare la lingua italiana in contesti comunicativi diversi.	Lettura, analisi e comprensione di testi letterari e non letterari: poesie, novelle, romanzi, saggi, articoli di giornale, testi religiosi, opere artistiche e fotografie.	Italiano e Storia; Religione
Comunicare in una lingua straniera almeno a livello A2/B1 (QCER).	Comunicazione in lingua inglese e francese utilizzando il lessico specialistico del settore enogastronomico; descrizione di ricette e piatti tipici; trattazione di intossicazioni, allergie e intolleranze alimentari.	Inglese; Francese
Elaborare testi scritti e orali di varia tipologia.	Produzione di testi argomentativi, relazioni, ricettari, curriculum vitae e lettere motivazionali; simulazioni delle prove dell'Esame di Stato e realizzazione di presentazioni multimediali.	Italiano; Scienze e Cultura dell'Alimentazione; Laboratorio Cucina; Religione
Identificare problemi e argomentare le proprie tesi.	Individuazione dei rischi alimentari e strategie di prevenzione e controllo per la sicurezza alimentare.	Scienze e Cultura dell'Alimentazione
Agire conoscendo i presupposti culturali, giuridici e sociali.	Studio della Costituzione italiana, diritto al lavoro, Unione Europea, diritti e doveri del cittadino; riflessioni sulla salute e sulla responsabilità personale.	Italiano e Storia; Diritto e Tecniche Amm.; Religione
Operare in contesti professionali e interpersonali.	Lavoro di gruppo, organizzazione degli spazi, rispetto dei ruoli e collaborazione durante le attività laboratoriali.	Laboratorio Cucina; Laboratorio Sala e Vendita; Italiano e Storia; Religione
Utilizzare criticamente strumenti informatici e telematici.	Realizzazione di presentazioni PowerPoint e ricerche online sulla composizione nutrizionale degli alimenti e sul marketing turistico.	Italiano e Storia; Scienze e Cultura dell'Alimentazione; Inglese; Francese; Religione
Applicare tecniche tradizionali e innovative nel settore enogastronomico.	Marketing operativo e strategico, comunicazione del prodotto, fidelizzazione del cliente, tecniche innovative di cottura e conservazione.	Diritto e Tecniche Amm.; Laboratorio Cucina
Applicare correttamente il sistema HACCP.	Normativa igienico-sanitaria, sicurezza alimentare, infezioni e intossicazioni alimentari, sostenibilità e corrette prassi igieniche.	Scienze e Cultura dell'Alimentazione; Inglese; Matematica; Laboratorio Cucina; Laboratorio Sala e Vendita
Predisporre prodotti e menù coerenti con le esigenze della clientela.	Elaborazione di menù equilibrati, dieta mediterranea, vegetarianesimo, veganesimo, allergie e intolleranze alimentari.	Scienze e Cultura dell'Alimentazione; Inglese; Laboratorio Cucina
Progettare eventi enogastronomici e culturali.	Tecniche di catering e banqueting, allestimento della	Laboratorio Sala e Vendita

	sala e presentazione estetica dei piatti.	
Realizzare pacchetti di offerta turistica sostenibile.	Marketing turistico e web marketing, segmentazione del mercato e promozione del territorio.	Diritto e Tecniche Amm.
Contribuire alle strategie di Destination Marketing.	Promozione dei prodotti DOP, IGP, STG e valorizzazione delle tradizioni territoriali.	Laboratorio Cucina; Laboratorio Sala e Vendita; Scienze e Cultura dell’Alimentazione
Utilizzare la matematica come strumento di lettura del reale.	Calcolo delle quantità nelle ricette, analisi nutrizionale, percentuali, sconti e approvvigionamento delle derrate.	Matematica

Formazione Scuola Lavoro (exPCTO)

Gli studenti che frequentano il Percorso di Istruzione per Adulti di II livello non sono soggetti all’obbligatorietà delle 210 ore previste negli Istituti Professionali dal MIM per la formazione Scuola Lavoro, ex Percorsi per le Competenze Trasversali e l’Orientamento.

I nostri studenti, adulti, hanno un bagaglio di esperienze personali e professionali che, per quanto non sempre legate al mondo della ristorazione, concorrono comunque alla definizione e al consolidamento delle loro competenze trasversali. Qualcuno ha già maturato esperienze nel settore enogastronomico e lavora con l’obiettivo di costruirsi un futuro in questo campo.

MODULI DI ORIENTAMENTO FORMATIVO

A seguito dell’emanazione delle Linee guida per l’orientamento, con la Legge 29 dicembre 2022, n. 197, art. 1, comma 555, è stato modificato l’art. 3 del decreto legislativo 14 gennaio 2008 n. 21, prevedendo, a partire dall’anno scolastico 2023/2024, percorsi di orientamento di almeno 30 ore per ogni anno scolastico in tutte le classi e gli anni di corso della scuola secondaria, sia di primo sia di secondo grado. Nelle ultime tre classi delle scuole secondarie di secondo grado le attività consistono in moduli curriculari di almeno 30 ore.

In virtù dell’età dei nostri studenti/esse e delle esperienze personali e

lavorative che la maggior parte di loro ha già maturato, il consiglio di Classe ha stabilito di dedicare queste ore di orientamento a seminari laboratoriali professionalizzanti, conferenze di approfondimento su tematiche di interesse sia generale che specifico di indirizzo, visite guidate in aziende e strutture ricettive del territorio, allo scopo di offrire spunti di riflessione, esperienze di apprendimento diverse, di perfezionare le tecniche di cucina, lavorando a stretto contatto con gli operatori del settore ristorativo – alberghiero, e di creare nuove opportunità di collegamento tra la scuola e il mondo del lavoro, mediante l'estensione della rete di contatti di tipo professionale.

Seminari, Progetti e UDA - Attività svolte nel 5° anno (a.s. 2025/26)

Titolo e descrizione del percorso	Ente partner e soggetti coinvolti	Durata (ore)	Descrizione delle attività svolte	Competenze specifiche e trasversali acquisite	Riflessioni sull'esperienza
Uscita didattica presso l'archivio e il centro storico del Comune di Iglesias	Archivio storico del Comune di Iglesias	4	Gli studenti hanno assistito a un seminario relativo al "Breve" di Villa di Chiesa e all'analisi dei suoi contenuti, con particolare riferimento al settore commerciale e gastronomico.	Prendere consapevolezza delle opportunità di studio post-diploma; imparare ad imparare.	Gli studenti hanno riflettuto e appreso nuove conoscenze sulla storia del Comune di Iglesias, scoprendone l'evoluzione mineraria e commerciale.
Corso di primo soccorso	SODALITAS ODV	4	Negli incontri sono state illustrate le tecniche di primo intervento.	Sviluppo del senso civico e della responsabilità sociale.	Gli studenti hanno appreso le nozioni di base relative al primo soccorso.
Incontro informativo sulla donazione del sangue	AVIS	2	Incontro informativo sull'importanza della donazione del sangue.	Sviluppo del senso civico e della responsabilità sociale.	Gli studenti hanno riflettuto e discusso sull'importanza e sulla necessità della donazione del sangue nel proprio territorio.
Open Day Cittadella di Monserrato	Università degli Studi di Cagliari - Prof.ssa Giovanna Curreli e Prof.ssa Angelica Saba	6	Presentazione dei corsi di studio, visita presso alcune strutture di ricerca e osservazione di	Prendere consapevolezza delle opportunità di studio post-diploma; imparare ad	Le attività seminariali organizzate dall'Università hanno permesso agli studenti di orientarsi nelle

			attività laboratoriali.	imparare.	diverse facoltà in base ai propri talenti e alle proprie vocazioni.
UDA Ferraris - “Il latte: un ingrediente, mille sapori - Il Crème Caramel”	IPSIA Ferraris	50	Apprendimento dell’esecuzione della ricetta del crème caramel e conoscenza della lavorazione e dell’utilizzo del latte in cucina attraverso un approccio interdisciplinare.	Analizzare le varie fasi della produzione del prodotto finito: selezione degli ingredienti, preparazione, cottura, rifinitura e utilizzo.	La classe ha esaminato le varie fasi della produzione del prodotto finito, dalla selezione degli ingredienti fino alla rifinitura, cottura e utilizzo.

Tabella Crediti degli Alunni Frequentanti al 15/05/2026

Studente	Crediti III anno – 2023/24	Crediti IV anno – 2024/25
1	—	22
2	—	18
3	—	20
4	—	20

Educazione Civica

L’art. 3 della legge n°92 del 20-08-2019 e il D.M. n° 35 del 22-06-2020 hanno stabilito l’obbligatorietà dell’Educazione civica e ne hanno decretato la “trasversalità” rispetto a tutte le altre discipline. Ciascun docente, secondo le proprie competenze, ha concorso allo sviluppo delle tematiche civiche proposte.

L’insegnamento trasversale Educazione Civica – Programmazione delle attività del 5° anno

Nel corso dell’a.s. 2025-26 la programmazione del Consiglio di Classe ha previsto la seguente ripartizione, come da prospetto che segue, dei contenuti trattati suddivisi nei tre nuclei e delle discipline coinvolte:

NUCLEO TEMATICO		CONTENUTI DISCIPLINARI	DISCIPLINA	ORE
CITTADINANZA COSTITUZIONE	E	La conquista dei diritti attraverso la lotta sociale e la cittadinanza attiva: la donna in Francia dal XX secolo ad oggi	Francese	6
CITTADINANZA COSTITUZIONE	E	Il fronte interno	Storia	2
CITTADINANZA COSTITUZIONE	E	La voce e la memoria: le parole della guerra	Italiano	4
CITTADINANZA COSTITUZIONE	E	Significato dei concetti di disuguaglianza, interdipendenza e solidarietà	Religione	2
SVILUPPO		Obiettivo n. 3 Agenda	Scienza e cultura	4

SOSTENIBILE	2030: assicurare la salute e il benessere per tutti e tutte le età. La dieta mediterranea e la sua ecosostenibilità	dell'alimentazione	
SVILUPPO SOSTENIBILE	Obiettivo n. 3 Agenda 2030: assicurare la salute e il benessere per tutti e tutte le età. La dieta mediterranea e il ruolo degli alimenti nella prevenzione delle patologie cronico-degenerative e tumorali	Scienza e cultura dell'alimentazione	2
SVILUPPO SOSTENIBILE	Obiettivo n. 8 Agenda 2030: incentivare una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, un'occupazione piena e produttiva ed un lavoro dignitoso per tutti – “aTUPerTU at School” promossa da Agos Ducato S.p.A.	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	2
SVILUPPO SOSTENIBILE	Obiettivo n. 3 Agenda 2030: Safety procedures; Food safety and food quality; HACCP; HACCP principles; Food contamination	Inglese	4
SVILUPPO SOSTENIBILE	Obiettivo n. 3 Agenda 2030: vino e salute, i benefici del vino sulla salute dell'uomo	Laboratorio sala e vendita	2
SVILUPPO SOSTENIBILE	Obiettivo n. 4 Agenda 2030: i marchi di qualità del vino in Italia e in Europa	Laboratorio sala e vendita	2
SVILUPPO SOSTENIBILE	Obiettivo n. 12 Agenda 2030: garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo. Cucina e sostenibilità; la ristorazione sostenibile e le scelte antispresco	Laboratorio cucina	3
CITTADINANZA DIGITALE	La tutela dei dati personali. Il GDPR	Matematica	2
CITTADINANZA ATTIVA: DIRITTI UMANI, PARITÀ DI GENERE E CITTADINANZA GLOBALE	Diritti umani e convenzioni internazionali. Impatto dei matrimoni precoci sulla salute. Ruolo delle ONG e delle organizzazioni internazionali. Campagne globali contro i matrimoni	Religione	2

	precoci		
SALUTE, RESPONSABILITÀ CIVICA SOLIDARIETÀ	E Il diritto alla salute. Normativa secondo la legge italiana sulla donazione degli organi. Consenso informato. Campagne di sensibilizzazione	Religione	2

Valutazione delle attività di Educazione Civica

NOTE INDICATIVE:

- 1) Si è ritenuto opportuno lasciare ai singoli Consigli di Classe la decisione di programmare come e quando effettuare la valutazione. Il CdC, in fase di programmazione iniziale, oltre a indicare i contenuti e le lezioni/attività da svolgere e individuare i docenti interessati all'insegnamento della disciplina (sia singolarmente che in modo interdisciplinare), ha fissato le direttive generali su modi e tempi della valutazione che i docenti hanno dato all'educazione civica secondo gli indicatori e i descrittori suggeriti. Il CdC, inoltre, ha dato indicazione su come sintetizzare i singoli voti dei docenti (e i voti relativi alle attività interdisciplinari) in sede di scrutinio.
- 2) La valutazione dell'educazione civica dovrà inevitabilmente riguardare solo gli argomenti programmati ed effettivamente svolti, e seppur appaia in qualche modo "collegata" al voto di condotta, si differenzia da questo proprio per la sua natura "confinata" dell'ambito di quanto effettivamente impartito.
- 3) Gli indicatori per la valutazione che la sottocommissione indica, e precisamente:
 - a. **conoscenze**
 - b. **abilità**
 - c. **competenze civiche**

sono stati utilizzati dai docenti nel modo ritenuto più appropriato alle diverse tipologie di verifica. Si è suggerito, a tal proposito, di

utilizzare maggiormente (e non necessariamente in modo esclusivo): l'indicatore **conoscenze** per i test relativi all'acquisizione dei contenuti impartiti;

