



I.P.I.A. "G.FERRARIS" - IGLESIAS
Prot. 0005714 del 15/05/2026
V (Uscita)



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

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 dell'O.M. n. 54 del 26 marzo 2026

CLASSE 5^a A - Indirizzo Sala e Vendita

Il Coordinatore Prof. Cixi' Alberto

Approvato in data 04/05/2026

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

**Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Giuseppina Tartaglione**

Indice dei contenuti

LE CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO	3
Descrizione dell'Istituto	3
Il profilo culturale, educativo e professionale degli istituti professionali	5
Quadro orario del Settore Enogastronomico – Sala e vendita	7
COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	8
Variazioni del Consiglio di Classe nel triennio per la componente DOCENTE	9
Prospetto storico riferito al triennio	9
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	10
Casi particolari riferiti al singolo allievo	11
Considerazioni dei singoli docenti sulla classe	12
Obiettivi comuni programmati all'inizio dell'anno	15
Quadro orario settimanale della classe	17
Elenco libri di testo adottati o consigliati	17
ESPERIENZE/TEMI SVILUPPATI NEL CORSO DELL'ANNO DAL CONSIGLIO DI CLASSE	18
FORMAZIONE SCUOLA LAVORO (FSL- exPCTO)	19
Articolazione attività FSL - Ore previste nel triennio	20
Competenze professionali individuate nel triennio	21
Competenze mediamente acquisite dagli studenti nella classe quinta	21
Attività proposte nel triennio	22
Seminari, stage, progetti e UDA: le attività svolte nel 3° anno	22
La qualifica professionale	23
Seminari, stage, progetti e UDA: le attività svolte nel 4° anno	23
Seminari, stage, progetti: le attività svolte nel 5° anno	25
La scelta della UdA di carattere professionale nel 5°anno	28
Viaggio d'istruzione a Siviglia: una scoperta artistica, culturale ed enogastronomica	30
EDUCAZIONE CIVICA	31
L'insegnamento trasversale di Educazione Civica-Programmazione delle attività del 3° anno	31
L'insegnamento trasversale di Educazione Civica-Programmazione delle attività del 4° anno	32

L'insegnamento trasversale di Educazione Civica-Programmazione delle attività del 5° anno	32
Valutazione delle attività	35
Competenze digitali acquisite	37
Il Curriculum digitale dello studente (E-Portfolio)	38
VALUTAZIONE APPRENDIMENTI	38
Le griglie adottate	38
Verifiche e valutazioni effettuate in vista dell'Esame di Stato – Le prove INVALSI	39
 INDICAZIONI SPECIFICHE PER LO SVOLGIMENTO DELL'ESAME DI STATO	 39
prima prova scritta	40
seconda prova scritta	40
Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato	41
Indicazioni specifiche per lo svolgimento del colloquio d'esame	43
Griglia di valutazione con descrittori e punteggio, relativi alla prima prova d'esame	44
Griglia di valutazione con descrittori e punteggio, relativi alla seconda prova d'esame	46
Griglia di valutazione della prova orale	48
Altri elementi utili ai fini dello svolgimento d'esame	49
Criteri di attribuzione del credito scolastico per le classi quinte	50
Allegati relativi alle attività effettuate in preparazione all'esame di stato	51
Programmazioni disciplinari	52

LE CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO

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, in particolare dai comuni di Domusnovas, Villamassargia, Gonnese, Fluminimaggiore, Portoscuso, Buggerru, Carbonia, Narcao, Siliqua, Vallermosa.

Il territorio è caratterizzato da una buona potenzialità turistica: le principali attrattive sono il mare e l'archeologia mineraria, ma propone anche il turismo culturale legato ai riti della Settimana Santa, all'enogastronomia e, più di recente, alle attività outdoor come trekking, bike, arrampicata ecc...

Lo sviluppo del settore turistico nel Sulcis-Iglesiente potrebbe trainare la domanda di operatori qualificati e di tecnici proprio nei settori dei servizi dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera (...). In questo senso, il *Ferraris* si propone come una valida opportunità per fornire le competenze richieste dal mercato del lavoro nei settori di riferimento, in quanto promuove l'acquisizione di competenze professionali spendibili in tempi brevi dal conseguimento del titolo, con la possibilità di avviare contatti precoci tra gli studenti e gli operatori economici delle diverse filiere produttive.

L'Istituto ha nel tempo costruito una rete di rapporti sociali e culturali con molte associazioni presenti nel territorio: ProLoco, Argonautilus, Gruppo Medievale, Fondazione Cammino Minerario di Santa Barbara e Soccorso Iglesias.

Ha inoltre sviluppato proficue relazioni con l'Ente locale Comune di Iglesias e le scuole del territorio, con la Polstrada di Cagliari, la Guardia di Finanza di Iglesias, con l'ASL Sulcis (già ASL7), 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.

Anche la presenza del Percorso di Istruzione per Adulti di II livello (ex corso serale) rappresenta un'occasione di riqualificazione professionale importante, sia per adulti che hanno necessità di riconvertire le proprie competenze professionali, sia come scuola della seconda opportunità per i giovani adulti NEET.

L'alto tasso di popolazione scolastica con caratteristiche e 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 fragilità del tessuto economico tradizionale, con il declino prima dell'industria estrattiva e poi di quella chimica (polo di Porto Vesme), ha prodotto un'autentica crisi del panorama sociale che è caratterizzato da decremento demografico, invecchiamento della popolazione, emigrazione a breve e lungo raggio dovuta alla mancanza di lavoro. Le difficoltà dell'economia non hanno favorito il superamento dell'assistenzialismo e dei pregiudizi "culturali" nei confronti del riconoscimento dell'imprenditorialità e dello spirito d'iniziativa come valori positivi.

La crisi e la fragilità del tessuto produttivo si riflettono nella disponibilità delle risorse economiche su cui l'Istituto può contare, di provenienza prevalentemente pubblica (Stato, Ue, RAS, Ex Provincia Carbonia Iglesias, Comune di Iglesias), mentre è difficile reperire fonti di finanziamento aggiuntive.

Tra gli altri elementi di debolezza si segnalano la modesta diffusione di consorzi e/o cooperative nei settori dei servizi e dell'accoglienza turistica; la scarsa promozione delle iniziative a supporto della

progettazione e creazione di impresa; il marcato pendolarismo della popolazione scolastica, aggravato dalle difficoltà nel sistema dei trasporti urbano ed extraurbano.”

(Estratto dal PTOF 2022-25 - “La scuola e il suo contesto”)

L’IPIA “G. Ferraris”, partendo dall’analisi dei bisogni formativi espressi dal territorio e tenuto conto delle risorse disponibili, intende proseguire nel percorso progettuale avviato negli anni passati anche nel triennio 2022-25. In tal senso, nel ricordare il valore principale che ne caratterizza la mission, ovvero l’impegno nel promuovere l’educazione e la formazione di tutti gli iscritti, richiama le seguenti finalità strategiche:

- assicurare il diritto al successo formativo degli studenti, valorizzandone le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;
- innalzare i livelli di istruzione e le competenze delle studentesse e degli studenti, sia personali sia professionali;
- contribuire a prevenire l’abbandono e la dispersione scolastica, anche rinnovando le metodologie didattiche al fine di creare ambienti di apprendimento stimolanti e positivi.

Date queste premesse, anche nel prossimo triennio l’Istituto intende porre particolare cura nel:

- garantire la centralità dell’alunno e l’inclusione degli alunni con D.A. e con B.E.S, sia attraverso la personalizzazione educativa, sia con l’individualizzazione del processo di apprendimento;
- promuovere l’equità degli esiti formativi attraverso la progressiva riduzione della varianza dei risultati all’interno delle classi e tra classi parallele.

A questo proposito, si conferma l’intenzione di proseguire con:

- a) azioni mirate a favorire l’aumento del numero di alunni con un percorso di studi regolare;
- b) azioni d’intervento volte a consolidare il miglioramento dei risultati di apprendimento delle competenze chiave in Italiano, Inglese e Matematica;
- c) azioni finalizzate a garantire ai propri studenti un efficace orientamento al mondo del lavoro.

Tali azioni dovranno trovare adeguata programmazione nelle iniziative progettuali che confluiranno nel Piano di Miglioramento (...)

(Estratto dal PTOF 2022-25 – “Le scelte strategiche”)

Il profilo culturale, educativo e professionale degli istituti professionali

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

- a) la crescita educativa, culturale e professionale dei giovani, per trasformare la molteplicità delle conoscenze in un sapere unitario, dotato di senso, ricco di motivazioni; b) lo sviluppo dell’autonoma capacità di giudizio;
- c) 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.

L’indirizzo *Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera* e i traguardi formativi attesi fanno riferimento a:

- D.M. n.328 del 22.12.2022 Linee Guida per l'Orientamento
- D.P.R. n. 87/10 e Linee Guida (Direttive M.I.U.R. n. 65 del 28/7/10 e n. 5 del 16/1/12).
- Decreto Interministeriale 24 maggio 2018 n°92;
- Regolamento ai sensi dell'art. 3, comma 3 D.lgs.n°61 del 13 aprile 2017
- Decreto Direttoriale n°1400 del 25 settembre 2019 (Nuove linee guida)

Il settore servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, nelle sue articolazioni e filiere di riferimento, si occupa dell'evoluzione dei bisogni e delle innovazioni in atto nel settore, della valorizzazione dell'ambiente e del territorio, dell'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'erogazione e gestione dei servizi, con un'ampia flessibilità per l'integrazione con i soggetti pubblici e privati operanti sul territorio. Tutte le discipline presenti nel percorso ed in particolare quelle di indirizzo concorrono, in linea con le indicazioni dell'Unione Europea, ad educare all'imprenditorialità e consentono agli studenti di sviluppare una visione orientata al cambiamento, all'iniziativa, alla creatività, alla mobilità geografica e professionale, nonché all'assunzione di comportamenti socialmente responsabili, che mettano gli allievi in grado di organizzare il proprio progetto di vita e di lavoro.

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, per valorizzare il patrimonio 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.

A conclusione del percorso quinquennale, gli studenti, nell'articolazione "Sala e Vendita", acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Nello specifico i diplomati conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- ❖ controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- ❖ predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- ❖ adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Quadro orario del Settore Enogastronomico - indirizzo Sala e Vendita

MATERIA	CLASSE 1	CLASSE 2	CLASSE 3	CLASSE 4	CLASSE 5
<i>Lingua e letteratura italiana</i>	4	4	4	4	4
<i>Lingua Inglese</i>	3	3	3	3	3
<i>Storia</i>	1	2	2	2	2
<i>Matematica</i>	4	4	3	3	3
<i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i>	2*	2*	2+2*	3+1*	4+1*
<i>Diritto e tecniche amministrative</i>	/	/	3	4	4
<i>Diritto e Economia</i>	2	2	/	/	/
<i>Laboratorio Sala</i>	4*	4*	7+2*	6	5+2*
<i>Laboratorio Cucina</i>			/	1*	/
<i>Laboratorio accoglienza</i>	2	2	/	/	/
<i>Lingua Francese</i>	2*	1*	3	3	3
<i>Scienze integrate (Scienze della terra e biologia)</i>	2*	2*	/	/	/
<i>T.I.C.</i>	2*	2	/	/	/
<i>Geografia</i>	1	1	/	/	/
<i>Scienze motorie e sportive</i>	2	2	2	2	2
<i>Religione</i>	1	1	1	1	1
Totale	32	32	32	32	32

* compresenza

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE
Italiano e Storia	Eloisa Fanni
Lingua Inglese	Michela Massa
Lingua Francese	Roberta Martinelli
Matematica	Annalisa Sardu
Scienze Motorie	Mauro Mura
Religione	Francesco Mannu
Lab. servizi enogastronomici settore Sala e vendita	Simonetta Sanna
Diritto e tecniche amm.ve della struttura ricettiva	Alberto Cixi'
Scienza e cultura dell'alimentazione	Gianluca Defraia

Variazione del Consiglio di Classe nel triennio per la componente DOCENTE

DISCIPLINA	A.S. 2023/2024	A.S. 2024/2025	A.S. 2025/2026
Religione	F. Mannu	F. Mannu	F. Mannu
Italiano	A. Nori	E. Fanni	E. Fanni
Storia	A. Nori	E. Fanni	E. Fanni
Lingua Inglese	M. Masili	M. Masili	M. Massa
Lingua Francese	R. Martinelli	R. Martinelli	R. Martinelli
Scienza e cultura dell'alimentazione	M.Cossu	B.Giovannini	G. Defraia

Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	M.G. Mercalli	P. Deiana	A. Cixi'
Matematica	L. Perra	L. Perra supplente J. Saddi	A. Sardu
Laboratorio di Servizi Enogastr.. Settore Sala e Vendita	S. Sanna	S. Sanna	S. Sanna
Scienze Motorie e Sportive	E. Fancello	S. Manca	M. Mura
Laboratorio di cucina		A. Ghirlanda	

Prospetto storico riferito al triennio

Anno Scolastico	Alunni Iscritti	Inserimenti	Trasferimenti / abbandoni	Ammessi alla classe successiva	Note
2023/2024	8		1		n. studenti che frequentano per la seconda volta la stessa classe: nessuno n. studenti provenienti da altre scuole: 1
2024/2025	9				n. studenti che frequentano per la seconda volta la stessa classe: 1 n. studenti provenienti da altre scuole: nessuno 1 studente privatista che ha superato l'esame per frequentare la classe quarta
2025/2026	7	-	-	-	

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Composizione e aspetti relazionali

La classe è composta da 7 studenti (4 alunne e 3 alunni), residenti nel comune di Iglesias e nei paesi limitrofi. Sotto il profilo relazionale, il gruppo si caratterizza per un clima interno sostanzialmente sereno: i rapporti tra pari sono improntati alla collaborazione e alla reciproca accettazione. Nei confronti del corpo docente e del personale scolastico, gli studenti manifestano un atteggiamento rispettoso e corretto, improntato al riconoscimento dei ruoli. Allo stesso modo, la classe mostra cura e rispetto per il patrimonio dell'istituto e degli ambienti di apprendimento. La condotta è complessivamente regolare e non si segnalano frequenti provvedimenti o annotazioni disciplinari.

Partecipazione e atteggiamento verso l'apprendimento

L'interesse verso le attività didattiche e la partecipazione al dialogo educativo risultano talvolta altalenanti. La classe alterna momenti di coinvolgimento e curiosità a fasi di maggiore passività e stasi, durante le quali emerge una ridotta proattività e una tendenza a delegare l'iniziativa al docente. Si rileva, inoltre, una certa irregolarità nella frequenza scolastica: per una parte significativa del gruppo, sono stati registrati frequenti ingressi in ritardo e assenze reiterate che, in alcuni casi, hanno condizionato la continuità dei processi di apprendimento.

Metodologia di lavoro e preparazione

Per quanto concerne il metodo di studio, si osserva un approccio prevalentemente settoriale e non sempre sistematico. Gli studenti tendono a concentrare l'impegno e la preparazione a ridosso delle prove di verifica (scritte o orali), faticando a mantenere un ritmo di studio costante e autonomo nel tempo. Tale metodologia "segmentata" limita talvolta la capacità di operare collegamenti interdisciplinari profondi e di consolidare le competenze in modo organico. Nonostante ciò, il gruppo ha mostrato margini di miglioramento laddove stimolato con metodologie *ad hoc* che sollecitano l'applicazione pratica dei contenuti disciplinari.

Analizzando i giudizi espressi nello scrutinio del primo quadrimestre e nei C.d.C. intermedi del secondo quadrimestre i risultati nella maggior parte delle discipline curriculari appaiono mediamente sufficienti per buona parte della classe, mentre per un ristretto gruppo appaiono discreti o buoni.

Da evidenziare, inoltre, che la classe nell'intero anno scolastico ha partecipato a numerose attività relative all'educazione alla salute, seminari, cinema e diverse attività che rientrano nei PCTO e nell'orientamento in uscita che verranno approfondite nei paragrafi di riferimento.

Casi particolari riferiti al singolo allievo

Nella classe non sono presenti studenti con PEI o PDP.

Di seguito, viene riportato un giudizio sintetico, nelle diverse discipline.

Lingua e letteratura italiana/ Storia	La classe V A SV negli ultimi due anni ha fruito della continuità didattica in Italiano e Storia. Eterogenea per provenienza, preparazione di base, profitto, capacità espressive, motivazione allo studio e impegno, la classe ha mostrato interesse e partecipazione verso entrambe le discipline durante lo svolgimento delle lezioni. Ciò è stato reso possibile da un clima classe positivo, costruito fin dal precedente anno scolastico. Gli alunni, infatti, hanno mostrato, nei confronti della docente, buone capacità di relazione che si sono tradotte in un atteggiamento educato, corretto e predisposto all'ascolto. Le maggiori difficoltà sono state riscontrate nella regolarità della frequenza, nell'impegno e nello studio in orario extra scolastico, discontinuo e non sempre puntuale. Motivarli ad assumere un atteggiamento più maturo e responsabile ha richiesto tempo, energie e ha determinato inevitabili rallentamenti nello svolgimento della programmazione. Nonostante l'impegno profuso in tale direzione, non tutti gli alunni hanno risposto positivamente alle sollecitazioni. In generale impegno e studio hanno mantenuto il carattere della discontinuità, ma in alcuni alunni si è potuto apprezzare un significativo percorso di crescita in termini di maturità e senso di responsabilità. I reiterati interventi di recupero e consolidamento, i ripetuti richiami dei concetti non acquisiti, uniti ad una maggiore consapevolezza dell'approssimarsi dell'Esame di Stato hanno consentito alla maggior parte degli alunni il raggiungimento di risultati globalmente sufficienti e, in alcuni casi, discreti. Alcuni alunni possiedono, infatti, buona proprietà di linguaggio e buone capacità di ragionamento critico. In altri permangono lacune, povertà lessicale, superficialità nelle considerazioni e nell'esposizione. Per un'esigua minoranza il percorso scolastico e il raggiungimento degli obiettivi sono stati limitati in modo significativo dall'irregolarità nella frequenza, dalla discontinuità nell'impegno, nell'attività di studio e dalla mancanza di rispetto per i tempi e le consegne dei compiti assegnati per casa.
--	---

	In sintesi, è possibile individuare all'interno della classe tre gruppi: un primo gruppo, composto da studenti motivati e con un buon metodo di studio, che ha raggiunto risultati discreti; un secondo gruppo costituito da alunni che, pur partendo da basi carenti, ha dimostrato impegno e volontà, ottenendo risultati sufficienti o comunque positivi, se considerati in base ai progressi compiuti; infine, un terzo gruppo, che ha frequentato in modo irregolare, mostrando un impegno inadeguato al raggiungimento degli obiettivi minimi programmati.
Lingua Inglese	La classe, seppur ridotta nel numero di studenti, si presenta piuttosto eterogenea dal punto di vista del rendimento. Per quanto riguarda la disciplina, la classe è sempre stata molto rispettosa e generalmente ha lavorato di buon grado e con un profitto discreto. Dal punto di vista didattico, alcuni studenti hanno dimostrato una buona autonomia nell'esposizione dei concetti appresi e nel rispetto delle consegne stabilite. Tuttavia, persistono carenze in altri studenti che, per via di difficoltà nella materia talvolta accompagnate da una marcata emotività o da un impegno carente dimostrato solamente a ridosso delle verifiche, hanno riscontrato maggiori difficoltà nel corso dell'anno. Inoltre, un altro problema che ha talvolta rallentato lo sviluppo del programma è stato l'assenteismo diffuso. È stata tuttavia apprezzata la volontà dimostrata nel voler recuperare le lacune nelle parti di programma dapprima risultate insufficienti.

Matematica	La classe è stata conosciuta dalla docente nel corso del corrente anno scolastico ed è composta da sette alunni, tra ragazze e ragazzi. Fin dai primi mesi si è instaurato un clima relazionale positivo, che ha favorito un dialogo costruttivo e ha consentito di affrontare in modo efficace anche situazioni non sempre semplici. Dal punto di vista comportamentale, gli studenti si sono mostrati complessivamente educati e rispettosi; anche in presenza di richiami, hanno dimostrato disponibilità ad accogliere le osservazioni e a migliorare il proprio atteggiamento. Sotto il profilo didattico, la classe ha evidenziato diffuse lacune pregresse nella disciplina, unite a una frequenza non sempre regolare. Le numerose assenze, talvolta, hanno compromesso la continuità nello svolgimento del programma e il consolidamento degli apprendimenti. Si sottolinea inoltre che, trattandosi di un istituto Professionale-Alberghiero, la matematica non rappresenta una disciplina di indirizzo e non è oggetto di prova d'esame, fattore che può aver influito sulla motivazione allo studio. Nonostante tali criticità, alcuni studenti si sono distinti per impegno e partecipazione, conseguendo risultati apprezzabili e mostrando un percorso di crescita significativo. Il livello complessivo della classe si è mantenuto eterogeneo nel corso dell'anno scolastico.
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Globalmente, il giudizio sul livello di apprendimento della classe è positivo, se si considera il livello di partenza, la non continuità didattica rispetto agli anni scolastici precedenti. Alcuni studenti più fragili sono stati guidati al superamento di uno studio mnemonico e superficiale pervenendo, pian piano, ad un'acquisizione più ragionata e consapevole dei contenuti disciplinari. Si è scelto appositamente di sviluppare i contenuti orientandosi prevalentemente su aspetti e situazioni intrinsecamente correlate alla realtà ristorativa alberghiera, dove i ragazzi hanno mostrato maggiori capacità di fare collegamenti e problem solving. Alcuni alunni si sono distinti per possedere maggiori attitudini all'elaborazione dei contenuti professionali e scientifici in tutti gli argomenti affrontati. Questo gruppo di studenti ha raggiunto dei discreti risultati. Un gruppo di 2 studenti, più discontinuo nello studio e nella frequenza, è riuscito comunque a raggiungere risultati sufficienti. Uno studente a causa delle prolungate assenze nella seconda parte dell'anno scolastico ha raggiunto un profitto appena mediocre.

Diritto e Tecniche Amm.ve della Struttura Ricettiva	La classe è composta da sette studenti (3 maschi e quattro femmine) provenienti da Iglesias e dal circondario. 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 Sala e Vendita	La classe nel complesso presenta una media sufficiente con un impegno e una partecipazione discontinui in cui si è riscontrato anche un mediocre impegno nelle consegne, nonostante sia stato dato loro tutto il tempo per poterle svolgere. Durante l'anno gli alunni hanno dimostrato una certa immaturità nell'affrontare le verifiche scritte sempre programmate in anticipo ed è emersa una disorganizzazione nello studio. Vi sono poi alcuni alunni che si sono assentati spesso sia durante le lezioni in classe e sia durante l'attività in laboratorio perdendo così delle competenze preziose. Tutto questo ha comportato un rendimento scolastico svilente, al di sotto delle loro possibilità. L'impegno è emerso soprattutto durante l'attività di laboratorio dove le assenze sono state poche e la partecipazione della classe è stata discreta. Si evidenzia che la maggior parte degli alunni rispetta le regole dell'istituto e la figura del Docente tranne qualche alunno che in alcuni momenti durante l'anno ha assunto atteggiamenti polemici. A causa dell'orario settimanale molto ridotto in cui si doveva svolgere la parte teorica e la parte laboratoriale sono stati svolti meno moduli del previsto
---	--

Lingua Francese	La classe 5^A SV ha mostrato un progressivo miglioramento durante il triennio. All'inizio del percorso disciplinare del terzo anno, quasi tutti gli alunni presentavano lacune più o meno importanti rispetto all'uso delle strutture linguistiche. Queste difficoltà sono adesso in parte superate grazie alla buona predisposizione degli studenti, con i quali da subito si è instaurato un ottimo rapporto improntato al confronto e al dialogo costruttivo. Il gruppo ha sempre mantenuto un comportamento corretto, rispettoso del regolamento, del materiale e del patrimonio scolastici e di tutto il personale della scuola. Durante le lezioni hanno partecipato quasi tutti in maniera proficua e con interesse ed entusiasmo; ciò ha contribuito a rafforzare le loro conoscenze e competenze linguistiche e a renderli maggiormente consapevoli delle loro capacità poiché continuamente stimolati all'espressione orale in lingua straniera. Tuttavia, permangono incertezze e difficoltà soprattutto nella produzione scritta. La frequenza scolastica non è per tutti regolare; ciò, insieme a un impegno a volte discontinuo e ai progetti che hanno coinvolto la classe in altre attività sottraendoli alle lezioni, hanno causato un rallentamento della programmazione. In generale, il percorso intrapreso e il profitto della classe sono positivi.
Scienze motorie e sportive	La classe è composta da sette alunni, un elemento numerico che ha condizionato tanto il lavoro pratico in palestra e ha impedito di svolgere attività in grossi gruppi, se non supportati da altre classi. Avendo avuto modo di conoscere il gruppo già in anni precedenti, ho potuto constatare un apprezzabile evoluzione nel percorso di crescita degli studenti: negli anni hanno mostrato una buona maturità, consolidando un clima relazionale positivo che ha favorito un dialogo costruttivo e ha permesso di affrontare con efficacia anche le fasi di lavoro più complesse.