- l'indicatore **abilità** per i compiti di realtà e le altre situazioni in cui i contenuti impartiti vengono messi in atto;
- l'indicatore **competenze civiche** nell'osservazione durante lo svolgimento di attività pratiche;

INDICATORI DI VALUTAZIONE

Conoscenze:

- a. Conoscere i principi su cui si fonda la convivenza
- b. Conoscere gli articoli della Costituzione e i principi generali delle leggi e delle carte internazionali proposti durante il lavoro, in riferimento ai diritti universali dell'uomo, ai temi dell'agenda 2030, alla cittadinanza digitale
- c. Conoscere le organizzazioni e i sistemi sociali e amministrativi politici studiati, i loro organi, ruoli e funzioni

Abilità:

- a. Individuare e saper riferire gli aspetti connessi alla cittadinanza negli argomenti studiati nelle diverse discipline;
- b. Applicare, nelle condotte quotidiane, i principi di sicurezza, sostenibilità, buona tecnica, salute, appresi nelle discipline;
- c. Saper riferire e riconoscere a partire dalla propria esperienza fino alla cronaca ed ai temi di studio, i diritti e i doveri delle persone

Competenze civiche:

a. Adottare

comportamenti coerenti con i doveri previsti dai propri ruoli e i propri compiti;

b. Partecipare

attivamente, con atteggiamento collaborativo e democratico, alla vita della scuola e della comunità;

c. Assumere

comportamenti nel rispetto delle diversità personali, culturali, di genere; mantenere comportamenti e stili di vita rispettosi della sostenibilità, della salvaguardia delle risorse naturali, dei beni comuni, della salute, del benessere e della sicurezza propria e altrui;

d. Esercitare

pensiero critico nell'accesso alle informazioni e nelle situazioni quotidiane; rispettare la riservatezza e l'integrità propria e altrui.

Griglia di Valutazione - Educazione Civica

VOTO	CONOSCENZE	ABILITÀ	COMPETENZE CIVICHE
10	Le conoscenze sui temi proposti sono complete, consolidate e bene organizzate. L'alunno sa metterle in relazione in modo autonomo, riferirle e utilizzarle nel lavoro anche in contesti nuovi.	L'alunno mette in atto in autonomia le abilità relative ai temi trattati; collega le conoscenze tra loro, ne rileva i nessi e apporta contributi completi e propositivi anche nelle esperienze concrete. Apporta contributi personali e originali, utili anche a migliorare le procedure, adeguandosi ai vari contesti.	L'alunno adotta sempre, durante le attività curriculari ed extracurriculari, comportamenti e atteggiamenti coerenti con i principi di convivenza civile e mostra di averne completa consapevolezza, anche in nuovi contesti.
9	Le conoscenze sui temi proposti sono esaurienti, consolidate e bene organizzate. L'alunno sa recuperarle, metterle in relazione in modo autonomo e utilizzarle nel lavoro.	L'alunno mette in atto in autonomia le abilità relative ai temi trattati e sa collegare le conoscenze alle esperienze vissute, a quanto studiato e ai testi analizzati, con pertinenza e completezza, apportando contributi	L'alunno adotta regolarmente, durante le attività curriculari ed extracurriculari, comportamenti e atteggiamenti coerenti con i principi di convivenza civile e mostra di averne completa consapevolezza in

		personali e originali.	contesti noti.
8	Le conoscenze sui temi proposti sono consolidate e organizzate. L'alunno sa recuperarle in modo autonomo e utilizzarle nel lavoro.	L'alunno mette in atto in autonomia le abilità relative ai temi trattati e sa collegare le conoscenze alle esperienze vissute, a quanto studiato e ai testi analizzati, con buona pertinenza.	L'alunno adotta solitamente, durante le attività curriculari ed extracurriculari, comportamenti e atteggiamenti coerenti con i principi di convivenza civile e mostra di averne buona consapevolezza.
7	Le conoscenze sui temi proposti sono discretamente consolidate, organizzate e recuperabili con il supporto di mappe o schemi forniti dal docente.	L'alunno mette in atto in autonomia le abilità relative ai temi trattati nei contesti più noti e vicini all'esperienza diretta. Con il supporto del docente collega le esperienze ai testi studiati e ad altri contesti.	L'alunno generalmente adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con i principi di convivenza civile in autonomia e mostra di averne una più che sufficiente consapevolezza.
6	Le conoscenze sui temi proposti sono sufficienti, organizzabili e recuperabili con qualche aiuto del docente o dei compagni.	L'alunno mette in atto le abilità relative ai temi trattati nei casi più semplici e/o vicini alla propria esperienza diretta, altrimenti con l'aiuto del docente.	L'alunno generalmente adotta atteggiamenti coerenti con i principi di convivenza civile e rivela consapevolezza e capacità di riflessione con lo stimolo degli adulti.
5	Le conoscenze sui temi proposti sono essenziali, organizzabili e recuperabili con l'aiuto del docente.	L'alunno mette in atto le abilità relative ai temi trattati solo nell'ambito della propria esperienza diretta e con il supporto e lo stimolo del docente e dei compagni.	L'alunno non sempre adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con i principi di convivenza civile. Acquisisce consapevolezza della distanza tra i propri atteggiamenti e quelli civicamente auspicati.
4	Le conoscenze sui temi proposti sono episodiche, frammentarie e non consolidate, recuperabili con difficoltà, con l'aiuto e il costante stimolo del docente.	L'alunno mette in atto solo in modo sporadico, con l'aiuto, lo stimolo e il supporto di insegnanti e compagni, le abilità relative ai temi trattati.	L'alunno adotta in modo sporadico comportamenti e atteggiamenti coerenti con i principi di convivenza civile e necessita di continui richiami e sollecitazioni degli adulti.

La verifica degli apprendimenti avviene innanzitutto attraverso osservazioni sistematiche atte a rilevare il comportamento dell'allievo nei confronti del percorso didattico-educativo, in termini di impegno e partecipazione, nonché attraverso verifiche formali di diversa tipologia: prove scritte, orali, a risposta aperta e/o chiusa, compiti di realtà,

risoluzioni di problemi, lavori individuali e in team, altro che ogni docente ritenga adeguato allo scopo.

VALUTAZIONE APPRENDIMENTI DISCIPLINARI

La valutazione, che ha tenuto conto dei criteri già deliberati dal Collegio dei docenti per le singole discipline e già inseriti nel PTOF, non è mai soltanto la mera attribuzione di un voto, ma ha assunto una sua importante collocazione nel processo formativo: pertanto essa ha tenuto conto dei progressi realizzati in itinere, della partecipazione, della regolarità nello studio e nell'impegno in classe e a casa. Essa infatti deve tendere a valorizzare ogni aspetto del percorso dell'allievo, la sua crescita, l'autonomia, l'attitudine al lavoro individuale e di gruppo, e soprattutto l'acquisizione della consapevolezza civica nei suoi diversi ambiti.

Il voto è considerato espressione di sintesi valutativa, pertanto, è fondato su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico – didattiche adottate, come riporta la C. M. n.89 del 18/10/2012.

Il voto esprime la valutazione e, in conformità dell'art.1 D.lgs. n.62 del 13 aprile 2017, deve compendiare:

- a) il processo pedagogico formativo
- b) il raggiungimento dei risultati di apprendimento.

Quello della valutazione è dunque il momento in cui si verificano il conseguimento dei risultati e il processo di insegnamento/apprendimento. L'obiettivo è quello di porre l'attenzione sui progressi dell'allievo ma al contempo sull'efficacia dell'azione didattica; l'attività di valutazione svolta nell'anno scolastico 2023/2024 trova il suo fondamento nei principi previsti all'articolo 1 del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62.

Il D.lgs. N. 62 del 13 aprile 2017, L'art. 1 comma 2 recita: «La valutazione è coerente con l'offerta formativa delle istituzioni scolastiche, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni Nazionali per il curriculum

e le Linee guida ai D.P.R. 15 marzo 2010, n.87, n.88 e n.89; è effettuata dai docenti nell'esercizio della propria autonomia professionale, in conformità con i criteri e le modalità definiti dal collegio dei docenti e inseriti nel piano triennale dell'offerta formativa».

L'art.1 comma 6 del D. Lgs n.62 del 13 aprile 2017 recita: «L'istituzione scolastica certifica l'acquisizione delle competenze progressivamente acquisite anche al fine di favorire l'orientamento per la prosecuzione degli studi».

Nel processo di valutazione intermedia e finale sono stati presi in esame:

- il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate in riferimento al PECUP dell'indirizzo
- i progressi evidenziati rispetto al livello culturale iniziale, l'impegno e la partecipazione all'attività scolastica;
- i risultati delle prove di verifica (strutturate, semi-strutturate e non strutturate, prove esperte)
- il livello di competenze di Educazione civica acquisito attraverso l'osservazione nel medio e lungo periodo.

Ciascun C.d.C. si serve di strumenti comuni per monitorare gli apprendimenti e stabilire gli interventi educativi sulla base delle indicazioni del Collegio dei docenti che definisce modalità e criteri per assicurare omogeneità, equità e trasparenza della valutazione, nel rispetto del principio della libertà di insegnamento.

a) Strumenti per la Valutazione Formativa

- Prove semi-strutturate, questionari a risposta aperta e/o multipla
- Analisi e comprensione del testo
- Osservazione del possesso delle capacità pratiche (selezione/uso di strumenti e attrezzature) e di trattamento dati (riassumere e presentare risultati)
- Risoluzione di esercizi e problemi in ambito logico-matematico e scientifico
- Lettura e uso del linguaggio specifico
- Colloqui orali finalizzati a verificare l'ascolto e l'apprendimento degli aspetti peculiari di ciascuna disciplina

b) Strumenti per la Valutazione Sommativa

- Interrogazioni, dialogo culturale e colloqui disciplinari e pluridisciplinari
- Analisi testuale
- Smontaggio e rimontaggio del testo analizzato
- Produzione scritta di tipo argomentativo anche a carattere interdisciplinare
- Relazioni informative di carattere tecnico-operativo e scientifico relative allo specifico degli indirizzi
- Utilizzo di tutte le tipologie previste dal nuovo ordinamento per gli Esami di Stato, anche per le discipline che non contemplano la prova scritta.

Verifiche e valutazioni effettuate in vista dell'Esame di Maturità

– Le prove INVALSI

Secondo quanto previsto dal D. Lgs. n. 62/2017 e dalla Circolare interna n. 258 del 02/03/2026, lo svolgimento delle prove INVALSI costituisce requisito obbligatorio per l'ammissione all'Esame di Maturità per gli studenti delle classi quinte dell'a.s. 2025/2026. Pertanto, la mancata partecipazione alle suddette prove comporta l'esclusione dall'Esame di Stato. (Circolare n. 258 del 02/03/2026)

Le prove INVALSI riguardano gli ambiti disciplinari di Italiano, Matematica e Inglese (Reading e Listening) e si svolgono in modalità CBT (Computer Based Testing). (Circolare n. 258 del 02/03/2026)

Nel caso specifico, gli allievi della 5^A ENO del Percorso di Istruzione per Adulti di II livello hanno affrontato le prove secondo il calendario seguente:

Martedì 19 marzo: prova di Inglese (listening); prova di inglese (reading);
prova di Italiano; mercoledì 20 marzo: prova di matematica.

Indicazioni specifiche per lo svolgimento dell'esame di Maturità

L'esame di maturità conclusivo dei percorsi di istruzione secondaria di secondo grado verifica i livelli di apprendimento conseguiti da ciascun candidato in relazione alle conoscenze, abilità e competenze proprie di ogni indirizzo di studi, con riferimento alle Indicazioni nazionali per i licei e alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali, anche in funzione orientativa per il proseguimento degli studi di ordine

superiore ovvero per l'inserimento nel mondo del lavoro.

(D. Lgs. 62/2017; D.M. n. 54 del 26/03/2026)

In relazione al profilo educativo, culturale e professionale specifico di ogni indirizzo di studi, l'esame di maturità tiene conto anche delle attività svolte nell'ambito dei Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO), dello sviluppo delle competenze digitali e del Curriculum dello studente.

(D. Lgs. 62/2017; D.M. n. 54 del 26/03/2026)

L'esame tiene altresì conto delle attività svolte nell'ambito dell'Educazione civica, secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

(Legge n. 92/2019; D.M. n. 54 del 26/03/2026)

Con ordinanza del Ministro dell'istruzione e del merito sono disposte annualmente le modalità organizzative ed operative per lo svolgimento dell'esame di maturità e degli esami preliminari. (D.M. n. 54 del 26/03/2026)

Per l'anno scolastico 2025/2026, presso le istituzioni scolastiche sedi d'esame sono costituite commissioni composte da un presidente esterno, due commissari esterni e due commissari interni per ciascuna classe. (D.M. n. 45 del 20/03/2026)

Il calendario delle prove d'esame, per l'anno scolastico 2025/2026, è il seguente:

prima prova scritta: mercoledì 17 giugno 2026, dalle ore 8:30;

seconda prova scritta: giovedì 18 giugno 2026.