	Dal punto di vista comportamentale, gli studenti si sono mostrati complessivamente educati e rispettosi; hanno sempre dimostrato disponibilità ad accogliere le osservazioni e a correggere il proprio atteggiamento soprattutto nella seconda parte dell'anno scolastico. Sotto il profilo didattico e motorio, la classe ha evidenziato in alcuni elementi lacune pregresse, unite a una frequenza non sempre regolare che, talvolta, ha compromesso la continuità nello svolgimento del programma. Rispetto alle attitudini individuali, si è osservata una naturale differenziazione: alcuni studenti hanno mostrato una maggiore propensione per l'attività pratica e per l'applicazione immediata, mentre altri hanno dimostrato un interesse più marcato per gli approfondimenti teorici della materia. Globalmente, il giudizio sul livello di apprendimento è positivo, tenendo conto dei punti di partenza. Si è scelto di orientare le attività su aspetti intrinsecamente correlati al benessere e alla cultura sportiva, ambiti in cui i ragazzi hanno saputo esprimere migliori capacità di collegamento e problem solving. Complessivamente il gruppo ha raggiunto risultati discreti.
IRC	La classe 5^A SV è composta da sette alunni, tutti frequentanti. Da un punto di vista disciplinare, il gruppo classe ha sempre dimostrato un comportamento corretto, rispettoso delle regole, del materiale scolastico e del personale. Durante le lezioni, si è instaurato un buon dialogo educativo: tutti 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. Un gruppo ristretto della classe ha manifestato maggiori difficoltà a emergere, a causa di problematiche relazionali e motivazionali. Questo però non ha limitato il coinvolgimento attivo e la partecipazione durante le attività proposte. Dal punto di vista didattico, il livello di apprendimento della classe risulta complessivamente positivo, con risultati ottimi. 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.

OBIETTIVI COMUNI PROGRAMMATI ALL'INIZIO DELL'ANNO

Come indicato nella programmazione di classe, il Consiglio ha lavorato sul conseguimento di obiettivi socio-comportamentali comuni quali:

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.

Si è lavorato inoltre sul rispetto del regolamento, il rispetto del patrimonio scolastico e delle regole di interazione all'interno del gruppo classe e con le diverse figure dell'istituzione scolastica.

RISPETTO DI NORME E REGOLAMENTI	RISPETTO DEL PATRIMONIO	LAVORO IN GRUPPO
PUNTUALITA' - nell'ingresso in classe - nelle giustificazioni delle assenze e dei ritardi. - nella esecuzione dei compiti assegnati in classe - nei lavori extrascolastici - nella riconsegna dei compiti assegnati	- della classe - dei laboratori - degli spazi comuni - dell'ambiente e delle risorse naturali	- partecipare in modo propositivo al dialogo educativo, intervenendo senza sovrapposizioni e nel rispetto dei ruoli. - porsi in relazione con gli altri in modo corretto e leale, accettando le critiche, rispettando le opinioni altrui e ammettendo i propri errori. -socializzare con docenti e compagni

Il consiglio di classe ha tenuto conto delle competenze trasversali e di cittadinanza

COMPETENZE	CAPACITA'
IMPARARE AD IMPARARE	Organizzare e gestire il proprio apprendimento scegliendo e utilizzando fonti diverse, in funzione dei tempi, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio/lavoro.
PROGETTARE	Elaborare e realizzare progetti utilizzando le conoscenze apprese; definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.

COMUNICARE	Comprendere e comunicare messaggi di genere e complessità diversi.
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 e alla realizzazione di attività collettive.
AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE	Partecipare attivamente e consapevolmente alla vita sociale, facendo valere i propri diritti e riconoscendo nel contempo quelli altrui, nel rispetto di regole, limiti e responsabilità.
RISOLVERE PROBLEMI	Affrontare situazioni problematiche individuando risorse adeguate, raccogliendo e valutando dati, proponendo soluzioni opportune.
INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI	Individuare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi, concetti; individuando analogie e differenze, cause ed effetti.
ACQUISIRE E INTERPRETARE L'INFORMAZIONE RICEVUTA	Acquisire e interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti e attraverso strumenti comunicativi differenti, valutandone attendibilità e utilità, distinguendo tra fatti e opinioni.

Quadro orario settimanale 2025/26

Ora	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	sabato
1^a	DTA	Laboratorio Sala e Vendita	Scienze degli alimenti	Scienze degli alimenti	Matematica	DTA
2^a	DTA	Laboratorio Sala e Vendita	Storia	Scienze degli alimenti	Matematica	DTA
3^a	Scienze motorie	Laboratorio Sala e Vendita	Storia	Lettere	Lettere	Lingua Inglese
4^a	Scienze motorie	Laboratorio Sala e Vendita	Lingua Francese	Lettere	Lettere	Lingua Inglese
5^a	IRC	Laboratorio Sala e Vendita	Lingua Francese	Matematica	Lingua Inglese	Scienze degli alimenti
6^a	Lingua Francese	Scienze degli alimenti				

Elenco libri di testo adottati o consigliati

Disciplina	TITOLO
Religione	ITINERARI DI IRC 2.0 VOLUME UNICO – Ed. ELLEDICI
Lingua e Letteratura Italiana	SCOPRIRAI LEGGENDO 3 - LETTERATURA ITALIANA – ED. MONDADORI
Storia	LA NUOVA STORIA IN 100 LEZIONI, vol 3 - EDITORE La Nuova Italia
Scienze e Cultura dell’Alimentazione	SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE, vol. 5^ ED. POSEIDONIA
Lingua Inglese	Mastering Service. Catrin Elen Morris with Alison Smith, ELI
Lingua Francese	PASSION MAÎTRE SOMMELIER ET BARMAN, le français professionnel pour le service en salle et la vente ED. SAN MARCO
Diritto e Tecniche Amm. della Struttura Ricettiva	TUTTO COMPRESO, Vol. 3^ ED. SCUOLA&AZIENDA
Matematica	NUOVA MATEMATICA A COLORI, VOL. 4 - ED. PETRINI
Laboratorio Servizi Enogastronomici- Settore sala	PROFESSIONISTI DI SALA, BAR E COMUNICAZIONE - PER IL TRIENNIO SALA E VENDITA – Ed. Sandit Libri
Sc. Motorie e Sportive	PIÙ MOVIMENTO VOL.U/Fiorini G.L. - Coretti S. – Bocchi S. / Marietti Scuola

ESPERIENZE E TEMI SVILUPPATI NEL CORSO DELL’ANNO DAL CONSIGLIO DI CLASSE

Fare riferimento a contenuti effettivamente affrontati e obiettivi effettivamente raggiunti

Traguardi di competenza comuni a tutti gli istituti professionali	Esperienze/temi sviluppati nel corso dell’anno	Discipline implicate
Padroneggiare la lingua italiana in contesti comunicativi diversi, utilizzando registri linguistici adeguati alla situazione	Lettura, analisi e comprensione di testi di vario tipo, letterari, non letterari, (poesie, novelle, brani tratti da romanzi, saggi, articoli di giornale, canzoni, opere pittoriche, sculture e fotografie.	Italiano e storia Religione

Comunicare in una lingua straniera almeno a livello A2/B1 (QCER)	Comunicare in lingua straniera in maniera sufficientemente adeguata, utilizzando la microlingua e il lessico specifico del settore enogastronomico per spiegare i contenuti dei vari argomenti trattati applicati a un contesto realistico; per organizzare un evento, per parlare dei regimi alimentari, per illustrare la piramide alimentare, per parlare delle intossicazioni, delle intolleranze e delle allergie alimentari; per parlare del sistema HACCP per prevenire le intossicazioni, per proporre le alternative più adeguate al cliente con esigenze alimentari particolari; per illustrare le condizioni di vita e di lavoro dei minatori (UDA).	Francese Inglese
Elaborare testi, scritti e orali, di varia tipologia in riferimento all'attività svolta	Produzione orale e scritta di testi argomentativi, temi di ordine generale, relazioni (relazioni di PCTO). Comprendere e produrre testi scritti e orali inerenti alla sfera personale, socioculturale e professionale. Comprendere e redigere un curriculum e una lettera di motivazione usando formule e registro appropriati	Italiano Inglese Religione DTA
Identificare problemi e argomentare le proprie tesi, valutando criticamente i diversi punti di vista e individuando possibili soluzioni	Problematiche ambientali. Modelli alimentari a basso impatto ambientale -Contaminazioni alimentari biologiche, chimiche e fisiche: implementazione di manuale di autocontrollo aziendale basato sui principi del sistema HACCP - Protocolli dietetici che tengano conto delle esigenze diversificate delle clientela: vegani, celiaci, diabetici, allergici intolleranti	Sc. alimentazione
Agire conoscendo i presupposti culturali e la natura delle istituzioni politiche, giuridiche, sociali ed economiche, con riferimento particolare all'Europa oltre che all'Italia, e secondo i diritti e i doveri dell'essere cittadini	Uguaglianza formale e sostanziale (art. 3 della Costituzione)	Religione DTA
Operare in contesti professionali e interpersonali svolgendo compiti di collaborazione critica e propositiva nei gruppi di lavoro	Lavorare in gruppo: organizzare i propri spazi di lavoro avendo cura di interagire con tutto il gruppo e rispettare i vari ruoli assegnati, mostrando sempre rispetto con la brigata, con le materie prime che si utilizzano e con se stessi. Imparare ad accettare i propri difetti e i propri limiti, cercando di controllare le reazioni emotive, valorizzando le qualità migliori, mostrando sempre la disponibilità verso gli altri.	Lab. di sala e vendita

Operare in contesti professionali e interpersonali svolgendo compiti di collaborazione critica e propositiva nei gruppi di lavoro	Lavorare in gruppo ed imparare che l'apporto personale di ogni componente del gruppo è necessario e funzionale alla buona riuscita del lavoro; rispettare le scadenze, accogliere la prospettiva degli altri.	Festival Fun_go, Teatro Multimediale Religione
Utilizzare criticamente strumenti informatici e telematici per svolgere attività di studio e di approfondimento, per fare ricerca e per comunicare	Produrre e presentare lavori di ricerca e approfondimento su supporto PowerPoint Riflessioni sulle fonti d'informazione, con particolare riguardo all'utilizzo dei social	Inglese, Italiano DTA
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.	Elaborazione di menu, in condizioni fisiologiche, destinati a diversi segmenti della popolazione (bambini, adulti, anziani), secondo i principi della dieta mediterranea. Proporre al cliente adeguate alternative nel rispetto di determinati problemi alimentari (allergie e intolleranze). Modelli dietetici ecosostenibili e gluten free. Predisporre menù professionali combinando esigenze e richieste del cliente con la creatività dello chef.	Lab. Sala e Vendita, Sc. E Cultura dell'alimentazione, lingua francese

FORMAZIONE SCUOLA LAVORO (EX PCTO)

Il progetto generale d'istituto relativo ai PCTO risponde alle necessità di favorire il collegamento tra la scuola e il mondo del lavoro, in particolare attraverso gli stage che rappresentano un primo contatto tra studenti e aziende accoglienti. In questo modo si intende avvicinare la formazione scolastica alle competenze che vengono richieste dal mondo del lavoro, nell'ottica di un pronto inserimento al termine del ciclo scolastico.

Gli studenti durante gli stage sono indirizzati per una o due settimane presso strutture ospitanti e realtà produttive del Sulcis - Iglesiente o di altre località e province del territorio regionale.