(D.M. n. 54 del 26/03/2026)

Prima prova scritta

Ai sensi dell'art. 17 del d.lgs. 62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del

candidato. (D. Lgs. 62/2017; D.M. n. 54 del 26/03/2026)

Seconda prova scritta

La seconda prova, ai sensi dell'art. 17 del d.lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, compositivo/esecutiva musicale e coreutica, ha per oggetto una disciplina caratterizzante il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo, culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo. (D. Lgs. 62/2017; D.M. n. 54 del 26/03/2026)

Per l'anno scolastico 2025/2026, le discipline oggetto della seconda prova scritta sono individuate dagli Allegati al D.M. n. 13/2026.

Per il Percorso di Istruzione per Adulti di II livello – Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, articolazione "Enogastronomia", afferente al previgente ordinamento, la disciplina oggetto della seconda prova scritta è:

Scienza e cultura dell'alimentazione. (Allegati D.M. n. 13/2026)

Nei percorsi di secondo livello dell'istruzione professionale che fanno riferimento al previgente ordinamento, la seconda prova d'esame è costituita da una prima parte nazionale della traccia e da una seconda parte elaborata dalla commissione, in coerenza con i quadri di riferimento di cui al d.m. n. 769 del 2018. (D.M. n. 769/2018; D.M. n. 54 del 26/03/2026)

Colloquio

Il colloquio è disciplinato dall'art. 17 del d.lgs. 62/2017 e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale dello studente (PECUP). Nello svolgimento del colloquio la commissione tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente. (D. Lgs. 62/2017; D.M. n. 54

del 26/03/2026). In base alle disposizioni ministeriali il colloquio multidisciplinare verterà solo su quattro discipline specifiche. Si partirà dal Curriculum dello Studente per passare alle quattro materie e all' Educazione Civica (La formazione scuola lavoro ex PCTO non è obbligatoria per il percorso per adulti). Inoltre, per il/la candidato/a è stato introdotto l'obbligo di partecipazione al colloquio e l'eventuale rifiuto porta, a prescindere dal voto delle prove scritte, al non superamento dell'esame di maturità.

A mezzo del colloquio il candidato dimostra:

- a) di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline;
- b) di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale;
- c) di aver maturato le competenze di Educazione civica previste dal curriculum d'istituto. (D. Lgs. 62/2017; Legge n. 92/2019)

Griglia di valutazione per l'attribuzione del punteggio dell'elaborato di Italiano

Alunno	
Classe	
Data	
Prova scelta	
PUNTEGGIO PARTE GENERALE	
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA	

Punteggio complessivo della prova (somma in centesimi parte generale + parte specifica)

Punteggio finale* - Proporzione in /10

Punteggio finale* - Proporzione in /20

* Il punteggio in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

Griglia di valutazione della parte generale

Indicatore	10-9	8-7	6	5	4	3-2	Punti
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Efficaci e complete	Discrete e organiche	Nel complesso efficaci e organiche	Parzialmente efficaci e poco puntuali	Confuse e non puntuali	Scarse o assenti	
Coesione e coerenza testuale	Complete	Discrete	Adeguate	Parziali	Insufficienti	Scarse	
Ricchezza e padronanza lessicale	Presenti e complete	Discrete	Adeguate	Poco presente e parziale	Insufficienti	Scarse o assenti	
Correttezza grammaticale (ortografia,	Presenti e complete	Discrete	Globalmente adeguate	Parziali	Insufficienti	Scarse o assenti	

morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura							
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Presenti e complete	Discrete	Adeguate	Parzialmente presenti	Insufficienti	Scarse o assenti	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Presente e completa	Discreta	Nel complesso presenti e corrette	Parzialmente presenti	Insufficienti	Scarse o assenti	

Griglia di valutazione specifica per la TIPOLOGIA A

Indicatore	10-9	8-7	6	5	4	3-2	Punti
Rispetto dei vincoli posti dalla consegna	Completo	Buono/adequato	Globalmente adeguato	Parziale/Incompleto	Insufficiente/inadeguato	Scarsa o nulla	
Capacità di comprendere il senso complessivo del testo, gli snodi tematici e stilistici	Completo	Buono/adequato	Globalmente adeguato	Parziale/Incompleto	Insufficiente/inadeguato	Scarsa o nulla	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica	Completo	Buono/adequato	Globalmente adeguato	Parziale/Incompleto	Insufficiente/inadeguato	Scarsa o nulla	
Interpretazione corretta e articolata del testo	Completo	Buono/adequato	Globalmente adeguato	Parziale/Incompleto	Insufficiente/inadeguato	Scarsa o nulla	

Griglia di valutazione specifica per la TIPOLOGIA B

Indicatore	10-9	8-7	6	5	4	3-2	Punti
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo	Completa	Adeguate	Globalmente adeguate	Parziale/Incompleta	Insufficiente/inadeguata	Scarsa o nulla	
Capacità di sostenere un discorso argomentativo e corretto utilizzo dei connettivi logici	Completa	Adeguate	Globalmente adeguate	Parziale/Incompleto	Insufficiente/inadeguata	Scarsa o nulla	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati	Completa	Adeguate	Globalmente adeguate	Parziale/Incompleto	Insufficiente/inadeguata	Scarsa o nulla	

Griglia di valutazione specifica per la TIPOLOGIA C

Indicatore	10-9	8-7	6	5	4	3-2	Punti
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	Completa	Adeguate	Globalmente adeguata	Parziale/Incompleta	Insufficiente/inadeguata	Scarsa o nulla	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Completa	Adeguate	Globalmente adeguata	Parziale/Incompleto	Insufficiente/inadeguato	Scarsa o nulla	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Completa	Adeguate	Globalmente adeguata	Parziale/Incompleto	Insufficiente/inadeguata	Scarsa o nulla	

Griglia di valutazione della seconda prova

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Mancata comprensione del testo introduttivo, del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	0.50	
	II	Comprende in maniera approssimativa e/o parziale il testo introduttivo, il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo	1 - 1.50	
	III	Comprende gli elementi essenziali del testo introduttivo, del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2	
	IV	Comprende in modo completo il testo introduttivo, il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo	2.50	
	V	Comprende in profondità il testo introduttivo, il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà gravi / lievi	1.50 - 3	
	III	Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3.5 - 4	
	IV	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente	4.50 - 5	
	V	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	5.50 - 6	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	I	Non è in grado di utilizzare le competenze tecnico – professionali per rilevare le problematiche ed elaborare le soluzioni	1 - 2	
	II	Utilizza in maniera incompleta e/o parziale le competenze tecnico – professionali per rilevare le problematiche ed elaborare le soluzioni	2.50 - 4	
	III	Utilizza in modo essenziale le competenze tecnico – professionali per rilevare le problematiche ed elaborare le soluzioni	4.5 - 5	
	IV	Utilizza in maniera coerente le competenze tecnico – professionali per rilevare le problematiche ed elaborare le soluzioni	5.50 - 7	
	V	Padroneggia completamente le competenze tecnico – professionali con sicurezza e precisione anche con collegamenti concettuali e operativi pertinenti	7.50 - 8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1 - 1.50	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
Punteggio totale della prova				

--	--

Griglia di valutazione della prova orale

Ordinanza Ministeriale n. 54 del 26 marzo 2026 Allegato A – Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle quattro discipline oggetto del colloquio	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e/o incompleto, e li utilizza in modo non sempre appropriato.	1.50 - 2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3 - 3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i relativi metodi.	4 - 4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i relativi metodi.	5	
Capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite; padronanza lessicale e semantica	I	Non è in grado di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato. Si esprime in modo scorretto e/o stentato.	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite con difficoltà e solo se guidato.	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di utilizzare	3 - 3.50	

		correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati raccordi tra le discipline.		
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare articolata.	4 - 4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita.	5	
Capacità di argomentare in modo critico e personale	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico.	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e/o solo in relazione a specifici argomenti.	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, rielaborando correttamente i contenuti acquisiti.	3 - 3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti.	4 - 4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti.	5	
Grado di maturazione personale, di autonomia e di responsabilità raggiunto al termine del percorso di studio	I	Ha raggiunto un grado di maturazione molto parziale e un livello di autonomia e responsabilità incompleto.	0.50 - 1	

	II	Ha raggiunto un limitato grado di maturazione e di autonomia; necessita di guida e di supporto per gestire scelte e responsabilità.	1.50 - 2.50	
	III	Ha raggiunto un apprezzabile livello di maturazione; è in grado di assumere decisioni autonome e gestire con sicurezza scelte personali.	3 - 3.50	
	IV	Ha raggiunto un alto grado di maturazione, autonomia e responsabilità; è capace di riflettere criticamente sulle proprie scelte e sul proprio agire.	4 - 4.50	
	V	Ha raggiunto un elevato grado di autonomia e maturazione personale; sa gestire responsabilità significative in modo esemplare per gli altri.	5	

Punteggio totale della prova: _____

Altri elementi utili ai fini dello svolgimento dell'esame

Nella seduta del 27/03/2026 il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Maturità 2025/2026, ha ratificato il calendario delle simulazioni delle prove d'esame. (Verbale C.d.C. n. 3 del 27/03/2026)

In preparazione all'esame sono state effettuate le seguenti simulazioni:

20 aprile 2026: simulazione della seconda prova scritta di Scienza e cultura dell'alimentazione;

22 aprile 2026: simulazione della prima prova scritta di Italiano;

13 maggio 2026: simulazione del colloquio orale.

Nella medesima seduta il Consiglio di Classe ha preso atto che:

non sono presenti studenti con Piano Educativo Individualizzato (PEI);

non sono presenti studenti con Piano Didattico Personalizzato (PDP);

non sono presenti candidati privatisti assegnati alla classe per l'a.s. 2025/2026.

Criteri di attribuzione del credito scolastico delle classi quinte

Come stabilito dall' articolo 11 comma 5 dell'O.M. 55/2024 nei percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo e nel terzo periodo didattico fino a un massimo di quaranta punti. In particolare, per quanto riguarda il credito maturato nel secondo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quarto anno di cui alla tabella all'allegato A del d. lgs. 62/2017, moltiplicando per due il punteggio ivi previsto, in misura comunque non superiore a venticinque punti; per quanto riguarda, invece, il credito maturato nel terzo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quinto anno di cui alla citata tabella, sotto riportata.

Tabella ALLEGATO A d. lgs. 62/2017 Attribuzione credito scolastico

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

Per determinare il credito spettante all'interno della banda di oscillazione, si prenderanno in considerazione i seguenti indicatori individuati dal Collegio

Docenti (lo studente dovrà averne almeno tre):

- la media dei voti del quinto anno
- partecipazione alle attività di orientamento proposte
- frequenza assidua (calcolata su 759 ore)
- la scelta di avvalersi dell'IRC o disciplina alternativa.

Approvazione del Consiglio di Classe

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 08/05/2026 ai sensi dell'art. 17, comma 1, d. lgs. 62/2017.

DISCIPLINA	DOCENTE
Italiano e Storia	Giovanna Curreli
Lingua Inglese	Andrea Birritteri
Lingua Francese	Angelica Saba
Matematica	Alessia Graziano
Religione	Antonella Rosas
Laboratorio servizi enogastronomici settore cucina	Angelo Ferraro
Laboratorio servizi enogastronomici settore sala e vendita	Laura Laconi
Diritto e tecniche amm.ve della struttura ricettiva	Alberto Cixi
Scienza e cultura dell'alimentazione	Giovanni G. Scanu

ALLEGATI RELATIVI ALLE ATTIVITÀ EFFETTUATE IN PREPARAZIONE ALL'ESAME DI MATURITÀ

Secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia di Esame di Maturità e nel rispetto delle disposizioni relative alla tutela dei dati personali, il Consiglio di Classe ha redatto il presente documento attenendosi alle indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota prot. n. 10719 del 21 marzo 2017. (D. Lgs. 196/2003 e Regolamento UE 2016/679 – GDPR)

In particolare, al fine di tutelare la privacy degli studenti, i dati personali sensibili non vengono riportati nel presente documento pubblicato all'albo dell'Istituto, ma sono contenuti nella copia integrale depositata agli atti della scuola e resa disponibile alla Commissione d'Esame nelle fasi di insediamento e svolgimento dell'Esame di Maturità.

La Commissione avrà a disposizione i seguenti allegati:

- programmazioni didattiche delle discipline curriculari;
- crediti scolastici degli studenti;
- testi delle simulazioni della prima prova scritta;
- testi delle simulazioni della seconda prova scritta;
- documentazione relativa alle simulazioni del colloquio orale;
- eventuale documentazione riservata relativa a specifiche situazioni degli studenti, custodita agli atti dell'Istituto secondo la normativa vigente sulla privacy

Programmazioni didattiche delle discipline curriculari

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

DISCIPLINA: IRC

DOCENTE: Prof.ssa Antonella Rosas

CLASSE: V A SV

ORE SETTIMANALI: 1

CONTENUTI TRATTATI

UDA: La Coscienza, la legge, la Libertà

- Il contesto classe
- Presentazione programma e attività sulla Libertà.
- Introduzione, desideri e attese;
- Prendere coscienza dei propri limiti;
- La coscienza umana: definizione, riferimenti biblico – teologici, il primato della coscienza individuale;
- Lo sviluppo della coscienza morale, il cammino verso l'autonomia;
- La libertà della creatura nella morale cattolica;

UDA: Religione e I.A.

- Intelligenza artificiale
- Coscienza umana e coscienza dell'Intelligenza Artificiale.
- I pro e i contro dell' IA.

UDA: Alcune religioni Politeiste

- Induismo
- Buddismo
- Shintoismo

UDA: PROFESSIONALIZZANTE

- Il Latte: un ingrediente, mille sapori”, sviluppato con il prodotto finale della produzione del pane al latte.
- L'importanza del latte in alcune religioni politeiste.

EDUCAZIONE CIVICA

- I matrimoni delle spose bambine
- La donazione degli organi e del sangue.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- dispense del docente, schemi, altri testi previsti per le UDA stabilite secondo le esigenze e i bisogni degli alunni, siti web, video interattivi;
- Contributi multimediali: presentazioni realizzate tramite il software Power Point.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Saper leggere la propria realtà storico -culturale con sistemi specifici.
Riconoscere quei principi e quei valori del cattolicesimo e delle altre confessioni religiose che incidono nella cultura e nella vita dell'uomo.

Le abilità acquisite ritenute peculiari sono:

Rendersi disponibile a scelte responsabili che favoriscono la cultura della vita.

Operare criticamente scelte etico-religiose in riferimento ai valori proposti dal Cristianesimo.

Leggere le esperienze della vita in modo maturo per raggiungere una ricerca di identità libera e consapevole.

Rispondere alle domande relative ai vari argomenti proposti.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

In relazione alla programmazione curricolare e di dipartimento, sono stati raggiunti gli obiettivi generali e le competenze programmate ad inizio anno.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezioni frontali, sempre interattive, lavori di gruppo, dibattito. Utilizzo della Lim, del libro di testo, fotocopie, siti web, presentazioni in PowerPoint, Documenti video.

RECUPERO DELLE CONOSCENZE

No

STRUMENTI DI VERIFICA

Le valutazioni effettuate in base a colloqui, partecipazione attiva alle lezioni e osservazioni all'interno delle discussioni.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Si terrà conto della media dei giudizi conseguiti nel corso dell'intero anno scolastico. Dell'assiduità o meno dell'impegno relativo alla partecipazione richiesta. Del livello di partecipazione attiva e costruttiva durante lo svolgimento delle lezioni e delle conoscenze, abilità e competenze acquisite.

DISCIPLINA: Lingua Francese

DOCENTE: Prof.ssa Angelica Saba

CLASSE: V A SV

ORE SETTIMANALI: 2

CONTENUTI TRATTATI

- Les alternatives alimentaires :la nourriture du futur
- Éco-durabilité: la nourriture à kilomètre zero
- La souveraneité alimentaire:de la nourriture de qualité pour tout le monde
- Restauration commerciale et collective
- La nouvelle cuisine
- Le slow food
- La cuisine française et ses variétés régionales
- L'histoire du vin
- Manger un peu de tout c'est bien manger: décalogue pour un style de vie sain
- L'évolution des droits de la femme en France à travers des petits textes de (Rousseau, De Beauvoir, Ernaux, Houellebecq)
- Lecture et interprétation d'extraits littéraires:Émile Zola, Jean Giono, Colette (UDA)

UDA PROFESSIONALIZZANTE:

-Il latte come simbolo culturale e letterario popolare. Confronto tra il valore tradizionale del latte nell'immaginario comune e letterario francese e non (il latte come rappresentazione dell'infanzia, simbolo di lavoro e di corruzione).

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo
- LIM
- Schemi e appunti riassuntivi
- Materiale fornito dalla docente
- Contenuti multimediali

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Secondo la programmazione di dipartimento, sono state conseguite le seguenti competenze generali e di indirizzo:

Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro:Comprendere testi orali e scritti, di complessità crescente, in lingua standard riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e lavoro, cogliendone le idee principali.

Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di

lavoro:Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

In relazione alla programmazione di dipartimento, gli obiettivi generali sopra menzionati e programmati ad inizio anno sono stati raggiunti.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezioni frontali e interattive, ricerche e presentazioni da esporre in classe, esercizi di produzione orale.

RECUPERO DELLE CONOSCENZE

Attività di recupero programmate e concordate con gli studenti.

STRUMENTI DI VERIFICA

Formativa:

- Esercitazioni orali e conversazione
- Correzione compiti svolti
- Lettura e traduzione di brani

Sommativa:

- Interrogazione orale
- Prove strutturate e semi strutturate

CRITERI DI VALUTAZIONE

Gli elementi che concorrono alla valutazione finale terranno conto:

- della situazione di partenza e dei progressi registrati nel corso dell'anno scolastico;
- della media dei voti conseguiti nel corso dell'intero anno scolastico, sia scritti che orali;
- dell'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe e in remoto;
- dell'impegno profuso e del rispetto alle consegne;
- delle conoscenze, abilità e competenze acquisite.

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

DISCIPLINA: Lingua Inglese

DOCENTE: Prof. Andrea Birritteri

CLASSE: V A SV

ORE SETTIMANALI: 2

CONTENUTI TRATTATI

PRIMO TRIMESTRE

Ripasso base di grammatica:

- present simple e verbi ad alta frequenza
- Past simple
- Conversazione in classe

MODULE 7 Nutrition and food culture

- Healthy eating
- The Mediterranean diet
- Other types of diet
- Alternative diets
- Religious dietary requirements

MODULE 8 Safety procedures

- Food safety and food quality
- HACCP
- HACCP principles
- Food contamination

PENTAMESTRE

MODULE 9:the world of pastry

- The pastry brigade
- Places of work
- Large equipment and appliances
- Food preparation

MODULE 10: basic ingredients

- Flour
- Wheat flour
- Alternative flours
- Sweeteners
- Leavening agents
- Cocoa and chocolate

MODULE 15: Beverages

- Wine
- Wine appellation
- Beer

ED CIVICA: MODULE 8 Safety procedure

- Food safety and food quality
- HACCP
- HACCP principles
- Food contamination

Safety Procedures and Nutrition

- Health and safety: cenni sull' HACCP, le intossicazioni alimentari e i tipi di contaminazione
- Diet and nutrition: cenni su una sana alimentazione, la dieta mediterranea, la dieta per i teenagers e diete alternative
- Gli OGM
- Allergie e intolleranze alimentari

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Presentazioni realizzate tramite il software Power Point. Presentazioni tramite il software Canva
- Libro di testo (MASTERING COOKING AND SERVICE PREMIUM; Autore: Catrin Elen Morris; editore: ELI)
- Appunti presi da altri libri di testo (Well done-catering: cooking and service; Autore: Catrin Elen Morris; editore: ELI)
- Ricerche sul web
- Schemi e appunti riassuntivi
- LIM
- Elementi multimediali (foto e video)

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Secondo la programmazione di dipartimento, sono state conseguite le seguenti competenze generali e di indirizzo:

N. 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

N. 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

N. 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.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

In relazione alla programmazione di dipartimento, gli obiettivi generali sopra menzionati e programmati ad inizio anno sono stati raggiunti.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezioni frontali e interattive, metodo induttivo, lavori di gruppo, ricerche e presentazioni Power point da esporre in classe, attività di conversazione finalizzate a promuovere l'esposizione orale in vista dell'Esame di Stato. Appunti e contenuti relativi alle lezioni svolte in classe sono stati condivisi su Classroom.

RECUPERO DELLE CONOSCENZE

Durante il mese di gennaio è stata pianificata a livello di istituto una pausa didattica volta al recupero e al potenziamento degli argomenti trattati. In caso di eventuali dubbi e lacune, è sempre stata concessa l'opportunità di approfondire il tema e rimediare alle carenze. In generale, il lavoro svolto in classe ha sempre cercato di promuovere la conversazione e l'esposizione orale per poter raggiungere almeno un livello sufficiente di autonomia nel parlato.

STRUMENTI DI VERIFICA

Formativa:

Esercitazioni orali e conversazione, Correzione compiti svolti, Lettura e traduzione di brani

Sommativa:

Interrogazione orale, Prove strutturate e semi strutturate

CRITERI DI VALUTAZIONE

Gli elementi che concorrono alla valutazione finale terranno conto:

- della situazione di partenza e dei progressi registrati nel corso dell'anno scolastico;
- della media dei voti conseguiti nel corso dell'intero anno scolastico, sia scritti che orali;
- dell'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe e in remoto;
- dell'impegno profuso e del rispetto alle consegne;
- delle conoscenze, abilità e competenze acquisite.

DISCIPLINA: Laboratorio Servizi Enogastronomia-Cucina

DOCENTE: Prof. Angelo Ferraro

CLASSE: V A SV

ORE SETTIMANALI: 3

CONTENUTI TRATTATI

Ripasso generale del programma del quarto anno dei servizi ristorativi

La forza del territorio.

Un territorio e i suoi sapori, menu e tipicità alimentari, il valore dei prodotti a “KM 0”, territorio e marketing.

Marchi di qualità e altre tutele alimentari

I prodotti DOP e IGP, i marchi di qualità dei vini, i prodotti PAT e STG-AS, presidi slow-food, marchi di qualità locale, ambiente, alimentazione, etica, etichette alimentari, prodotti tipici italiani.

Realizzare un menu

Il menu, principali regole per la stesura di un menù, e stagionalità dei prodotti, realizzare un menù per un ristorante, per hotel stagionale, ristorazione collettiva e per banchetti.

Intolleranze alimentari e stili alimentari particolari

L'intolleranza al glutine, al lattosio, altre intolleranze alimentari, stili alimentari vegetariani, la dieta salutista, dieta mediterranea e macrobiotica, lo stile alimentare musulmano, ebraico.

La tutela della sicurezza e della salute sul luogo di lavoro

La sicurezza sul luogo di lavoro, il D.lgs 81/08, rischi per la salute nel settore ristorativo, gli obblighi del datore di lavoro.

Il sistema HACCP

L'igiene professionale in cucina, pulizia e sanificazione di locali e attrezzature, la sicurezza degli alimenti e l'HACCP, l'applicazione dell'haccp, la stesura del piano di autocontrollo.

Il servizio di catering e di banqueting

Banqueting e catering: due realtà a confronto, nuove tendenze del catering: lo chef a domicilio.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo
- Dispense, schede e fotocopie di testi, dei quali è stata sovente fatta lettura espressiva.

- Contributi multimediali: presentazioni realizzate tramite i software Power Point e Active Inspire, video e siti internet per gli approfondimenti immediati, ricerche in rete.
- Appunti, schemi e mappe concettuali.
- Immagini e riferimenti alla produzione artistica, pittorica e plastica.
- Tabelle e grafici.
- Postazioni multimediali.
- Lavagna Interattiva Multimediale.
- DVD

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Si fa riferimento ad alcune delle competenze professionali in uscita indicate nel d.lgs 61/2017. Nello specifico le competenze individuate e raggiunte sono la n.1, n.4, n.7 e la n.8.

Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti. Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menu in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta. Integrare le dimensioni legate alla tutela dell'ambiente e allo sviluppo sostenibile alla pratica professionale.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

In relazione alla programmazione curriculare e di dipartimento, sono stati raggiunti quasi tutti gli obiettivi generali e le competenze programmate ad inizio anno.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale e interattiva con proiezioni in power point, utilizzo del web, utilizzo del laboratorio di cucina

RECUPERO DELLE CONOSCENZE

A partire dalla fine del primo trimestre è stata garantita la possibilità di recuperare le lacune pregresse e di consegnare le relazioni tecnico pratiche richieste nelle lezioni precedenti.

STRUMENTI DI VERIFICA

Formativa:

- Esercitazioni
- Correzione compiti svolti
- Interrogazione dialogica
- Simulazioni

Sommativa:

- Prove semi strutturate
- Elaborazione testuale scritta

CRITERI DI VALUTAZIONE

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale terranno conto di:

le verifiche della materia sono state basate soprattutto sulla prova pratica, utilizzando il laboratorio di cucina dell'istituto, le prove sono state somministrate con delle simulazioni pratiche. Le verifiche sono state di tipo formativo per il controllo dell'apprendimento a conclusione di un determinato numero di unità didattiche. Durante il corso dell'anno scolastico e tenendo conto della sua ripartizione in trimestre e pentamestre, sono state svolte più verifiche di tipo tecnico pratiche. Le verifiche tecnico pratiche si sono basate sull'interazione tra lettura ed esecuzione della ricetta, comprensione del testo, modalità di applicazione e risultato finale. Alcuni argomenti teorici sono stati verificati all'orale con domande puntuali circa gli argomenti trattati ad esposizione di argomenti.

Le attività proposte nelle verifiche miravano a controllare i livelli di comprensione e produzione scritta e quelli di sintesi dato lo studio di determinati contenuti inerenti l'ambito professionale.

Le verifiche contribuivano a consolidare varie competenze come quella della terminologia linguistica tecnica del settore enogastronomica e pratica applicata della materia

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

la situazione di partenza;

- l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe e in remoto;
- i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;
- l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne;
- le conoscenze, abilità e competenze acquisite.