Questo percorso professionalizzante è preceduto dai corsi sulla sicurezza sui luoghi di lavoro tenuti dal RSPP dell'istituto, coerentemente al D.Lgs.81/2008.

Nel nostro istituto, oltre agli stage che coinvolgono tutti gli studenti delle classi del triennio del corso EOA (Enogastronomia Ospitalità Alberghiera) e MAT (Manutenzione Assistenza Tecnica), vengono programmate altre progettualità di elevato valore formativo, che assicurano un monte ore PCTO, pari a 210.

Ad inizio anno scolastico vengono redatte, da ciascun consiglio di classe, le UdA multidisciplinari con la definizione di compiti di realtà e delle uscite didattiche coerenti con le tematiche proposte, rese possibili anche mediante il supporto di mezzi messi a disposizione dall'amministrazione comunale di Iglesias.

L'esperienza dei PCTO viene integrata attraverso la partecipazione ai vari progetti annuali che arricchiscono l'Offerta Formativa e consentono a studenti e docenti di aprirsi alle realtà regionale e nazionale.

(Estratto dal PTOF 2022-25 "L'offerta formativa")

Articolazione attività PCTO- monte ore previste nel triennio

Il progetto di PCTO (ex Alternanza Scuola-Lavoro) della classe 5^a A SV, in coerenza con il Progetto di Istituto, prevede per un monte ore annuo così distribuito:

III anno	70 ore previste	Corsi propedeutici agli stage. Stage presso strutture del Sulcis Iglesiente. Finalizzazione delle UdA di carattere professionale. Il numero complessivo di ore di PCTO varia da a seconda della partecipazione alle diverse attività proposte, ma il minimo previsto di 70 ore è stato raggiunto dalla totalità degli studenti.
IV anno	70 ore previste	Tra maggio e giugno del 2024, alla chiusura dell'anno scolastico, sono stati organizzati gli stage che hanno interessato la prevalenza degli studenti della classe. Gli stage hanno permesso di aumentare il contributo ore PCTO di 70-110, a seconda dell'impegno offerto nelle strutture ospitanti. Organizzazione eventi all'interno dell'istituto (pranzi con gli stakeholders del territorio, Slow Food, etc.). Il numero complessivo di ore di PCTO varia da studente a studente a seconda della partecipazione alle diverse attività proposte.
V anno	70 ore previste	Tra fine settembre/inizio di ottobre del 2025, alla ripresa dell'anno scolastico, la maggioranza degli studenti ha effettuato uno stage di 14 giorni, con un numero di ore effettive compreso da 40 a 96 ore. La finalizzazione delle UdA con compiti autentici, gli incontri con gli stakeholders del territorio, l'orientamento in uscita, i diversi progetti PNRR e i vari incontri professionalizzanti hanno contribuito ad un incremento medio di ore FSL compreso tra 30-50, variando da studente a studente a seconda della partecipazione alle diverse attività proposte. Le ore complessive PCTO effettivamente svolte sono comprese da un minimo di 70 ad un massimo di 140 ore.
TOTALE TRIENNIO	210 ore	I candidati all'esame di stato hanno raggiunti nell'intero triennio un numero complessivo di ore PCTO, compreso tra 210 e 300.

Competenze professionali individuate nel triennio

Nel triennio il Consiglio di Classe, per programmare il percorso di PCTO, ha tenuto conto del progetto generale d'Istituto ed ha recepito le indicazioni risultanti dalle riunioni del dipartimento d'ambito nelle quali - in riferimento all'Allegato **2 G** del D. Lgs 13 aprile 2017, n.61 - in merito alle competenze professionali si è stabilito di sviluppare le seguenti:

Competenza n. _1_ - (dal 3° anno)

Competenza n. _2_ - (dal 5° anno)

Competenza n. _3_ - (dal 3° anno)

Competenza n. _4_ - (dal 5° anno)

Competenza n. _7_ - (dal 5° anno)

Competenza n. _8_ - (dal 5° anno)

Competenza n. _11_ - (dal 5° anno)

Competenze mediamente acquisite in uscita dagli studenti nella classe quinta

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.

Le attività di **STAGE IN AZIENDA** svolte nel corso del triennio hanno rappresentato un'ottima esperienza di apprendimento per gli studenti che hanno avuto la possibilità di lavorare a stretto contatto con gli operatori del settore ristorativo - alberghiero. Questo, oltre a far comprendere agli studenti la propria vocazione nel settore di riferimento, ha offerto loro l'occasione di creare opportunità di lavoro post-diploma, mediante l'estensione della rete di contatti di tipo professionale. Durante lo stage, inoltre, gli studenti hanno avuto modo di apprendere le dinamiche delle fasi di produzione e di mettere alla prova le loro capacità di integrazione ed adattamento.

Diverse strutture ospitanti hanno accolto gli studenti nell'attività di stage, con le quali la scuola ha stipulato le dovute convenzioni comprese nell'area del Sulcis Iglesiente, Cagliari e nell'area di Villasimius.

Attività proposte nel triennio Seminari, stage, progetti e UDA: le attività svolte nel 3° anno (a.s. 2023-24)

Le diverse attività hanno permesso agli studenti della 3^A SV di svolgere da un minimo di 70 ad un massimo di 100 ore di PCTO.

Titolo e descrizione nel percorso	Ente partner e soggetti coinvolti	Durata	Descrizione delle attività svolte	Competenze specifiche e trasversali acquisite	Riflessioni sull'esperienza
Attività di stage presso alcune strutture ristorative locali	Funzione strumentale PCTO, tutor scolastico e aziendale, studenti	40-70 ore	Acquisizione dei processi di lavorazione riferiti al settore ristorativo, in relazione alle esigenze della clientela.	Saper collaborare e lavorare all'interno della brigata di sala. Consolidare le competenze tecniche professionali nella preparazione dei pasti e buone prassi igieniche di lavorazione.	L'esperienza nella realtà lavorativa di carattere professionale aiuta lo studente nell'orientamento delle scelte future, in base a processi di valutazione e autovalutazione delle proprie attitudini abilità vocazioni in ambito
Corso sicurezza sui luoghi di lavoro	Formatore responsabile RSPP e SSLL dell'IPIA Ferraris	8 ORE	Lezioni partecipate e simulazione. Test finale	Sapersi comportare in sicurezza in una sala - bar e nei diversi ambienti di lavoro	L'attestato conseguito con il corso ha validità di 5 anni dal momento del conseguimento, potrà quindi essere utilizzato anche in ambito lavorativo dopo il diploma
UdA- Ferraris presidio del gusto - saperi e sapori del nostro territorio	Funzione strumentale PCTO, tutor scolastico, stakeholders, studenti	8 ore	esercitazioni pratiche su mise en place, servizio al tavolo, mescita e prodotti di caffetteria.	Consolidamento delle competenze trasversali (soft skills) e professionali	L'organizzazione di servizi per degli ospiti (esperti esterni del settore professionale) rappresenta un'esperienza aderente alla realtà lavorativa

La qualifica professionale

La qualifica professionale conferisce un riconoscimento ufficiale di valore nel mercato del lavoro e nella propria formazione successiva. E' fondamentale nel settore dell'istruzione e della formazione professionale. Una commissione formata da commissari esterni, commissari interni (ITP) e Presidente di commissione valuta, da un punto di vista tecnico professionale, la/le prova/e somministrata/e agli

studenti. L'esame di qualifica è stato sostenuto dalla maggioranza degli studenti della classe, nell'a.s. 2023-24. Si è trattata di un'unica prova a carattere misto, pratica e orale, attraverso la quale realizzare cocktail e prodotti di caffetteria nel rispetto delle condizioni operative prescritte dalla commissione. Nella seconda parte bisognava descrivere le fasi di preparazione e le caratteristiche merceologiche degli ingredienti utilizzati. Dall'esito degli scrutini finali sono stati rilevati risultati pienamente soddisfacenti, rispetto alle aspettative iniziali e al livello di preparazione effettivo del gruppo classe.

Seminari, stage, progetti e UDA: Le attività svolte nel 4° anno (a.s. 2024-25)

Le diverse attività hanno permesso agli studenti della 4^A SV di svolgere da un minimo di 90 ad un massimo di 136 ore di PCTO.

Titolo e descrizione nel percorso	Ente partner e soggetti coinvolti	Durata	Descrizione delle attività svolte	Competenze specifiche e trasversali acquisite	Riflessioni sull'esperienza
“Se vuoi la pace conosci la guerra”.	Nico Piro, giornalista del TG3; Rete warfree	Seminari o 2 ore	Attività propedeutica all'incontro con il giornalista: lettura e analisi di brani scelti dal libro, seminario; relazione sull'attività svolta	Acquisizione di un senso di responsabilità civica e solidale.	
“Le mani in tasca”, giornata di sensibilizzazione contro la violenza di genere.	Avvocato Dr. Roberto Pusceddu; Psicologa Dott.ssa Valentina Campus e docenti organizzatori dell'Istituto	5 ore	Giornata di sensibilizzazione contro la violenza di genere. Letture dramatizzate presso l'aula magna dell'Istituto da parte di alcuni studenti, a seguire dibattito partecipato.	Acquisizione del senso di responsabilità civica e solidale.	La partecipazione alla drammatizzazione ha permesso agli studenti di avere maggiore consapevolezza sui problemi relativi alla violenza di genere, soprattutto con il dibattito dove sono stati presentati reali casi di cronaca.
Uscita didattica presso il sito	Ufficio turistico di Iglesias; Docenti accompagnatori	6 ore	Uscita didattica presso il sito minerario di Porto Flavia per la visita guidata concordata con l'Ufficio	Conoscere attraverso la visita guidata le condizioni	Completamento del quadro storico e culturale presentato in aula.

minerario di Porto Flavia - Iglesias			turistico del Comune di Iglesias, in relazione all'UDA professionalizzante "Dalla miniera alla sala, saperi e sapori del territorio".	lavorative dei minatori della Sardegna nei villaggi minerari tra la fine dell'Ottocento e i primi del Novecento.	
Uscita didattica presso l'Archivio storico di Iglesias	Archivio storico di Iglesias e docenti accompagnatori	5 ore	Uscita didattica presso l'Archivio storico di Iglesias e lezione itinerante nei luoghi della memoria storica della città, come programmato nell'UDA professionalizzante.	Conoscere, attraverso le fonti documentarie, le condizioni di vita e di lavoro dei minatori nei villaggi minerari tra la fine dell'Ottocento e i primi del Novecento.	studenti hanno potuto completare le loro conoscenze storiche sulle condizioni di vita dei minatori sardi; conoscere il luogo dell'Eccidio del 1920, il monumento ai Caduti di Francesco Ciusa e il monumento realizzato da Sartorio in onore di Quintino Sella.
Uscita didattica presso il Museo dell'Arte Mineraria e Museo di mineralogia e geologia dell'Istituto Asproni.	Ufficio turistico di Iglesias; Docenti Accompagnatori	3 ore	Visita didattica presso il Museo dell'Arte Mineraria e Museo di mineralogia e geologia dell'Istituto Asproni sulle condizioni di studio e lavoro dei periti minerari e operai delle miniere, attività rientrante nell'UDA Professionalizzante.	Conoscere e attraverso le fonti documentarie delle situazioni di studio dei futuri periti minerari operanti nelle miniere dei diversi villaggi minerari del Sulcis iglesiente.	Gli studenti hanno acquisito un solido bagaglio storico-sociale sulle condizioni di vita e di studio delle persone occupate presso le miniere dei villaggi minerari del Sulcis iglesiente.
				Pensiero Critico e	

Cinema: visione del film “L’abbaglio”	Madison; docenti accompagnatori	4 ore	Visione del film sulla spedizione dei Mille e la conquista di Palermo da parte di Giuseppe Garibaldi.	Analisi Storica: Capacità di mettere in discussione e la narrazione storica ufficiale, riflettendo sulla complessità degli eventi.	
UdA-Ferraris presidio del gusto - saperi e sapori del nostro territorio	Funzione strumentale PCTO, tutor scolastico, stakeholders, studenti	8 ore	esercitazioni pratiche su mise en place, servizio al tavolo, mescita e prodotti di caffetteria.	Consolidamento delle competenze trasversali (soft skills) e professionali	L’organizzazione di servizi per degli ospiti (esperti esterni del settore professionale) rappresenta un’esperienza aderente alla realtà lavorativa
progetti PNRR settore professionale	referente interno formazione e concorsi “cappuccino” e “cocktail”	32	corsi pomeridiani con lezioni teoriche ed esercitazioni pratiche	Consolidamento delle competenze trasversali (soft skills) e professionali	L’organizzazione di concorsi interni di carattere professionale con giuria composta da esperti esterni rappresenta uno stimolo per poter migliorare le proprie tecniche professionali e consapevolezza delle proprie attitudini relative al settore professionale.