DISCIPLINA: Matematica

DOCENTE: Prof.ssa Alessia Graziano

CLASSE: V A SV

ORE SETTIMANALI: 3

CONTENUTI TRATTATI

MODULO 1 – RIPASSO DI ALGEBRA

Scomposizioni di polinomi: Richiami sui metodi principali (raccoglimento, prodotti notevoli, trinomio caratteristico, Ruffini).

Equazioni e disequazioni di secondo grado: Risoluzione di equazioni complete e incomplete; disequazioni di secondo grado e metodi di risoluzione grafica (parabola).

MODULO 2 - FUNZIONI ESPONENZIALI E LOGARITMICHE

Ripasso delle proprietà delle potenze: Approfondimento necessario per il calcolo algebrico.

Funzione Esponenziale: Definizione, grafico e proprietà.

Equazioni Esponenziali: Metodi di risoluzione (con basi uguali, con logaritmi, tramite sostituzione).

Logaritmi: Definizione, proprietà fondamentali e formule di cambiamento di base.

MODULO 3 - INTRODUZIONE ALL'ANALISI MATEMATICA

Classificazione delle funzioni: Funzioni algebriche (razionali e irrazionali) e trascendenti.

Studio analitico di una funzione: Condizioni di Esistenza (Dominio), intersezioni con gli assi cartesiani, studio del segno della funzione.

Limiti: Concetto di limite, calcolo di limiti, gestione delle forme indeterminate.

Continuità e Asintoti: Ricerca di asintoti verticali, orizzontali e obliqui; classificazione dei punti di discontinuità.

MODULO 4 - CALCOLO DIFFERENZIALE

Derivate: Definizione di derivata come rapporto incrementale, regole di derivazione.

Applicazioni delle derivate: Crescenza, decrescenza, massimi e minimi relativi.

MODULO 5 - Unità Didattica di Apprendimento (UDA): "Crème Caramel"

Focus: Analisi dei costi e ottimizzazione della produzione.

Modellizzazione economica: Costruzione della funzione di costo totale per la preparazione del crème caramel su scala artigianale/ristorativa.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo in adozione: Leonardo Sasso; "I colori della Matematica", editore: Petrini.

Materiali integrativi: Schede di esercizi predisposte dal docente, dispense di approfondimento sulle funzioni esponenziali e logaritmiche, esempi guidati di studio di funzione.

Risorse digitali: Software di grafica matematica (es. GeoGebra) per la visualizzazione dei grafici e l'analisi dinamica di funzioni e derivate.

Materiale specifico UDA: Ricettari tecnici, schede di analisi dei costi e tabelle Excel per la simulazione economica del "Crème Caramel".

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Al termine del percorso, lo studente ha sviluppato le seguenti competenze:

- Conoscenze: padronanza delle tecniche di calcolo algebrico, comprensione dei modelli esponenziali e logaritmici, conoscenza dei concetti di limite, derivata e ottimizzazione.
- Abilità: Capacità di analizzare una funzione, rappresentarla graficamente e interpretare i risultati in contesti reali (analisi dei costi).
- Competenze: Utilizzare il linguaggio matematico per modellizzare situazioni concrete dell'indirizzo enogastronomico, con particolare riferimento all'efficienza operativa e alla sostenibilità gestionale.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

In relazione alla programmazione curricolare e di dipartimento, sono stati raggiunti gli obiettivi generali e le competenze programmate ad inizio anno. Gli studenti hanno dimostrato di saper applicare i contenuti matematici a situazioni problematiche tipiche della gestione professionale, consolidando il metodo di lavoro.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale dialogata: per la trasmissione delle basi teoriche.

Didattica laboratoriale: sperimentazione pratica dell'UDA "Crème Caramel" per collegare la teoria alla realtà operativa.

Problem-based learning: analisi di casi concreti per favorire l'apprendimento attivo.

Peer tutoring: attività di supporto tra pari durante le fasi di risoluzione degli esercizi più complessi.

RECUPERO DELLE CONOSCENZE

Si fa riferimento alla programmazione di dipartimento.

STRUMENTI DI VERIFICA

Verifica formativa: Esercitazioni alla lavagna, test a risposta multipla in itinere, esercitazioni di gruppo.

Verifica sommativa: Prove scritte strutturate e semi-strutturate (compiti in classe), interrogazioni orali programmate, valutazione dell'elaborato finale riguardante l'UDA interdisciplinare.

CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione è conforme alle linee guida del dipartimento di matematica.

Gli elementi che concorrono alla valutazione finale tengono conto di:

- Partecipazione: Interesse, continuità e partecipazione attiva dimostrati durante le attività in classe, estesa a tutto l'anno scolastico.
- Progresso: Analisi della situazione di partenza e dei miglioramenti registrati rispetto alle competenze iniziali.
- Risultati: Media dei voti conseguiti nel corso dell'intero anno scolastico, integrando le risultanze delle prove scritte e delle interrogazioni orali.
- Competenza: Livello di padronanza raggiunto in termini di conoscenze, abilità e capacità di rielaborazione critica dei contenuti.

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

DISCIPLINA: DTA

DOCENTE: Prof. Cixi' Alberto

CLASSE: V A SV

ORE SETTIMANALI: 3

CONTENUTI TRATTATI

DTA

- Presentazione programma.
- Ripasso delle nozioni fondamentali.
- I contratti (contratto d'albergo, contratto di catering e banqueting) e la normativa di settore.
- La domanda e l'offerta turistica.
- Le dinamiche del mercato turistico.
- Il marketing nelle imprese turistiche.
 - Approfondimento: il marketing territoriale e la "Food Valley"
 - Approfondimento: il marketing esperienziale
- Il business plan
- Il Break Even Point (l'analisi del punto di pareggio)
- Il budget nelle imprese turistiche, applicazioni pratiche e studio di casi reali.

UDA PROFESSIONALIZZANTE

"Il latte: un ingrediente, mille sapori - il Crème Caramel"

- Dal latte al territorio: il marketing del Km zero per valorizzare le eccellenze sarde

EDUCAZIONE CIVICA

- La Costituzione italiana, i principi fondamentali.
- Gli organi e le funzioni degli Enti Locali.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

1. Libro di testo
2. Dispense, schede e fotocopie di testi, dei quali è stata sovente fatta lettura espressiva.
3. Contributi multimediali: presentazioni realizzate tramite *Power Point*, video e siti internet per gli approfondimenti immediati, ricerche in rete.
4. Appunti personali del docente.
5. Immagini.
6. Lavagna Interattiva Multimediale.
7. Video interattivi.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Le abilità acquisite ritenute peculiari sono:

- Conoscere gli aspetti economici del fenomeno turistico, analizzare il mercato e interpretarne le dinamiche, saper interpretare gli indicatori macroeconomici.
- Conoscere le nuove tendenze del fenomeno turistico, i cambiamenti sociali che lo hanno influenzato, e il ruolo sempre più centrale che assume il consumatore.
- Conoscere le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione e valorizzazione dei servizi turistici.
- Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato e analizzare i fattori economici che territoriali che incidono sulle scelte del consumatore.
- Comprendere il linguaggio giuridico e applicare la normativa vigente nei diversi contesti di riferimento. Conoscere la gerarchia delle fonti normative e la normativa nazionale di settore.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

In relazione alla programmazione curricolare e di dipartimento, sono stati parzialmente raggiunti gli obiettivi generali e le competenze programmate ad inizio anno.

METODOLOGIE DIDATTICHE

- Lezioni frontali con e-Book multimediale;
- Utilizzo della lim, libro di testo, fotocopie, internet;
- Presentazioni in PowerPoint;
- Documenti video, film;
- Approfondimenti specifici elaborati e presentati dal docente;
- Utilizzo della piattaforma classroom di G- suite, per condivisioni di materiali.

RECUPERO DELLE CONOSCENZE

In itinere

STRUMENTI DI VERIFICA

- Formativa:
 - Esercitazioni
 - Correzione compiti svolti
 - Interrogazione dialogica
 - Simulazioni
- Sommativa:
 - Interrogazione
 - Prove semi strutturate
 - Elaborazione testuale scritta
- Partecipazione attiva e test per l'educazione civica.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Gli elementi che concorrono alla valutazione finale terranno conto:

- della situazione di partenza e dei progressi registrati nel corso dell'anno scolastico.
- della media dei voti conseguiti nel corso dell'intero anno scolastico, sia scritti che orali.
- dell'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe
- dell'impegno profuso nel lavoro domestico e nel rispetto alle consegne;
- delle conoscenze, abilità e competenze acquisite.

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

DISCIPLINA: Italiano

DOCENTE: Prof.ssa Giovanna Curreli

CLASSE: V A SV

ORE SETTIMANALI: 3

CONTENUTI TRATTATI

IL VERISMO

Contesto storico e culturale e caratteri generali

Giovanni Verga: la vita e le opere

Focus sull'opera "I malavoglia"

Novelle: "Rosso Malpelo", "La Roba"

IL DECADENTISMO

Contesto storico e culturale e caratteri generali

Gabriele D'Annunzio: la vita, le opere, la poetica

"Il piacere", lettura della poesia "La pioggia nel pineto"

Giovanni Pascoli e il simbolismo: la vita e le opere e la visione del mondo

Lettura e analisi delle seguenti poesie "X agosto", "Il gelsomino notturno"

IL FUTURISMO

-Contesto storico e culturale: caratteri generali

- "Manifesto del futurismo"

GIUSEPPE UNGARETTI

Contesto storico e culturale e caratteri generali

Giuseppe Ungaretti: la vita e le opere

Lettura e analisi delle seguenti poesie: "Mattina", "Soldati", "Veglia"

LUIGI PIRANDELLO

Luigi Pirandello: la vita, le opere e la poetica e la visione del mondo

Lettura e analisi della novella "Il treno ha fischiato"

Focus sull'opera "Il fu Mattia Pascal"

UMBERTO SABA

Contesto storico e culturale e carattere generale

Vita e opere

Lettura e analisi delle poesie: "A mia moglie" e "Goal"

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Appunti, Libro di testo (LETTERATURA VIVA Classe 3 libro misto con Openbook – dal Positivismo alla letteratura Contemporanea + studiare per esame di Stato, Samsbugar M., Ed. La Nuova Italia Editrice), ricerca sul web.

Contributi multimediali: presentazioni realizzate tramite il software Power Point, video e documentari su Youtube.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Saper ascoltare e cogliere i contenuti essenziali e gli scopi del messaggio
Utilizzare registri linguistici adeguati
Confrontare documenti di vario tipo in formato cartaceo ed elettronico, continui e non continui selezionando le informazioni ritenute più specifiche ed affidabili
Consultare dizionari e altre fonti informative
Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nell'attività di studio e di ricerca
Interpretare alcuni testi della letteratura italiana

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

In relazione alla programmazione curricolare e di dipartimento, sono stati raggiunti gli obiettivi generali e le competenze programmate ad inizio anno.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezioni frontali, sempre interattive e partecipate, lavori di gruppo, attività finalizzate alla preparazione all'Esame di Stato (verifiche orali, verifiche scritte strutturate secondo il modello della prima prova d'esame). Prima delle verifiche sono state svolte attività di ripasso per valutare il livello di comprensione dell'argomento raggiunto.

RECUPERO DELLE CONOSCENZE

Si fa riferimento alla programmazione di dipartimento.

STRUMENTI DI VERIFICA

Formativa:

- Esercitazioni
- Interrogazione dialogica
- Verifiche orali ed elaborazione testuale scritta

CRITERI DI VALUTAZIONE

Gli elementi che concorrono alla valutazione finale terranno conto:

- della situazione di partenza e dei progressi registrati nel corso dell'anno scolastico.
- della media dei voti conseguiti nel corso dell'intero anno scolastico, sia scritti che orali.
- dell'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe;
- delle conoscenze, abilità e competenze acquisite.

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

DISCIPLINA: Storia

DOCENTE: Prof.ssa Giovanna Curreli

CLASSE: V A SV

ORE SETTIMANALI: 2

CONTENUTI TRATTATI

L'Età Giolittiana
La Prima Guerra Mondiale
La Rivoluzione Russa e la nascita dell'Urss
La crisi degli Imperi Coloniali
Il declino dell'Europa e il primato Americano
La crisi del 1929 negli Stati Uniti e in Europa
I Totalitarismi: il Fascismo in Italia. L'Urss di Stalin. Il Nazismo
La Seconda Guerra Mondiale
Cenni sulla Resistenza

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libri di testo o Dispense, schede e fotocopie di testi. Contributi multimediali: presentazioni realizzate tramite il software Power Point, video e siti internet per gli approfondimenti immediati, ricerche in rete. Appunti, schemi e mappe concettuali e immagini. Lavagna Interattiva Multimediale.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Competenze:

Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento

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, con particolare riferimento alla storia del territorio

Abilità:

Cogliere fatti e fenomeni storici, sociali ed economici del territorio e le trasformazioni nel tempo

Discutere fatti e fenomeni storici, sociali ed economici

Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento

Ricostruire i processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità

Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche.

Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici, individuandone i nessi con i contesti internazionali Individuare l'evoluzione sociale, culturale e ambientale del territorio locale, nazionale e internazionale.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

In relazione alla programmazione curricolare e di dipartimento, sono stati raggiunti gli obiettivi generali e le competenze programmate ad inizio anno.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezioni frontali, sempre interattive e partecipate, lavori di gruppo, attività finalizzate alla preparazione all'Esame di Stato.