Seminari, stage e progetti: le attività svolte nel 5° anno (a.s. 2025-26).

Titolo e descrizione nel percorso	Ente partner e soggetti coinvolti	Durata	Descrizione delle attività svolte	Competenze specifiche e trasversali acquisite	Riflessioni sull'esperienza
Attività di stage presso alcune strutture ristorative locali e fuorisede presso l'area di Villasimius	Funzione strumentale PCTO, tutor scolastico e aziendale, studenti	40-96 ore	Acquisizione dei processi di lavorazione riferiti al settore ristorativo, in relazione alle esigenze della clientela.	Saper collaborare e lavorare all'interno della brigata di sala. Consolidare le competenze tecniche professionali nella preparazione dei pasti e buone prassi igieniche di lavorazione.	L'esperienza nella realtà lavorativa di carattere professionale aiuta lo studente nell'orientamento delle scelte future, in base a processi di valutazione e autovalutazione delle proprie attitudini abilità vocazioni in ambito
Open Day Unica Cittadella Università di Monserrato	Università degli studi di Cagliari e docenti dell'IPIA	6ore	Presentazioni dei Corsi di Studio, visita presso alcune strutture di ricerca e osservazione di alcune attività di laboratorio.	Prendere consapevolezza sulle opportunità di studio post-diploma.	La programmazione delle attività seminariali e laboratoriali organizzate dall'Ateneo di Cagliari hanno permesso agli studenti di orientarsi nelle diverse Facoltà in base ai propri talenti e alle proprie vocazioni.
Evento FUN_GO cooking, art&more	Docente di sala Assessorato alle attività produttive del comune di Iglesias.	3giorni	Evento enogastronomico, preparazione di pasti a base di funghi	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione dei prodotti enogastronomici promuovendole nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche	Questa esperienza professionale ha permesso ai ragazzi di lavorare con chef stellati provenienti da diverse località italiane.
Incontri con il rappresentante ante Relazioni Esterne Alma (Scuola Internazionale di Cucina Italiana)	Referente relazioni esterne della cucina internazionale dell'ALMA.	3ore	È stato presentato il corso di sala e sommelier.	Aprire gli orizzonti sulle scelte future in ambito professionale post diploma, di alta formazione specialistica (orientamento in uscita).	Il referente ha presentato il corso stimolando gli studenti ha una riflessione su come con la determinazione, la passione, il talento e il sacrifici o si possano raggiungere traguardi ambiziosi ed un importante successo

					formativo.
UdA- Ferraris presidio del gusto e percorsi di miniera- saperi e sapori del nostro territorio	CdC, studenti ed enologi	30 ore	Conoscenza sulla storia, aspetti geografici,composizion e chimica e servizio di vini del territorio (Cannonau). Approfondimento di prodotti enogastronomici associati a marchi di qualità (DOP, IGP, DOC, DOCG).	Consolidamento delle competenze trasversali (soft skills) e professionali	Gli argomenti affrontati da un punto di vista interdisciplinare ha permesso di migliorare le competenze sugli abbinamenti cibo e vino, alla base della redazione dei menù nel settore ristorativo alberghiero.
Visita del Vescovo, mons. Mario Farci	Docenti e alunni triennio.	5 ore	Accoglienza, allestimento ambienti, esposizione della storia del collegio Enaoli. Dialogo con il Vescovo e con gli ex enaolini		Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali 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

Incontro LA DONAZIONE DEL SANGUE	Associazione Onlus “VdS” (Volontari della Solidarietà) Presidente sig. Luigi Mascia.	2 ore	Descrizione del ruolo dell’Associazione e l’importanza della donazione del sangue.	Acquisizione di un senso di responsabilità civica e solidale.	Gli studenti che si sono resi disponibili alla donazione si sono recati al centro raccolta accompagnati da un docente per effettuare la donazione. Possibilità di accedere a delle borse di studio.
Incontro di sensibilizzazione sui disturbi del comportamento alimentare	Lo Specchio DAN	2 ore	Conoscenza e prevenzione dei disturbi del comportamento alimentare.	Saper riconoscere l’importanza della prevenzione, del riconoscimento precoce e della segnalazione della malattia.	Gli studenti hanno interagito con gli esperti del centro specialistico Lo Specchio Dan, ponendo specifiche domande sulle tematiche proposte.
Film “Tutto quello che resta di te”.	Madison; docenti accompagnatori	5 ore	Visione del film della regista Cherien Dabis sul dramma palestinese e successivo dibattito sulla educazione alla pace.	Riflessione sulla capacità e sul potere di “restare umani” e uniti di fronte a situazioni avverse.	

La scelta della UdA di carattere professionale nel quinto anno Titolo: “Dalla miniera alla sala, saperi e sapori del territorio”

Lo sviluppo della UdA si pone in continuità con il progetto realizzato nel precedente anno scolastico “Presidio del gusto: saperi e sapori del territorio”, e con l’attuale progetto d’Istituto **“Percorsi di miniera e del gusto: saperi e sapori del territorio”**, mantenendo l’obiettivo di approfondire contenuti riferiti all’identità culturale, storica, socio-economica ed enogastronomica del territorio del Sulcis Iglesiente. mantenendo l’obiettivo di scoperta e valorizzazione dei piatti e prodotti di mescolanza della tradizione locale- regionale, con particolare riferimento alla realtà mineraria del territorio, alle condizioni di vita e di lavoro dei minatori nei villaggi minerari, all’alimentazione ed ai prodotti vinicoli del territorio, partendo da fonti letterarie e documenti d’archivio.

COMPETENZE DELL'AREA GENERALE:

- 1) Agire in riferimento ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
- 2) Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.
- 2) Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.
- 3) Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenuti nel corso del tempo.
- 5) Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti di studio e di lavoro.
- 7) Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- 8) Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio ricerca e approfondimento.
- 10) Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
- 12) Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

Competenze specifiche e trasversali acquisite:

Competenze professionalizzanti settore:

- 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.
- 3) Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- 4) Predisporre prodotti, servizi e menu 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 ed equilibrati.
- 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.

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.

Obiettivi e riflessioni: consolidare la conoscenza dell'identità culturale da parte degli studenti della classe terminale, che saranno presto proiettati nel mondo del lavoro (orientamento in uscita); superando l'approccio nozionistico e la lezione tradizionale.

Viaggio d'istruzione

La classe non ha partecipato al viaggio di istruzione organizzato per quest'anno scolastico.

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.

L'insegnamento trasversale di *Educazione Civica* – Programmazione delle attività del 3° anno

Nel corso dell'a. S. 2023/2024 la programmazione del Consiglio di Classe ha ripartito, come da prospetto che segue, i contenuti trattati suddivisi nei tre nuclei, e le discipline coinvolte:

Nucleo	Tematiche	Lezioni/UDA/Moduli	Discipline	Ore
COSTITUZIONE	La France: carte d'identité, symboles et valeurs de la République française. Jeunesse et mobilité	Lezioni	Lingua francese	
	Cittadinanza e Costituzione: contro ogni forma di violenza psicologica; la famiglia aperta: la donna nella riflessione contemporanea del magistero.	Lezioni	Religione	
SVILUPPO SOSTENIBILE	Ed.finanziaria : DIVERSITÀ E INCLUSIONE IN AZIENDA: LA PARITÀ DI GENERE il lavoro quale principio cardine per una impresa sostenibile	Lezioni	DTA	
	La sostenibilità nel settore della ristorazione con il riciclo dei fiori dello zafferano	Lezioni	Laboratorio Sala e Vendita	
	The UN 2030 Agenda. Definition of sustainability. Sustainable diet. Sustainable food and organic	Lezioni	Lingua inglese	

	food.			
	La parità di genere: obiettivo 5 Agenda 2030	Lezioni	Letteratura italiana	
	Città e comunità sostenibili: obiettivo 11 Agenda 2030	Lezioni	Storia	
	L'impatto ambientale degli alimenti	Lezioni	Scienze dell'Alimentazione	
CITTADINANZA DIGITALE	Identità e diversità	Lezioni	IRC	
	Shoah e discorso motivazionale			
	Fair play	Lezioni	Scienze Motorie	
Totale ore				45

L'insegnamento trasversale di **Educazione Civica** – Programmazione delle attività del 4° anno

Nel corso dell'a.s. 2024/2025 la programmazione del Consiglio di Classe ha ripartito, come da prospetto che segue, i contenuti trattati suddivisi nei tre nuclei, e le discipline coinvolte:

Nucleo	Tematiche	Lezioni/UDA/Moduli	Discipline	Ore
COSTITUZIONE	Competenza N°1-2-3	Lezioni	Lingua Francese	
	Competenza N°1-2-3	Lezioni	Italiano e Storia	
	Competenza N°1-2-3	Lezioni	Lingua Inglese	
	Competenza N°1-2-3	Lezioni	IRC	
	Competenza N° 4	Lezioni	Scienza Degli Alimenti	
	Competenza N°3	Lezioni	Scienze motorie	
SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITÀ	Competenza n°6	Lezioni	Lingua Inglese	
	Competenza n°6	Lezioni	Laboratorio Sala e Vendita	
	Competenza n°9	Lezioni	Lingua Francese	
	Competenza n°6-7-8	Lezioni	DTA	
Cittadinanza digitale	Competenza n°11	Lezioni	Italiano	
Totale ore				51

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

Nel corso dell'a.s. 2025/2026 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	Tematiche	Lezioni/UDA/Moduli	Discipline	Ore
COSTITUZIONE	Competenza N°1-2	Lezioni	ITALIANO/STORIA	
	Competenza N°3	Lezioni	Lingua francese	
	Competenza N°3	Lezioni	DTA	
	Competenza N°4	Lezioni	Laboratorio Sala e Vendita	
	Competenza N°3	Lezioni	SCIENZE DEGLI ALIMENTI	
	Competenza N°1-3-4	Lezioni	IRC	
Sviluppo e sostenibilità	Competenza N°5	Lezioni	Lingua Inglese	
	Competenza N°5-6	Lezioni	Lingua francese	
	Competenza N°5-6	Lezioni	SCIENZE DEGLI ALIMENTI	
	Competenza N°9	Lezioni	SCIENZE MOTORIE	
Cittadinanza Digitale	Competenza N°10	Lezioni	Matematica	
Totale ore				50

STRATEGIE DI VERIFICA

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; applicare, nelle condotte quotidiane, i principi di sicurezza, sostenibilità, buona tecnica, salute, appresi nelle discipline;

- b. Saper riferire e riconoscere a partire dalla propria esperienza fino alla cronaca ed ai temi di studio, i diritti e i doveri delle persone; collegarli alla previsione delle Costituzioni, delle Carte internazionali, delle leggi.

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:

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 a quanto studiato e alle esperienze concrete in modo completo e propositivo L'alunno apporta contributi personali e originali, utili anche a migliorare le procedure, adeguandosi ai vari contesti.	L'alunno adotta sempre, durante le attività curriculari ed extra-curriculari, comportamenti e atteggiamenti coerenti con i principi di convivenza civile e mostra di averne completa consapevolezza, in contesti noti e 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 e apportando contributi personali e originali.	L'alunno adotta regolarmente, durante le attività curriculari ed extra-curriculari, comportamenti e atteggiamenti coerenti con i principi di convivenza civile e mostra di averne completa consapevolezza in 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 ed 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 alla 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 e 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 diretta esperienza, 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 in materia 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 comportamenti 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 ha bisogno di costanti 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 della disciplina

E' palese che 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.

Competenze digitali acquisite

In relazione al terzo nucleo dell'insegnamento "Educazione civica", si ritiene utile esplicitare qui le esperienze finalizzate all'acquisizione di competenze digitali effettuate dagli studenti nel triennio.

Traguardi di competenza	Esperienze effettuate nel corso dell'anno	Discipline implicate
Padroneggiano i principali S.O. per PC e sanno operare con i principali Motori di Ricerca	Ricerca di materiali, informazioni su tematiche presentate/proposte dal docente. Ricerca, selezione e interpretazione delle informazioni pertinenti, scelta e confronto delle fonti	Educazione civica. Inglese Dir.tec.amm. Scienza e cultura dell'alimentazione
Sanno utilizzare calcolatrici scientifiche e/o grafiche	Conoscenza delle calcolatrici scientifiche	Matematica
Sanno presentare contenuti e temi studiati in Video-Presentazioni e supporti Multimediali	Creazione e presentazione di PPT	Lab.sala e vendita
Sanno utilizzare una piattaforma elearning	Uso delle class-room sulla piattaforma G-Suite	Tutte
Conoscono e sanno usare gli strumenti di traduzione	Traduttore automatico Google translate, diversi dizionari bilingue multimediali italiano-francese-italiano (Reverso Contexte). Traduttore automatico Google translate, diversi dizionari bilingue multimediali italiano-inglese-italiano (wordreference).	Lingua francese Inglese

Il Curriculum digitale dello studente (E-Portfolio)

Come noto, le Linee guida per l'orientamento, adottate con il D.M. 22 dicembre 2022, n. 328, hanno introdotto a partire dal corrente anno scolastico l'E-Portfolio quale strumento di supporto all'orientamento, messo a disposizione degli studenti all'interno della Piattaforma "Unica" (cfr. Nota prot. n. 2790 dell'11 ottobre 2023 e in particolare l'Allegato B). Come indicato dalle stesse Linee guida, "l'EPortfolio rappresenta un'innovazione tecnica e metodologica per rafforzare, in chiave orientativa il "curriculum dello studente" un documento di riferimento importante anche per l'esame di Stato e che verrà allegato al diploma ai sensi del D.Lgs. n. 62/2017.

Il curriculum dello studente, in tutte le parti compilate precedentemente all'inizio dell'esame di stato, fornirà informazioni utili alla Commissione d'esame per valorizzare il colloquio di ciascun studente, ponendo attenzione alle esperienze più significative che sono riportate. Di questo aspetto si potrà tener conto nella scelta dei materiali da proporre all'avvio del colloquio.

VALUTAZIONE APPRENDIMENTI

La valutazione finale degli apprendimenti è effettuata dal Consiglio di classe presieduto dal dirigente scolastico o, se questi è assente, dal coordinatore del consiglio di classe - espressamente delegato.

La valutazione:

- è parte integrante del progetto educativo e ha principalmente un carattere formativo, dal momento che è finalizzata al controllo dell'adeguatezza delle strategie didattiche e all'analisi delle dinamiche del processo di apprendimento;
- deve tener conto del grado di miglioramento di ogni studente in rapporto al livello di partenza, dei ritmi, delle capacità di apprendimento, dell'impegno e della partecipazione all'attività scolastica;
- deve favorire e rinforzare l'abitudine dell'allievo all'autovalutazione ma è anche momento di autovalutazione per il docente che, in base ai risultati, verifica l'adeguatezza della propria programmazione;
- è effettuata sistematicamente per rilevare con tempestività l'informazione relativa ai processi di apprendimento e consentire una efficace attivazione di procedure d'intervento quali: suggerimenti nel metodo di studio, correzioni, guida nella rappresentazione di grafici o nella realizzazione di progetti, interventi individualizzati di recupero.

Strumenti di Osservazione, Verifica e Valutazione

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 negli 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.

Il Collegio dei docenti delibera annualmente la suddivisione dell'a.s. e stabilisce di conseguenza i periodi cui si riferiscono le valutazioni intermedie e quella finale in merito alla valutazione di conoscenze - abilità - competenze disciplinari.

(Estratto dal PTOF 2022-25 - "Valutazione degli apprendimenti")

Verifiche e valutazioni effettuate in vista dell'Esame di Stato – Le prove INVALSI

Il D. Lgs. n. 62/2017 ha introdotto le prove INVALSI per l'ultimo anno della scuola secondaria di secondo grado; pertanto, per quanto queste non siano elemento di valutazione per l'ammissione all'esame, la dirigenza, con Circolare n. 258 del 02.03.2026, ha stabilito il calendario per la somministrazione delle suddette prove INVALSI per le classi quinte dell'a. s. 2025/26.

Nel caso specifico, gli allievi della 5^A SV hanno affrontato le prove secondo il calendario seguente:

Data	Orario	Prova
VENERDI' 13/03/2026	08.30/10.30	Italiano
VENERDI' 13/03/2026	11.00/13.00	Matematica
SABATO 14/03/2026	08.30/10.00	Inglese - reading
SABATO 14/03/2026	10.20/11.20	Inglese - listening

INDICAZIONI SPECIFICHE PER LO SVOLGIMENTO DELL'ESAME DI MATURITÀ – a.s. 2025/2026

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.

In relazione al profilo educativo, culturale e professionale specifico di ogni indirizzo di studi, l'esame di Stato tiene conto anche della partecipazione alle attività dei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO), dello sviluppo delle competenze digitali e del percorso dello studente di cui all'articolo 1, comma 28, della legge 13 luglio 2015, n. 107.

L'esame di Stato tiene altresì conto delle attività svolte nell'ambito di "Cittadinanza e Costituzione", fermo quanto previsto dall'articolo 1 del decreto-legge 1° settembre 2008, n. 137, convertito con modificazioni dalla legge 30 ottobre 2008, n. 169.

Con ordinanza del Ministro dell'Istruzione e del Merito sono disposte annualmente le modalità organizzative e operative per lo svolgimento degli esami di Stato e degli esami preliminari.

Nell'ambito della funzione ispettiva sono assicurate verifiche e monitoraggi sul regolare funzionamento degli istituti statali e paritari e, in particolare, sull'organizzazione e la gestione degli esami di Stato, di idoneità e integrativi, nonché sulle iniziative organizzativo-didattiche realizzate dalla istituzione scolastica per il recupero delle carenze formative. (Estratto dall'art. 12 del D. Lgs. 62/2017)

Calendario delle prove – a.s. 2025/2026

Prima prova scritta: mercoledì 17 giugno 2026, dalle ore 8:30 (durata: sei ore).

Seconda prova scritto-pratica: giovedì 18 giugno 2026, dalle ore 8:30. La durata della seconda prova è definita nei quadri di riferimento allegati al D.M. 769/2018.

Per gli istituti professionali del vigente ordinamento, i cui quadri di riferimento sono stati adottati con D.M. 15 giugno 2022, n. 164, la durata della prova è definita, nei limiti previsti dai quadri stessi, secondo le modalità indicate dall'articolo 20, commi 3-6, del D. Lgs. 62/2017.

Prima prova scritta

Ai sensi dell'art. 17, comma 3, del D. Lgs. 62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana (o della diversa lingua di insegnamento), nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. La prova 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 articolata in più parti, al fine di verificare competenze diverse, in particolare la comprensione linguistica, la capacità argomentativa e la riflessione critica.

Seconda prova scritta

Ai sensi dell'art. 17, comma 4, del D. Lgs. 62/2017, la seconda prova si svolge in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, compositivo-esecutiva musicale o coreutica. Essa ha per oggetto una disciplina caratterizzante il corso di studio ed è finalizzata ad accertare conoscenze, abilità e competenze previste dal profilo educativo, culturale e professionale dello specifico indirizzo.

Per l'anno scolastico 2025/2026, le discipline oggetto della seconda prova scritta per tutti i percorsi di studio (eccetto gli istituti professionali del vigente ordinamento) sono individuate dal D.M. emanato nel gennaio 2026.

Negli istituti professionali del vigente ordinamento, la seconda prova non verte su singole discipline, ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo.

La seconda prova è pertanto un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la cornice nazionale generale di riferimento, che indica:

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

Allegato G Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato

Caratteristiche della prova d'esame

La prova richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione con riferimento alle filiere dell'indirizzo; dall'altro, il conseguimento delle competenze professionali cui sono correlati i nuclei tematici fondamentali previsti dal **Quadro di riferimento dell'indirizzo (D.M. 15 giugno 2022, n. 164)**.

La prova potrà essere strutturata secondo una delle seguenti tipologie, confermate anche per l'a.s. 2025/2026:

TIPOLOGIA A

Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

TIPOLOGIA B

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

TIPOLOGIA C

Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio.

TIPOLOGIA D

Elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all'innovazione delle filiere di indirizzo.

Struttura della traccia

La traccia sarà predisposta in modo da proporre temi, situazioni problematiche, progetti ecc. che consentano, in modo integrato, di accertare:

- le conoscenze,
- le abilità,
- le competenze attese in esito all'indirizzo,
- le competenze caratterizzanti lo specifico percorso formativo.

La **parte nazionale** della prova indicherà:

- la **tipologia** della prova da costruire (A, B, C o D),
- il/i **nucleo/i tematico/i fondamentale/i** dell'indirizzo cui la prova dovrà fare riferimento.

La **Commissione d'esame** declinerà tali indicazioni in relazione allo specifico percorso formativo attivato dall'istituzione scolastica, con riguardo:

- al **codice ATECO** di riferimento,
- alle specificità del **Piano dell'Offerta Formativa**,
- alla **dotazione tecnologica e laboratoriale** dell'istituto.

Durata della prova

La durata della prova è così definita:

- **6 ore** se la prova consiste esclusivamente in un elaborato scritto;
- **fino a un massimo di 12 ore** se è prevista una prova scritta con **integrazione laboratoriale**, come previsto dal D.M. 164/2022 e confermato dalle ordinanze annuali sugli Esami di Stato.

In quest'ultimo caso, pur mantenendo l'unicità della prova, la Commissione può prevedere lo svolgimento in **due giornate**, tenendo conto:

- delle dotazioni logistiche,
- delle esigenze organizzative dell'istituto,
- della necessità di garantire la presenza dell'intera Commissione.

La Commissione può quindi:

- fissare la durata della parte scritta in **4 ore**,
- organizzare l'integrazione laboratoriale del giorno successivo con un modello "**per turni**", della durata massima complessiva di **8 ore**, per consentire l'esecuzione individuale delle attività.

Nuclei tematici fondamentali di indirizzo correlati alle competenze

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.
6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.
7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.
8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

Obiettivi della prova

- a. Individuare le tematiche e/o le problematiche di riferimento nel testo proposto o nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato
- b. Elaborare, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla trattazione della tematica o alla soluzione del caso o alla costruzione del progetto
- c. Utilizzare strumenti teorici e/o operativi nello sviluppo dell'elaborato o nella realizzazione e promozione di prodotti e/o servizi, formulando anche proposte innovative
- d. Saper argomentare e collegare conoscenze e abilità nell'elaborazione di tematiche o nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, fornendo le motivazioni delle scelte operate
- e. Possedere adeguate e corrette conoscenze della strumentazione tecnologica, dei quadri storico – culturali e di quelli normativi di riferimento delle filiere, ove questi siano richiesti

Colloquio

Alla luce di quanto enunciato nella Ordinanza Ministeriale n. 54 del 26 marzo 2026 il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017 e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento del colloquio, la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum della studentessa e dello studente.

Il colloquio verte sulle quattro discipline individuate dal decreto ministeriale n. 13 del 29 gennaio 2026. Attraverso di esso, il candidato dimostra:

- di aver acquisito i contenuti e i metodi propri di ciascuna delle quattro discipline selezionate;
- di essere capace di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite e di argomentare in maniera critica e personale;
- di aver maturato le competenze di Educazione civica, come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe, in coerenza con le Linee guida di cui al D.M. 183/2024.

Svolgimento e articolazione

Il colloquio presenta una struttura articolata nelle seguenti fasi:

1. **Riflessione personale:** il colloquio inizia con una breve riflessione del candidato sul proprio percorso scolastico e personale, anche alla luce del Curriculum della studentessa e dello studente.
2. **Domande e approfondimenti disciplinari:** la prova prosegue con quesiti sulle quattro discipline individuate, per verificare la padronanza dei metodi e la capacità argomentativa.
3. **Relazione sulle esperienze formative:** il candidato analizza criticamente, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito delle attività di formazione scuola-lavoro o dell'apprendistato di primo livello. Per i candidati esterni, la relazione riguarda le attività assimilate svolte ai sensi della normativa vigente.
4. **Discussione delle prove scritte:** nell'ambito del colloquio è riservato un apposito spazio alla discussione degli elaborati relativi alle prove scritte.
5. **Casi particolari (Comportamento):** per i candidati interni che hanno riportato una valutazione del comportamento pari a sei decimi, il colloquio include la trattazione di un elaborato critico in materia di cittadinanza attiva e solidale assegnato dal consiglio di classe.