RECUPERO DELLE CONOSCENZE

È stata pianificata nel corso del pentamestre, più precisamente nella seconda e terza settimana del mese di gennaio, una pausa didattica, che ha consentito a diversi studenti di recuperare le verifiche pregresse valutate insufficienti o alle quali risultavano assenti.

Ad ogni modo, in qualsiasi momento dell'anno è stata data l'opportunità a tutti di colmare eventuali lacune e/o di approfondire determinati aspetti apparsi poco chiari. È stato portato avanti un lavoro di continuo ripasso dei contenuti, che ha permesso a chi ha frequentato con regolarità e partecipato attivamente al lavoro in classe, di raggiungere un livello almeno sufficiente di conoscenze.

STRUMENTI DI VERIFICA

Formativa:

- Esercitazioni
- Interrogazione dialogica

Sommativa:

- Verifiche orali
- Elaborazione testuale scritta

CRITERI DI VALUTAZIONE

Gli elementi che concorrono alla valutazione finale terranno conto:

- della situazione di partenza e dei progressi registrati nel corso dell'anno scolastico.
- della media dei voti conseguiti nel corso dell'intero anno scolastico, sia scritti che orali.
- dell'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe;
- delle conoscenze, abilità e competenze acquisite.

DISCIPLINA: Laboratorio di Sala e Vendita

DOCENTE: Prof.ssa Laura Laconi

CLASSE: V A SV

ORE SETTIMANALI: 2

CONTENUTI TRATTATI

MODULO 3: Cucina di sala e tecniche di servizio

Il taglio della frutta

Servizio e preparazione dei dolci

MODULO 4: il mondo del vino

Il processo della rifermentazione

Metodo classico o Champenoise

Classificazione del vino secondo la normativa italiana ed europea

Degustazione e abbinamento vino, aspetti teorici dell'analisi delle caratteristiche organolettiche del vino, l'etichetta del vino

MODULO 7: I cocktail

La preparazione dei cocktail

Tecniche di mescita e miscelazione

Ricette IBA

Cocktail fantasy

MODULO 8

La distillazione, principali differenze dei diversi alambicchi

Differenza tra distillato e liquore

MODULO 16

Igiene

HACCP

Sicurezza

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Appunti, Libro di testo (Professionisti di sala, bar e comunicazione), ricerca sul web.
- Contributi multimediali: presentazioni realizzate tramite il software Power Point.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Fanno riferimento ad alcune delle competenze professionali in uscita indicate nel d.Lgs 61/2017. Nello specifico le competenze individuate e raggiunte sono la n.3 e la n.4.

Le abilità acquisite ritenute peculiari sono:

- È in grado d'agire nel sistema di qualità relativo alla filiera enogastronomica.
- Sa applicare le normative vigenti nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza.
- Sa valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali valorizzando i prodotti tipici.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

In relazione alla programmazione curricolare e di dipartimento, sono stati raggiunti gli obiettivi generali e le competenze programmate ad inizio anno.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezioni frontali, peer to peer, cooperative learning, laboratoriali.

RECUPERO DELLE CONOSCENZE

È stata pianificata nel corso del pentamestre, più precisamente nella seconda e terza settimana del mese di gennaio, una pausa didattica, che ha consentito a diversi studenti di recuperare le verifiche pregresse valutate insufficienti o alle quali risultavano assenti. A prescindere, tuttavia, dalla pausa didattica stabilita a livello collegiale, in qualsiasi momento dell'anno è stata data l'opportunità a tutti di colmare eventuali lacune e/o di approfondire determinati aspetti, perché poco chiari o per semplice curiosità.

Prima delle verifiche di recupero, inoltre, è stato proposto un ripasso generale e forme di pre-verifica attraverso domande dal posto e/o simulazione di casi.

STRUMENTI DI VERIFICA

Formativa:

- Esercitazioni
- Correzione compiti svolti
- Simulazioni laboratoriali

Sommativa:

- Prove semi strutturate
- Elaborazione testuale scritta

CRITERI DI VALUTAZIONE

Gli elementi che concorrono alla valutazione finale terranno conto:

- della situazione di partenza e dei progressi registrati nel corso dell'anno scolastico.
- della media dei voti conseguiti nel corso dell'intero anno scolastico, sia scritti che pratici.
- dell'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe e in laboratorio.
- delle conoscenze, abilità e competenze acquisite.

DISCIPLINA: Scienza e Cultura dell’Alimentazione

DOCENTE: Prof. Giovanni G. Scanu

CLASSE: V A SV

ORE SETTIMANALI: 2

CONTENUTI TRATTATI

UDA 1 – Sicurezza alimentare e contaminazioni

Periodo di svolgimento: settembre 2025 – gennaio 2026

Sicurezza alimentare e tutela del consumatore. Filiera agroalimentare e sistema HACCP. Contaminazioni biologiche, fisiche e chimiche. Virus, batteri, muffe, parassiti e principali MTA.

Fattori che influenzano la crescita microbica. Fitofarmaci, micotossine, additivi, MOCA e metalli pesanti.

UDA 2 – Trasformazione degli alimenti

Periodo di svolgimento: gennaio 2026 – aprile 2026

Trasformazioni fisiche e chimiche degli alimenti. Metodi di conservazione tradizionali e innovativi. Alte e basse temperature, atmosfera modificata, sottrazione dell’acqua. Tecniche di cottura e trasmissione del calore. Effetti della cottura sui nutrienti. Reazione di Maillard e caramellizzazione.

UDA 3 – Alimentazione in situazioni fisiologiche ed etiche

Periodo di svolgimento: Aprile 2026 – Maggio 2026

Alimentazione nelle diverse fasi della vita. Fabbisogni nutrizionali in età evolutiva, adulta e anziana. Alimentazione in gravidanza e allattamento. Principi dei principali modelli alimentari contemporanei. Educazione alimentare e sostenibilità.

UDA 4 - Alimentazione in situazioni patologiche e prevenzione

Periodo di svolgimento: Maggio 2026.

Cenni sulle principali patologie metaboliche e cardiovascolari. Cenni sull’educazione alimentare nella prevenzione. Cenni su allergie, intolleranze alimentari e celiachia. Cenni sui corretti stili alimentari.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Lezione frontale e dialogata.
- Lezione segmentata.
- Utilizzo di .ppt forniti dall’editore del libro di testo in adozione, per una esposizione chiara e illustrata con immagini filo conduttore della lezione.

- Utilizzo di contenuti multimediali su HUBYoung (espansione multimediale dell'editore del libro in adozione), RaiPlay, Youtube.
- Utilizzo di brevi documentari e animazioni online e offline.
- Lavoro individuale e a gruppi su schede di approfondimento.
- Commento e discussione in classe di avvenimenti di attualità legati al mondo scientifico.
- Sessioni di ripasso guidato o a gruppi prima delle verifiche.
- Aula scolastica con supporto LIM.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

CONOSCENZE

Conoscenza dei principi di sicurezza alimentare, delle contaminazioni alimentari e del sistema HACCP. Conoscenza dei principali processi di trasformazione, conservazione e cottura degli alimenti. Conoscenza dei fabbisogni nutrizionali nelle diverse fasi della vita e dei principali modelli alimentari. Conoscenza dei concetti fondamentali relativi all'alimentazione in condizioni fisiologiche e dei principali aspetti dell'alimentazione preventiva.

ABILITÀ

Riconoscere i principali rischi legati alla contaminazione degli alimenti e individuare comportamenti corretti di prevenzione. Distinguere i diversi metodi di trasformazione, conservazione e cottura degli alimenti. Analizzare il rapporto tra alimentazione, fabbisogni nutrizionali e benessere nelle diverse età della vita. Collegare corrette abitudini alimentari alla tutela della salute e alla prevenzione.

COMPETENZE

Applicare le fondamentali norme di sicurezza e igiene alimentare. Valutare gli effetti dei processi di trasformazione e conservazione sulla qualità degli alimenti. Comprendere il ruolo dell'alimentazione nella promozione del benessere e della salute. Utilizzare in maniera il linguaggio specifico della disciplina.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

In relazione alla programmazione curricolare e di dipartimento, sono stati raggiunti gli obiettivi generali in maniera sufficiente.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezioni frontali, sempre interattive, lavori di gruppo, attività finalizzate alla preparazione all'Esame di Stato (verifiche orali mediate l'uso di stimoli, verifiche scritte strutturate secondo il modello della seconda prova d'esame). I contenuti delle lezioni sono stati condivisi in formato pdf nella classroom di materia.

RECUPERO DELLE CONOSCENZE

In qualsiasi momento dell'anno è stata data l'opportunità a tutti di colmare eventuali lacune e/o di approfondire determinati aspetti, perché poco chiari o per semplice curiosità. Prima delle verifiche di recupero, inoltre, è stato proposto un ripasso generale.

STRUMENTI DI VERIFICA

Formativa:

- Esercitazioni
- Correzione compiti svolti
- Interrogazioni dialogiche

Sommativa:

- Prove semi strutturate
- Elaborazione testuale scritta

CRITERI DI VALUTAZIONE

Gli elementi che concorrono alla valutazione finale terranno conto:

- della situazione di partenza e dei progressi registrati nel corso dell'anno scolastico.
- della media dei voti conseguiti nel corso dell'intero anno scolastico, sia scritti che pratici.
- dell'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe e in laboratorio.
- delle conoscenze, abilità e competenze acquisite.

SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA

Pag. 1/7



Sessione straordinaria 2024
Prima prova scritta



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Sibilla Aleramo, *Son tanto brava lungo il giorno*, in *Tutte le poesie*, Il Saggiatore, Milano, 2023.

Son tanto brava lungo il giorno.
Comprendo, accetto, non piango.
Quasi imparo ad aver orgoglio quasi fossi un uomo.
Ma, al primo brivido di viola in cielo
ogni diurno sostegno dispare.
Tu mi sospiri lontano: «Sera, sera dolce e mia!».
Sembrami d'aver fra le dita la stanchezza di tutta la terra.
Non son più che sguardo, sguardo sperduto, e vene.

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Presenta sinteticamente il contenuto della poesia.
2. Nel componimento poetico sono elencate le caratteristiche per le quali una donna può essere considerata 'brava': individuale e spiega il verso '*Quasi imparo ad aver orgoglio quasi fossi un uomo*'.
3. Illustra il motivo per cui le emozioni della protagonista cambiano all'arrivo della sera e il significato del verso '*ogni diurno sostegno dispare*'.
4. La poesia si conclude rivelando uno stato d'animo della protagonista diverso da quello dei primi versi: individua e spiega le espressioni che rivelano questo cambiamento.

Interpretazione

Alla luce delle tue conoscenze e personali esperienze esprimi le tue considerazioni sulle caratteristiche di una poetica "al femminile", prendendo anche in considerazione l'evoluzione dei temi ad essa pertinenti nello sviluppo storico della letteratura italiana.

PROPOSTA A2

Testo tratto da: **Primo Levi**, *Il Versificatore*, in *Storie naturali*, in *Tutti i racconti*, Einaudi, Torino, 2015, pp. 18-37.

«SEGRETARIA (*sottovoce, di malavoglia*) Vuole comprare quella macchina?

POETA (*sottovoce, più calmo*) Non metta su codesto broncio, signorina, e non si cacci in capo idee sbagliate. (*Suadente*) Non si può restare indietro, lei lo capisce benissimo. Bisogna tenere il passo coi tempi. Dispiace anche a me, glielo assicuro, ma a un certo punto bisogna pure decidersi. Del resto, non abbia preoccupazioni: il lavoro per lei non mancherà mai. Ricorda, tre anni fa, quando abbiamo comperato la fatturatrice? [...] Ebbene: come si trova oggi? Ne potrebbe fare a meno? No, non è vero? È uno strumento di lavoro come un altro, come il telefono, come il ciclostile. Il fattore umano è e sarà sempre indispensabile, nel nostro lavoro; ma abbiamo dei concorrenti, e perciò dobbiamo pure affidare alle macchine i compiti più ingrati, più faticosi. I compiti meccanici, appunto... [...]

SEGRETARIA (*esitante; via via più commossa*) Maestro... io ... io lavoro con lei da quindici anni... ecco, mi perdoni, ma ... al suo posto non farei mai una cosa simile. Non lo dico mica per me, sa: ma un poeta, un artista come lei... come può rassegnarsi a mettersi in casa una macchina... moderna finché vuole, ma sarà sempre una macchina... come potrà avere il suo gusto, la sua sensibilità... Stavamo così bene, noi due, lei a dettare e io a scrivere... e non solo a scrivere, a scrivere sono capaci tutti: ma a curare i suoi lavori come



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

se fossero i miei, a metterli in pulito, a ritoccare la punteggiatura, qualche concordanza, (*confidenziale*) anche qualche errorino di sintassi, sa? Può capitare a tutti di distrarsi...

POETA Ah, non creda che io non la capisca. Anche da parte mia è una scelta dolorosa, piena di dubbi. Esiste una gioia, nel nostro lavoro, una felicità profonda, diversa da tutte le altre, la felicità del creare, del trarre dal nulla, del vedersi nascere davanti, a poco a poco, o d'un tratto, come per incanto, qualcosa di nuovo, qualcosa di vivo che non c'era prima... (*Freddo ad un tratto*) Prenda nota, signorina: «come per incanto, qualcosa di nuovo, qualcosa di vivo che non c'era prima, puntini»: è tutta roba che può servire.