Criteri di conduzione e valutazione

- **Materiali e Metodologia:** la commissione conduce il colloquio tenendo conto del percorso didattico effettivamente svolto, delle metodologie adottate e dei progetti realizzati, come illustrati nel documento del consiglio di classe. Si valorizzano i nuclei tematici fondamentali e la dimensione pluridisciplinare e interdisciplinare, evitando rigide distinzioni tra le discipline.
- **Disabilità e DSA:** il colloquio si svolge nel rispetto dell'art. 20 del d. lgs. 62/2017.
- **Punteggio:** la commissione dispone di venti punti per la valutazione. Il punteggio è attribuito dall'intera commissione, compreso il presidente, subito dopo l'espletamento del colloquio, sulla base della griglia di valutazione (Allegato A - Ordinanza Ministeriale n. 54 del 26 marzo 2026).

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

Alunno: _____ classe _____ data _____ prova scelta _____

RIEPILOGO DEI RISULTATI:

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

Indicatori generali		max 60pt				
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	10-9	8-7	6	5	4	3-2
	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	10-9	8-7	6	5	4	3-2
	Complete	Discrete	Adeguate	Parziali	Insufficienti	Scarse
Ricchezza e padronanza lessicale	10-9	8-7	6	5	4	3-2
	Presenti e complete	Discrete	Adeguate	Poco presente e parziale	Insufficienti	Scarse o assenti
Correttezza Grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	10-9	8-7	6	5	4	3-2
	Presenti e complete	Discrete	Globalmente adeguate con imprecisioni e alcuni errori non gravi);	Parziali(con imprecisioni e alcuni errori gravi);	Insufficienti	Scarse o assenti
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	10-9	8-7	6	5	4	3-2
	Presenti e complete	Discrete	Adeguate	Parzialmente presenti	Insufficienti	Scarse o assenti
	10-9	8-7	6	5	4	3-2

Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Presente e completa	Discreta	Nel complesso presenti e corrette	Parzialmente presenti	Insufficienti	Scarse o assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE						Tot

Griglia di valutazione specifica per la TIPOLOGIA A : Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

Indicatori specifici		max 40pt				
Rispetto dei vincoli posti dalla consegna(indicazioni di massima su lunghezza del testo-se presenti-o sulla forma parafrasata o sintetica della rielaborazione).	10-9	8-7	6	5	4	3-2
	Completo	Buono/adeguato	Globalmente adeguato	Parziale/Incompleto	Insufficiente, inadeguato	Scarso o nullo
Capacità di comprendere il senso complessivo del testo, gli snodi tematici e stilistici.	10-9	8-7	6	5	4	3-2
	Completo	Buono/adeguato	Globalmente adeguato	Parziale/Incompleto	Insufficiente, inadeguato	Scarso o nullo
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica	10-9	8-7	6	5	4	3-2
	Completo	Buono/adeguato	Globalmente adeguato	Parziale/Incompleto	Insufficiente, inadeguata	Scarso o nullo
Interpretazione corretta e articolata del testo.	10-9	8-7	6	5	4	3-2
	Completo	Buono/adeguato	Globalmente adeguato	Parziale/Incompleto	Insufficiente, inadeguata	Scarso o nullo
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA						Tot

Griglia di valutazione specifica per la TIPOLOGIA B: Analisi e produzione di un testo argomentativo

Indicatori specifici		max 40pt				
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo	15-14	13-12	11-10	7-6	5-4	2
	Completa	adeguata	Globalmente adeguato	Parziale/Incompleta	Insufficiente, inadeguata	Scarsa o nulla

Capacità di sostenere un discorso argomentativo e corretto utilizzo dei connettivi logici	10-9	8-7	6	5	4	3-2
	Completa	Adeguate	Globalmente adeguata	Parziale/ Incompleto	Insufficiente, inadeguata	Scarsa o nulla
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati	15-14	13-12	11	7	5	2
	Completa	Adeguate	Globalmente adeguata	Parziale/ Incompleto	Insufficiente, inadeguata	Scarsa o nulla
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA Tot						

Griglia di valutazione specifica per la TIPOLOGIA C: Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

Indicatori specifici		max 40pt				
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi.	15-14	13-12	11-10	7-6	5-4	2
	Completa	adeguata	Globalmente adeguata	Parziale/ Incompleta	Insufficiente, inadeguata	Scarsa o nulla
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione.	15-14	13-12	11-10	7-6	5-4	2
	Completa	Adeguate	Globalmente adeguata	Parziale/ Incompleto	Insufficiente, inadeguato	Scarsa o nulla
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	10-9	8-7	6	5	4	3-2
	Completa	adeguata	Globalmente adeguata	Parziale/ Incompleto	Insufficiente, inadeguata	Scarsa o nulla
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA Tot						

Griglia di valutazione con descrittori, relativa alla seconda prova d'esame, condivisa nella riunione di dipartimento multidisciplinare il 20/04/2026, dai docenti di Scienza e Cultura dell'Alimentazione, sala e vendita e approvata dal consiglio di classe.

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)			Punteggio massimo	
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo			3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione			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			8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale			3	
INDICATORI	DESCRITTORI DEL LIVELLO ACQUISITO	PUNTEGGIO MASSIMO IN VENTESIMI	PUNTEGGIO MASSIMO IN DECIMALI	
Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	Avanzato. Comprende in modo corretto e completo le informazioni tratte dai materiali proposti.	3	1,5	1,5
	Intermedio. Comprende in modo corretto ma non completo le informazioni tratte dai materiali proposti.			1,25
	Base. Comprende in modo corretto le informazioni tratte solo da alcuni materiali.			1
	Base non raggiunto. Comprende in modo parziale le informazioni tratte dai materiali proposti.			0,5
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina.	Avanzato. Coglie in modo corretto e completo i nuclei fondanti della disciplina e utilizza in modo corretto e completo i vincoli presenti nella traccia.	6	3	3
	Intermedio. Coglie in modo corretto i nuclei fondanti della disciplina e utilizza in modo corretto i vincoli presenti nella traccia.			2,5
	Base. Coglie solo alcuni nuclei fondanti della disciplina e utilizza solo alcuni vincoli presenti nella traccia.			2
	Base non raggiunto. Non è in grado di cogliere i nuclei fondanti della disciplina e di utilizzare in modo non corretto i vincoli presenti nella traccia.			1,5
Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	Avanzato. Elabora i punti sviluppati in modo analitico e approfondito apportando contributi personali pertinenti e dimostrando un'ottima padronanza delle competenze tecnico-professionali di indirizzo.	8	4	4
	Intermedio. Sviluppa l'elaborato in maniera corretta e completa rispettando tutte le richieste della traccia e apportando limitati contributi personali.			3
	Base. Elabora i punti sviluppati in modo non sempre corretto senza l'apporto di contributi personali dimostrando una sufficiente padronanza delle competenze tecnico-professionali di indirizzo.			2

	Base non raggiunto. Elabora i punti sviluppati in modo incompleto non rispettando i vincoli presenti nella traccia. La padronanza delle competenze tecnicoprofessionali di indirizzo non risulta sufficiente.			1,5
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	Avanzato. Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera completa e corretta utilizzando un ricco linguaggio settoriale.	3	1,5	1,5
	Intermedio. Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera corretta ma non completa utilizzando un appropriato linguaggio settoriale.			1,25
	Base. Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera non sempre completa e corretta utilizzando un linguaggio settoriale a volte non adeguato.			1
	Base non raggiunto. Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera incompleta e non corretta utilizzando un linguaggio settoriale lacunoso.			0,5
TOTALE		20	10	

Allegato A - Ordinanza Ministeriale n. 54 del 26 marzo 2026: 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.

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, anche con riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore (eventualmente anche in lingua straniera)	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. Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato.	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati raccordi tra le discipline. Si esprime utilizzando un lessico complessivamente corretto, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	3 - 3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare articolata. Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e preciso.	4 - 4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita. Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	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				

 Firmato digitalmente da VALDITARA GIUSEPPE
C=IT
O=MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO

Altri elementi utili ai fini dello svolgimento dell'esame

Circolare n. 253 del 25.02.2026

Il C.d.C. ha ritenuto utile indicare alla Commissione d'Esame i seguenti elementi conoscitivi al fine di garantire il sereno svolgimento della prova d'esame e il pieno rispetto del diritto allo studio di tutti gli studenti.

In preparazione all'esame sono state programmate le seguenti simulazioni delle prove:

Data	Tipologia simulazione
26 marzo	1ª simulazione Prima Prova
16 aprile	1ª simulazione Seconda Prova
4 maggio	2ª simulazione Prima Prova
26 maggio	2ª simulazione Seconda Prova
29 maggio	Simulazione Colloquio

Come previsto dalla nota di formazione delle commissioni d'esame (Nota prot. n. 90455 del 25 marzo 2026), la commissione d'esame è così composta:

Materia	Affidata a
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	COMMISSARIO ESTERNO
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	COMMISSARIO INTERNO
LINGUA INGLESE	COMMISSARIO ESTERNO
LABORATORIO SERV.ZI ENOGASTRON.CI-SALA E VENDITA	COMMISSARIO INTERNO

CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO DELLE CLASSI QUINTE

Il credito scolastico è un punteggio che i docenti della scuola secondaria di secondo grado assegnano nello scrutinio finale degli ultimi tre anni.

Il voto finale del percorso di scuola secondaria di secondo grado (100/100), pertanto, è il risultato della somma del credito scolastico e dei voti ottenuti nelle prove d'esame (due prove scritte a carattere nazionale e un colloquio):

- prima prova (massimo 20 punti);
- seconda prova (massimo 20 punti);
- colloquio (massimo 20 punti);
- credito scolastico (massimo 40 punti).

Il credito scolastico è attribuito (ai candidati interni) dal consiglio di classe in sede di scrutinio finale. Il consiglio procede all'attribuzione del credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno, attribuendo sino ad un massimo di 40 punti, così distribuiti:

- 12 punti (al massimo) per il III anno;
- 13 punti (al massimo) per il IV anno;
- 15 punti (al massimo) per il V anno.

L'attribuzione del credito avviene in base alla tabella A allegata al Decreto legislativo 62 del 2017:

TABELLA
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

Il punteggio più alto nell'ambito della fascia di attribuzione del credito scolastico spettante sulla base della media dei voti riportata nello scrutinio finale può essere attribuito se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi.

Nella definizione del credito scolastico si tiene conto anche della partecipazione alla Formazione scuola-lavoro. I docenti di religione cattolica/attività alternative partecipano, a pieno titolo, alle decisioni del consiglio di classe relative all'attribuzione del credito scolastico.

Approvazione del Consiglio di Classe

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 04/05/2026. ai sensi dell'art. 17, comma 1, d. lgs. 62/2017.

Docente	Disciplina	Firma
1. Gianluca Defraia	Scienze e cultura dell'alimentazione	
2. Alberto Cixi'	Diritto e tecniche amm.ve della struttura ricettiva	
3. Eloisa Fanni	Lingue e Letteratura italiana / Storia	
4. Mauro Mura	Scienze motorie	
5. Francesco Mannu	Religione	
6. Michela Massa	Lingua e cultura inglese	
7. Roberta Martinelli	Lingua e cultura francese	
8. Annalisa Sardu	Matematica	
9. Simonetta Sanna	Lab. Sala e vendita	

ALLEGATI RELATIVI ALLE ATTIVITA' EFFETTUATE IN PREPARAZIONE ALL'ESAME DI STATO:

Secondo l'art.10 dell'O. M. 67 del 31.03.2025 è specificato che nella redazione del documento i Consigli di classe tengono conto, altresì, delle indicazioni fornite dal garante per la protezione dei dati personali, con nota 21-03-2017, prot. 10719.