SEGRETARIA (*molto commossa*) È già fatto, maestro. Lo faccio sempre, anche quando lei non me lo dice. (*Piangendo*) Lo conosco, il mio mestiere. Vedremo se quell'altro, quel coso, saprà fare altrettanto! [...]

SIMPSON (*alacre e gioviale; leggero accento inglese*) Eccomi: a tempo di primato, no? Qui c'è il preventivo, qui c'è l'opuscolo pubblicitario, e qui le istruzioni per l'uso e la manutenzione. [...] (*Pausa: ronzo crescente del Versificatore che si sta riscaldando*). ... Ecco, si sta riscaldando. Fra pochi minuti, quando si accende la lampadina spia, si potrà cominciare. Intanto, se permette, le direi qualcosa sul funzionamento. Prima di tutto, sia ben chiaro: questo non è un poeta. Se lei cerca un poeta meccanico vero e proprio, dovrà aspettare ancora qualche mese: è in fase di avanzata progettazione presso la nostra casa madre, a Fort Kiddiwanee, Oklahoma. Si chiamerà The Troubadour, «Il trovatore»: una macchina fantastica, un poeta meccanico *heavy-duty*, capace di comporre in tutte le lingue europee vive o morte, capace di poetare ininterrottamente per mille cartelle, da - 100° a +200° centigradi, in qualunque clima, e perfino sott'acqua e nel vuoto spinto. (*Sottovoce*) È previsto il suo impiego nel progetto Apollo: sarà il primo a cantare le solitudini lunari [...].

POETA (*legge borbottando l'opuscolo*) Voltaggio e frequenza... sì, siamo a posto. Impostazione argomento... dispositivo di blocco... è tutto chiaro. Lubrificazione... sostituzione del nastro... lunga inattività... tutte cose che potremo vedere dopo. Registri... ah ecco, questo è interessante, è l'essenziale. Vede, signorina? sono quaranta: qui c'è la chiave delle sigle. EP, EL (elegiaco, immagino: sì, elegiaco, infatti), SAT, MYT, JOC (cos'è questo JOC? ah sì, jocular, giocoso), DID...

SEGRETARIA DID?

POETA Didascalico: molto importante. PORN... (*La segretaria sobbalza*). «Messa in opera»: non sembra, ma è di una semplicità estrema. Lo saprebbe usare un bambino. (*Sempre più entusiasta*) Guardi: basta impostare qui l'«istruzione»: sono quattro righe. La prima per l'argomento, la seconda per i registri, la terza per la forma metrica, la quarta (che è facoltativa) per la determinazione temporale. Il resto lo fa tutto lui: è meraviglioso!»

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Sintetizza il contenuto del brano.
2. Come sono caratterizzati i tre personaggi?
3. Come viene rappresentato il Versificatore? Ti sembra diverso o simile a un moderno dispositivo tecnologico?
4. Le ultime frasi del Poeta sono significative: per quale motivo?

Interpretazione

Proponi una tua interpretazione complessiva del brano e rifletti sulle tematiche che propone, approfondendole con opportuni collegamenti mediante tue letture e conoscenze personali e operando una riflessione sulla produzione della poesia e dell'arte affidata a strumenti automatici.

*Ministero dell'istruzione e del merito***ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE****PROVA DI ITALIANO****TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO****PROPOSTA B1**

Testo tratto da: **J.M.Keynes**, *Come uscire dalla crisi*, Laterza, Bari, (I edizione 2004), edizione utilizzata 2024, pp.113 -116.

«[...] Sig. Presidente, arrivati a questo punto, avrete la sensazione che io vi critichi più di quanto non vi apprezzassi. Ma in verità non è così. Voi continuate ad essere lo statista la cui visione generale e attitudine ai compiti di governo mi sono più congeniali rispetto a quelli di tutti gli altri governanti nel mondo. Voi siete l'unico che si rende conto della necessità di un profondo cambiamento di metodi e lo sta tentando senza intolleranze, tirannie e distruzioni. Voi procedete a tentoni, attraverso tentativi ed errori, e si avverte che siete, proprio come dovrete essere, completamente indipendente nel vostro intimo dai dettagli di una particolare tecnica. Nel mio paese, come nel vostro, la vostra posizione rimane straordinariamente immune da critiche su questo o quel dettaglio. La nostra speranza e la nostra fede sono basate su considerazioni più generali. Se mi doveste chiedere cosa suggerirei in termini concreti per l'immediato futuro, io risponderei così. [...]

Nel campo della politica interna, metto avanti a tutto, per le ragioni addotte sopra, un largo volume di spesa da finanziare con debiti sotto gli auspici del governo. È al di là delle mie competenze scegliere i particolari capitoli di spesa. Ma la preferenza dovrebbe essere data a quelli che possono essere realizzati rapidamente su larga scala come, per esempio, la rimessa in efficienza delle attrezzature ferroviarie. L'obiettivo è avviare il processo di ripresa. Gli stati Uniti sono pronti ad avanzare verso la prosperità se si riesce a imprimere una spinta vigorosa nei prossimi sei mesi. L'energia e l'entusiasmo che lanciarono l'N.R.A.¹ nei suoi primi giorni non potrebbero essere posti al servizio di una campagna finalizzata ad accelerare spese centrali scelte oculatamente, nella misura in cui la pressione delle circostanze lo consenta? Lei può almeno sentirsi sicuro che il Paese sarà arricchito più da tali progetti che dalla involontaria attività di milioni di persone. Metto al secondo posto il mantenimento di un credito abbondante e a buon mercato e in particolare la riduzione del saggio d'interesse a lungo termine. L'inversione di tendenza in Gran Bretagna è largamente attribuibile alla riduzione del saggio d'interesse a lungo termine che fu raggiunta grazie al successo della conversione del debito di guerra. Quest'ultima fu realizzata attraverso la politica di mercato aperto della Banca d'Inghilterra. Non vedrei alcuna ragione per non ridurre il saggio d'interesse sui titoli governativi a lunga scadenza, portandolo al 2,5% o anche meno, con favorevoli ripercussioni su tutto il mercato obbligazionario, se soltanto il Sistema della Riserva Federale² sostituisse il suo attuale pacchetto di titoli del Tesoro a breve termine con l'acquistare in cambio emissioni a lunga scadenza. Tale politica dovrebbe sortire i primi effetti in pochi mesi ed io gli annetto grande importanza. Con questi adattamenti o estensioni della vostra attuale politica, potrei sperare con grande fiducia in un esito positivo. [...]

J.M.Keynes»

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Riassumi il brano proposto e individua la tesi sostenuta dall'autore.
2. Cosa intende Keynes con l'espressione "*campagna finalizzata ad accelerare spese centrali*"?
3. L'autore propone come esempio positivo la politica economica adottata in Gran Bretagna: ricostruisci i passaggi del ragionamento.
4. Individua quali obiettivi intende raggiungere la politica economica suggerita da Keynes.

¹ *National Recovery Administration*: il principale piano economico elaborato da Roosevelt nella prima fase della sua presidenza.

² *Sistema della Riserva Federale*: organismo che negli Stati Uniti svolge il ruolo di Banca Centrale.

*Ministero dell'istruzione e del merito***ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE****PROVA DI ITALIANO****Produzione**

Il testo proposto è parte di una lettera indirizzata dall'economista John Maynard Keynes (1883 – 1946) al presidente americano Roosevelt pubblicata sul «*The New York Times*» (31-12-1933) durante la Grande Depressione degli anni Trenta. Sulla base della tesi sostenuta dall'autore e in base alle conoscenze da te acquisite durante il percorso di studi, elabora un testo coerente e coeso sulla crisi economica del 1929 e sul *New Deal*.

PROPOSTA B2

Testo tratto da: **Vito Mancuso**, *Non ti manchi mai la gioia. Breve itinerario di liberazione*, Garzanti, Milano, 2023, pp. 81-82.

«Il primo pensiero giusto è *vivere* per qualcosa più importante di sé. Esso nasce quando, dal guardare e concepire il mondo secondo una psicologia e una spiritualità immature, analoghe al primitivo sistema astronomico tolemaico, si passa a una psicologia e una spiritualità evolute, analoghe al più raffinato e più veritiero sistema astronomico copernicano. Il primo pensiero giusto sorge quando nella mente e nel cuore di un essere umano avviene il passaggio dal geocentrismo all'eliocentrismo: quando dal fare istintivamente di se stessi la stella si comprende di essere in realtà un pianeta, e così, dal considerare tutto sulla base del proprio ristretto interesse, si passa a una dilatazione della mente e del cuore che fa comprendere l'esatta proporzione delle cose.

Uno apre gli occhi, inizia a guardare il mondo non più in funzione di sé con sguardo ricurvo e uncinato, ma con sguardo diritto per quello che esso è, poi si mette a pensare e dice a se stesso: la natura è più importante di me, la cultura è più importante di me, la giustizia è più importante di me, ci sono mille cose più importanti di me. Chi sente questa attrazione della verità e acconsente al suo richiamo esce dalla caverna dell'io e perviene alla luce della realtà: il suo sguardo, come ho detto, si raddrizza, e dall'essere ricurvo a forma di uncino, espressione della natura vorace e predatoria della sua precedente immaturità tolemaica, inizia a essere diritto, espressione della rettitudine copernicana che ora lo abita. Il che lo conduce a vivere in modo da fare di sé non un immaturo e vorace complemento di termine, ma un maturo e libero soggetto, responsabilmente legato a un codice di valori che lo rende degno di servire la realtà.»

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Riassumi il brano proposto, individuando la tesi sostenuta dall'autore.
2. Nel testo torna più volte il riferimento metaforico al sistema astronomico tolemaico e a quello copernicano: spiega come esso viene applicato al ragionamento dell'autore.
3. Il cambiamento di prospettiva dovrebbe spingere il lettore a uscire '*dalla caverna dell'io*' e a pervenire '*alla luce della realtà*'. Chiarisci il significato dell'immagine impiegata, tenendo presente che essa rievoca il mito della caverna con cui il filosofo greco Platone raffigurava la condizione umana, prigioniera dell'apparenza e ignara della verità.
4. Chi abbraccia uno sguardo nuovo smette i panni di '*immaturo e vorace complemento di termine*' per divenire '*un maturo e libero soggetto*': chiarisci il significato attribuito dall'autore a tale metafora.

Produzione

Facendo riferimento alle tue conoscenze, alle tue letture e alle tue esperienze, proponi una tua riflessione sulle considerazioni presenti nel brano, elaborando un testo in cui tesi e argomentazioni siano organizzate in un discorso coerente e coeso.

*Ministero dell'istruzione e del merito***ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE****PROVA DI ITALIANO****PROPOSTA B3**

Testo tratto da: **Gabriele Crescente**, *Il peso dell'intelligenza artificiale sull'ambiente*, 22 marzo 2024, <https://www.internazionale.it/notizie/gabriele-crescente/2024/03/22/intelligenza-artificiale-ambiente>.

«Il boom dell'intelligenza artificiale ha scatenato accese discussioni sulle sue possibili conseguenze apocalittiche, dalla scomparsa di milioni di posti di lavoro al rischio che le macchine possano sfuggire al controllo degli esseri umani e dominare il pianeta, ma finora relativamente poca attenzione è stata dedicata a un aspetto molto più concreto e immediato: il suo crescente impatto ambientale.

I software come ChatGpt richiedono centri dati estremamente potenti, che consumano enormi quantità di energia elettrica. Secondo l'Agenzia internazionale dell'energia i centri dati, l'intelligenza artificiale e le criptomonete sono responsabili del 2 per cento del consumo mondiale di elettricità, un dato che potrebbe raddoppiare entro il 2026 fino a eguagliare il consumo del Giappone.

Questa crescita sta già mettendo in crisi le reti elettriche di alcuni paesi, come l'Irlanda, che dopo aver cercato per anni di attirare i giganti del settore dell'informatica, ha recentemente deciso di limitare le autorizzazioni per nuovi centri dati.

I server hanno anche bisogno di grandi quantità di acqua per il raffreddamento. Il Financial Times cita una stima secondo cui entro il 2027 la crescita dell'ia possa produrre un aumento del prelievo idrico compreso tra 4,2 e 6,6 miliardi di metri cubi all'anno, più o meno la metà di quanta ne consuma il Regno Unito.

Le aziende del settore fanno notare che l'intelligenza artificiale può avere un ruolo fondamentale nella lotta alla crisi climatica e ambientale: le sue applicazioni possono essere usate per aumentare l'efficienza delle industrie, dei trasporti e degli edifici, riducendo il consumo di energia e di risorse, e la produzione di rifiuti. Secondo le loro stime, quindi, la crescita del suo impatto ambientale netto è destinata a rallentare per poi invertirsi.

Ma alcuni esperti intervistati da Undarke¹ sono scettici e citano il paradosso di Jevons, secondo cui rendere più efficiente l'uso di una risorsa può aumentare il suo consumo invece di ridurlo. Man mano che i servizi dell'intelligenza artificiale diventano più accessibili, il loro uso potrebbe aumentare talmente tanto da cancellare qualunque effetto positivo.

A complicare la valutazione è anche la scarsa trasparenza delle aziende, che rende difficile quantificare l'impatto dei loro servizi e la validità delle loro iniziative per aumentarne la sostenibilità. Le cose potrebbero presto cambiare.

L' Ai act² approvato a febbraio dall'Unione europea obbligherà le aziende a riferire in modo dettagliato il loro consumo di energia e risorse a partire dal 2025, e il Partito democratico statunitense ha da poco presentato una proposta di legge simile.»

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Riassumi il contenuto del brano e individua gli snodi argomentativi.
2. Quali effetti positivi potrebbe eventualmente avrebbe l'AI sull'ambiente?
3. Come si presenta e come si cerca di risolvere la questione della "trasparenza" da parte delle aziende del settore AI?
4. Cosa si intende con l'espressione '*paradosso di Jevons*'?

Produzione

Sulla base delle tue conoscenze e delle tue esperienze personali elabora un testo nel quale sviluppi il tuo ragionamento sul "boom" dell'intelligenza artificiale e del suo impatto sull'ambiente, oltre che sulla società e sulle abitudini dei singoli e dei gruppi. Argomenta in modo tale che gli snodi del tuo ragionamento siano organizzati in un testo coerente e coeso.

¹ Undarke: rivista di divulgazione scientifica digitale.

² Ai act: nuovo Regolamento europeo sull'Intelligenza Artificiale.

*Ministero dell'istruzione e del merito***ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE****PROVA DI ITALIANO****TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU
TEMATICHE DI ATTUALITÀ****PROPOSTA C1**

Testo tratto da: **Bruno Bettelheim**, *Un genitore quasi perfetto*, Feltrinelli, Milano, 2009, pp. 77-83.

«Il rendimento scolastico, un tema sul quale spesso genitori e figli sono in conflitto, può servire a illustrare ulteriormente come il fatto di vedere le cose da due prospettive diverse possa facilmente diventare di ostacolo al rapporto tra genitori e figli in quanto una stessa idea o esperienza può assumere significati completamente diversi per ciascuno di essi. Di solito il genitore che si preoccupa per i progressi scolastici del figlio è mosso dall'apprensione circa il suo futuro; ma per un bambino futuro vuol dire domani o, al massimo, di lì a qualche giorno. Per lui tra l'oggi e il giorno in cui finirà gli studi, per non parlare di quando sarà adulto, c'è di mezzo un'eternità, un lasso di tempo indefinibile e inimmaginabile. (Del resto, anche molti adulti trovano difficile proiettarsi in un futuro distante una quindicina d'anni). Appunto perché il bambino è incapace di abbracciare il futuro, il presente immediatamente assume importanza assoluta. Perciò l'insoddisfazione del genitore, in quanto esiste nel presente e viene avvertita nel presente, è la cosa che conta, mentre la causa di quella insoddisfazione, la preoccupazione per il "futuro", non ha per il bambino alcun senso.

Dicendo questo non si vuole assolutamente negare quanto sia importante per la buona riuscita scolastica dei bambini e dei ragazzi la vicinanza e l'interessamento dei loro genitori. Ma deve trattarsi di un interessamento che riguarda quello che succede a scuola giorno per giorno, perché questo è l'orizzonte entro il quale vive e concepisce la sua vita il bambino. Per la maggior parte dei bambini una relazione positiva con i genitori e con il loro atteggiamento verso la cultura è l'ingrediente fondamentale di una buona riuscita scolastica. Il bambino desidera naturalmente avere accesso alle cose che gli amati genitori considerano importanti, vuole saperne di più sulle cose che a essi stanno tanto a cuore. E vuole anche compiacerli, ottenere la loro approvazione (nonché quella dell'insegnante e di altri adulti importanti per lui), ma *ora, subito*. E applicarsi allo studio sembrerebbe un modo relativamente facile per ottenere tutte queste cose.

Il bambino che va bene a scuola riceve molte ricompense: i suoi genitori sono contenti di lui, l'insegnante lo loda, gli dà buoni voti. Perciò se un bambino che possiede le abilità necessarie per riuscire bene a scuola invece va male, devono esistere dei motivi che spiegano il suo fallimento, dei motivi che, per quel bambino, devono evidentemente essere più pressanti del desiderio di ottenere tutte quelle gratificazioni. Per poter comprendere tali motivi dobbiamo scoprire da quale prospettiva il fallimento scolastico può apparire più desiderabile del successo. Solo la convinzione *aprioristica* dei genitori che non possa esistere una simile prospettiva impedisce loro di capire come mai il figlio abbia scelto il fallimento invece del successo. Se solo si sforzassero di vedere le cose da un'angolazione che renda intelligibile la scelta del figlio, allora il suo modo di ragionare apparirebbe anche a loro comprensibile e del tutto logico; e, quel che più conta, il conflitto si risolverebbe ed essi saprebbero come indurre il bambino a modificare la sua scelta in modo che si conformi maggiormente alla loro.»

Facendo riferimento alle osservazioni ricavate dalla tua personale esperienza, analizza la tesi, sostenuta dallo psicopatologo Bruno Bettelheim (1903-1990), secondo cui il rapporto tra genitori e figli ha un ruolo decisivo nel determinarne il rendimento scolastico di questi ultimi. Scegli i riferimenti che ti sembrano più congeniali allo sviluppo del tuo discorso che va argomentato in maniera coerente e coesa.

*Ministero dell'istruzione e del merito***ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE****PROVA DI ITALIANO****PROPOSTA C2**

Testo tratto da **Paola Calvetti**, «Amicizia», in *Nuovo dizionario affettivo della lingua italiana*, Fandango, Roma, 2019, pp. 24-25.

«Quando penso al futuro, quando immagino la mia vecchiaia, quando guardo i miei figli, ormai adolescenti, mi viene in mente la parola “amicizia”. Avrei scelto “amore”, fino a poco tempo fa. L'ho scartato, anche se all'apparenza, ha più fascino e mistero. Oh, non perché ho il cuore troppo infranto, ma se devo scegliere – e mi hanno chiesto di scegliere – una parola, punto sull'amicizia. Nella cosiddetta società liquida e precaria nella quale viviamo, amicizia è solidità. Immagino che, se morte non ci separa, l'amicizia è, resta, è l'unica parola che posso associare, per assonanza emotiva e non fonetica, all'eternità, alla consolazione, alla tenerezza, al tepore, che non è calore o fiamma, ma piccolo caldo, costante caldo, abbraccio che non scivola via. Meno temeraria della passione, l'amicizia non è seconda scelta, non è saldo, avanzo. È pietra, terra, approdo sicuro. Non ha sesso, è universale, attenua il dolore più di ogni altro sentimento. È il sentimento del futuro. La certezza, che sconfigge la precarietà. Nella libertà. Non è una parolona, nemmeno una parolina. È la parola.»

Elabora un testo coerente e coeso esprimendo il tuo punto di vista in merito alle considerazioni dell'autrice sul tema dell'amicizia. Argomenta il tuo punto di vista in riferimento alle tue conoscenze artistico-letterarie, alle tue letture, alle tue esperienze scolastiche ed extrascolastiche, alla tua sensibilità.

Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna delle tracce.

SIMULAZIONE DELLA SECONDA

PROVA

Pag. 1/3

Sessione straordinaria 2016

Seconda prova scritta



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
M073 – ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzi: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Il candidato svolga la prima parte della prova e due tra i quesiti proposti nella seconda parte.

Sistema HACCP, sicurezza e tracciabilità dei prodotti alimentari

PRIMA PARTE

Documento n.1

Ministero della Salute – Piano nazionale della prevenzione 2014-2018

“La politica europea degli alimenti deve essere fondata su standard elevati di sicurezza alimentare onde tutelare e promuovere la salute dei consumatori. La produzione e il consumo di alimenti è un fatto centrale di ogni società e ha ripercussioni economiche, sociali e, in molti casi, ambientali.”

Così esordisce il “Libro Bianco sulla sicurezza alimentare” del gennaio 2000, il documento di politica che ha annunciato la strategia innovativa che l'Unione europea avrebbe adottato per riformare il settore della sicurezza alimentare. Strategia di intervento resa celebre dallo slogan “*sicurezza dai campi alla tavola*” che significa che la politica della sicurezza alimentare deve basarsi su un approccio completo e integrato. L'unico metodo efficace per ottenere alimenti sani e sicuri è considerare la catena di produzione alimentare come un unico processo su cui intervenire ... ogni singolo anello della catena deve essere altrettanto forte se si vuole che la salute dei consumatori sia adeguatamente protetta.

Ministero della Salute, *Piano Nazionale della Prevenzione*, 2014 – 2018

Documento n.2

REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO
E DEL CONSIGLIO
del 29 aprile 2004
sull'igiene dei prodotti alimentari

IL PARLAMENTO EUROPEO E IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA

....
considerando quanto segue

-
(7) L'obiettivo fondamentale delle nuove norme d'igiene generali e specifiche è quello di garantire un elevato livello di tutela dei consumatori con riguardo alla sicurezza degli alimenti.



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
M073 – ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzi: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

-
- (20) La rintracciabilità degli alimenti e dei relativi ingredienti lungo la catena alimentare è un elemento essenziale per garantire la sicurezza degli alimenti. Il regolamento (CE) n. 178/2002 contiene norme per garantire la rintracciabilità degli alimenti e dei relativi ingredienti e stabilisce la procedura per l'adozione delle norme di applicazione di tali principi in relazione a settori specifici.

....
HANNO ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

CAPO I
NORME GENERALI

Articolo 1

Ambito di applicazione

1. Il presente regolamento stabilisce norme generali in materia di igiene dei prodotti alimentari destinate agli operatori del settore alimentare, tenendo conto in particolare dei seguenti principi:
- a) la responsabilità principale per la sicurezza degli alimenti incombe all'operatore del settore alimentare;
 - b) è necessario garantire la sicurezza degli alimenti lungo tutta la catena alimentare, a cominciare dalla produzione primaria;
 - c) è importante il mantenimento della catena del freddo per gli alimenti che non possono essere immagazzinati a temperatura ambiente in condizioni di sicurezza, in particolare per quelli congelati;
 - d) l'applicazione generalizzata di procedure basate sui principi del sistema HACCP, unitamente all'applicazione di una corretta prassi igienica, dovrebbe accrescere la responsabilità degli operatori del settore alimentare;
 - e) i manuali di corretta prassi costituiscono uno strumento prezioso per aiutare gli operatori del settore alimentare nell'osservanza delle norme d'igiene a tutti i livelli della catena alimentare e nell'applicazione dei principi del sistema HACCP;
 - f) è necessario determinare criteri microbiologici e requisiti in materia di controllo delle temperature sulla base di una valutazione scientifica dei rischi;
 - g) è necessario garantire che gli alimenti importati rispondano almeno agli stessi standard igienici stabiliti per quelli prodotti nella Comunità, o a norme equivalenti.

Il presente regolamento si applica a tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti nonché alle esportazioni e fermi restando requisiti più specifici relativi all'igiene degli alimenti.

....



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

M073 – ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzi: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

TEMA

Il candidato analizzi i principi del sistema HACCP e dia prova di saper predisporre in ambito ristorativo procedure basate su tali principi, secondo le seguenti indicazioni:

- chiarisca, per introdurre l'argomento, il concetto su cui si basano i piani di autocontrollo;
- elenchi le fasi ed i principi attraverso i quali si costruisce un piano HACCP;
- indichi alcune "tipologie" di pericoli che possono mettere a rischio la salute del consumatore, spiegando con esempi cosa si intende per ciascuna tipologia di pericolo;
- riferisca come si procede per l'identificazione dei pericoli sui quali focalizzare il controllo, spiegando il significato dei termini "gravità" e "rischio";
- spieghi cos'è un CCP e riporti qualche esempio delle operazioni che vengono adottate nel controllo dei pericoli;
- individui, riportandone l'origine, un pericolo associato alla preparazione di un "piatto" a sua scelta e ne analizzi la gravità e il rischio; nell'ipotesi che tale pericolo sia da tenere sotto controllo, proceda alla definizione delle azioni correttive.

SECONDA PARTE

Il candidato svolga due quesiti scelti tra i seguenti, utilizzando per ciascuno non più di quindici righe:

1. Il candidato esamini la problematica relativa alla possibile presenza negli alimenti di micotossine, fornendo informazioni sulla loro natura, su come possono entrare nella catena alimentare, sulla loro pericolosità.
2. Il candidato chiarisca cosa si intende per allergie e intolleranze alimentari, evidenziandone le differenze anche con esempi.
3. Il candidato illustri le caratteristiche di una dieta equilibrata per un uomo adulto normopeso ed in buono stato di salute, riportando l'intervallo di riferimento per l'assunzione di macronutrienti, la qualità degli stessi e proponendo per ciascuno le fonti alimentari più adeguate (riferimento: LARN, Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia per la popolazione italiana, 2012/2014).
4. Dopo aver chiarito in cosa consiste l'aterosclerosi, il candidato fornisca motivate raccomandazioni dietetiche per la prevenzione e la cura della stessa.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso di calcolatrici tascabili non programmabili.

È consentito l'uso del dizionario di lingua italiana.

È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla dettatura del tema.