In sostanza, per il Garante, non si ha alcuna ragionevole evidenza della necessità di fornire alla commissione esaminatrice dati personali riferiti agli studenti nel documento del 15 maggio.

A tutela della privacy, le parti contenenti dati personali sensibili, verranno inseriti nella copia integrale del documento depositato agli atti e potranno essere consultati nelle fasi di insediamento e svolgimento dell'esame di stato. La commissione avrà a disposizione, i seguenti allegati:

- Tabella dei crediti scolastici nell'ultimo triennio;
- Programmazione didattica delle discipline curriculari.
- Testi delle simulazioni della prima prova scritta; - Testi delle simulazioni della seconda prova scritta.
- il Curriculum di ciascun studente, per la valorizzazione del colloquio (es. attività svolte in ambito extrascolastico, PCTO, etc.), in riferimento al D.M. 13 del 28.01.2025

TABELLA CREDITI SCOLASTICI DEL TRIENNIO

Studente	Crediti III anno – 23/24	Crediti IV anno – 24/25	<i>Totale</i>
1	11	12	23
2	9	10	19
3	10	9	19
4	8	9	17
5	11	11	22
6	11	11	22
7	8	9	17

PROGRAMMI SVOLTI SINGOLE DISCIPLINE

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

DISCIPLINA: RELIGIONE CATTOLICA

DOCENTE: Prof. Mannu Francesco

CLASSE: V A SV

ORE SETTIMANALI: 1

CONTENUTI TRATTATI

RELIGIONE CATTOLICA

- Presentazione programma;
- UNITÀ DIDATTICA LA COSCIENZA, LA LEGGE, LA LIBERTÀ
 - Introduzione, desideri e attese;
 - Prendere coscienza dei propri limiti: Il racconto favolistico;
 - La coscienza umana: definizione, riferimenti biblico – teologici, il primato della coscienza individuale;
 - In nome della coscienza: che cosa è l'uomo di B. Pascal; Generale il tuo carro armato;
 - Lo sviluppo della coscienza morale, il cammino verso l'autonomia;
 - Lo sviluppo della coscienza morale secondo Lawrence Kohlberg;
 - La libertà: sogno o realtà?
 - Analisi del documento: "Due vie";
 - La libertà di: Paura di libertà;
 - L'uomo davanti alla libertà;
 - Chi è il nostro giudice? Verso la libertà;
 - La libertà della creatura nella morale cattolica e la libertà nell'adesione al bene: il Decalogo e le Beatitudini;
 - Una vita secondo le Beatitudini;
 - Libertà e abbandono nel racconto del gabbiano "Jonathan Livingston" di Richard Bach;
 - Un inno alla ricerca dei propri limiti nel racconto del gabbiano "Jonathan Livingston" di Richard Bach.
- UNITÀ DIDATTICA: SHOAH
 - Visione del film "Il pranzo di Babeth" scelta per il messaggio educativo analogo alla tematica della SHOAH (accoglienza, dignità umana).
- UDA PROFESSIONALIZZANTE
BEVANDE E RELAZIONI:
 - La quotidianità dei minatori come luogo di umanità e fraternità.

EDUCAZIONE CIVICA

- Shoah: Comprendere il significato di esilio, perdita e memoria; Riflettere sulla dignità umana dopo la distruzione. Film: "Il pranzo di Babeth";
 - Libertà e televisione.
- 

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 i software *Power Point* e *Active Inspire*, 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

Gli obiettivi specifici di apprendimento sono declinati in conoscenze e abilità riconducibili in vario modo a tre aree di significato: antropologico-esistenziale, storico-fenomenologica, biblico-teologica.

Saper cogliere il senso globale di testi scritti e orali e determinare il contesto situazionale. 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 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

No

STRUMENTI DI VERIFICA

- Partecipazione attiva alle lezioni per la religione cattolica.
- Partecipazione attiva e test per l'educazione civica.

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.

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

DISCIPLINA: MATEMATICA

DOCENTE: Prof. Annalisa Sardu

CLASSE: V A SV

ORE SETTIMANALI: 3

Contenuti trattati

UNITA' 1: RICHIAMI E COMPLEMENTI SU EQUAZIONI E DISEQUAZIONI: equazioni e disequazioni di primo grado intere, equazioni e disequazioni di secondo grado intere, equazioni e disequazioni fratte riconducibili a equazioni e disequazioni di primo e secondo grado intere; discussione del campo di esistenza di una equazione e disequazione fratta; richiami su principali metodi di scomposizione in fattori irriducibili di polinomi; sistemi di equazioni e di disequazioni.

UNITA' 2: INTRODUZIONE ALL'ANALISI: l'insieme $\mathbb{R}$; intervalli di numeri reali (chiusi, aperti, limitati e illimitati); definizione di funzione tra due insiemi (dominio, codominio, immagine e insieme delle immagini); funzioni reali di variabile reale; classificazione di una funzione reale di variabile reale (funzioni razionali intere e fratte, funzioni irrazionali intere e fratte); studio del segno di una funzione e intersezione con gli assi cartesiani; rappresentazione grafica delle funzioni polinomiali.

UNITA' 3: LIMITI DI FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE: concetto intuitivo di limite; comportamento di una funzione agli estremi del suo dominio; limite destro e limite sinistro; limiti e asintoti, funzioni continue; continuità e limiti di funzioni elementari; grafico probabile di una funzione; analisi qualitativa di una funzione a partire dal suo grafico.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- **Libro di testo**
- **Dispense e appunti forniti dal docente**
- **Contributi multimediali: video e siti internet per gli approfondimenti immediati**

- **Schemi e mappe concettuali**
- **Tabelle e grafici**
- **Lavagna Interattiva Multimediale e lavagna tradizionale**

OBIETTIVI DISCIPLINARI

- **Individuare le principali proprietà di una funzione e calcolo del dominio delle diverse tipologie di funzioni; definizione di intervallo e insieme numerico;**
- **Apprendere il concetto intuitivo di limite; calcolo degli asintoti orizzontali e verticali; rappresentazione del grafico probabile della funzione.**
- **Individuazione dei punti caratteristici del grafico di una funzione.**

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

I contenuti disciplinari previsti nella programmazione dipartimentale non sono stati svolti completamente in quanto la classe è risultata priva di alcuni prerequisiti necessari e talvolta per la poca motivazione e curiosità per le attività svolte. È da tenere in considerazione anche l'alternanza di diversi docenti durante i cinque anni e sicuramente questo ha influito negativamente sull'apprendimento della disciplina nella sua totalità. Le numerose attività extra durante le ore di matematica (incontri con esperti, attività di PCTO e orientamento, simulazione prove, prove INVALSI e assemblee), seppur necessarie per la formazione degli studenti, hanno sicuramente inciso sul non completo raggiungimento degli obiettivi.

Nonostante una base di partenza eterogenea, la classe ha saputo comunque far fronte alle richieste didattiche raggiungendo un profitto medio sufficiente.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale, esercitazioni, lezione partecipata, problem solving.

RECUPERO DELLE CONOSCENZE

Per le attività di recupero delle conoscenze in orario curriculare si è fatto ricorso prevalentemente a lezioni frontali, lavori di gruppo peer to peer e lezioni partecipate a favore

di tutta la classe sulle parti del programma da recuperare. Queste attività sono state in parte utili per colmare lacune su alcune conoscenze.

STRUMENTI DI VERIFICA

Formativa:

- **Esercitazioni**
- **Correzione compiti assegnati**
- **Interrogazione dialogica**
- **Simulazioni**

Sommativa:

- **Interrogazione**
- **Prove semi strutturate**

CRITERI DI VALUTAZIONE

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale terranno conto di:

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

ANNO SCOLASTICO 2025/2026
DISCIPLINA: SC. DELLA ALIMENTAZIONE
EDUCAZIONE CIVICA
DOCENTE: PROF. GIANLUCA DEFRAIA
CLASSE: V A SV
ORE SETTIMANALI: 5

CONTENUTI TRATTATI

Argomenti:

PRIMO MODULO: SICUREZZA ALIMENTARE

Le contaminazioni chimiche: I fitofarmaci: utilità, tossicità cronica, intervallo di sicurezza e limite di tolleranza.

Gli zoo farmaci : gli antibiotici e gli anabolizzanti, conseguenze per la salute dell'uomo e degli animali, significato di "tempo di sospensione" e "antibiotico resistenza".

I metalli pesanti: cause di contaminazione della catena alimentare da mercurio, conseguenze negative per la salute umana. Il fenomeno del bioaccumulo e della biomagnificazione.

Le contaminazioni biologiche. I batteri: definizione e caratteristiche morfologiche.

I fattori ambientali che condizionano la crescita batterica e le strategie di prevenzione.

Le infezioni (da Salmonella), le intossicazioni (da Stafilococco aureus e Clostridium botulinum).

Manuale di autocontrollo aziendale: requisiti dei locali, disinfestazione, procedure di sanificazione, GMP. Implementazione dei principi del sistema haccp (Reg.852 del 2004), tracciabilità e rintracciabilità (Reg.178 del 2002), filiera agroalimentare.

SECONDO MODULO: LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE:

Modulo base diete

Concetto di dieta, fattori da prendere in esame nel formulare una dieta individuale e per target di popolazione (età, metabolismo basale, indice di massa corporea, circonferenza della vita, livello di attività fisica, fabbisogno energetico).

Richiamo sulle funzione nel nostro organismo dei macro e micronutrienti presenti in una dieta equilibrata. I pasti principali (razioni alimentari, caratteristiche nutrizionali dei gruppi alimentari).

La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche.

La dieta del bambino: la dieta in fase di lattazione e in fase di svezzamento, le basi di una corretta alimentazione ed errori da evitare nella dieta del bambino.

La dieta dell'adolescente: errori da evitare nella dieta dell'adolescente, suggerimenti nutrizionali.

La dieta dell'adulto: raccomandazioni nutrizionali, le basi di una dieta sana.

La dieta nell'anziano: raccomandazioni nutrizionali, aspetti socio- economici e fisio-patologici che possono influenzare le abitudini alimentari.

La ristorazione collettiva. Esempi di menù per diversi target di popolazione (bambini, anziani).

Gli stili alimentari

Dieta mediterranea (le origini, la convivialità, l'attività motoria, etc.) e vegetariana (la scelta etica, aspetti salutistici benefici e/o malnutrizione) .

L'assunzione di bevande alcoliche: aspetti nutrizionali e dietetici correlati all'assunzione di vino a pasto; conseguenze per la salute associate ad un consumo smodato.

La dieta ecosostenibile: sostenibilità ambientale nella filiera agro – alimentare: i fattori antropogenici alla base dei cambiamenti climatici.. La scelta a tavola consapevole.

TERZO MODULO: DIETA IN ALCUNE COMUNI CONDIZIONI PATOLOGICHE:

La dieta nelle malattie cardiovascolari. Fattori di rischio modificabili e non modificabili.

Definizione di ipertensione arteriosa e aterosclerosi. Le principali avvertenze alimentari.

Obesità: Fattori di rischio modificabili e non modificabili. Definizione, terapia e principali avvertenze alimentari.

Reazione avverse agli alimenti

Allergie: definizione, sintomatologia, cura, Reg.europeo 1169/2011 sugli allergeni alimentari.

Intolleranze: definizione, classificazione, avvertenze alimentari.

La celiachia: definizione, alimenti incriminati, accorgimenti dietetici, diagnosi, stesura di menù per celiaci. Disposizioni igienico sanitarie, in ambito ristorativo, in presenza di persone allergiche e intolleranti.

Argomenti di educazione Civica:

le scelte alimentari consapevoli e i sistemi produttivi a minor impatto ambientale. Attività antropiche e cambiamenti climatici.

I danni provocati dalle microplastiche.

Aspetti salutistici e sociali correlati alla dipendenza da alcol

UDA: Percorsi di miniera e del gusto- saperi e sapori del territorio**Materiali didattici utilizzati:**

Appunti, Libro di testo (Autore: Machado; editore: Poseidonia).

- Dispense . Contributi multimediali: presentazioni realizzate tramite i software Power Point.

Obbiettivi 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.1, n.3, n.4, la n.7 e la n.8.

Le abilità acquisite ritenute peculiari sono:

- 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 menù 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 curricolare e di dipartimento, sono stati raggiunti gli obiettivi generali e le competenze programmate ad inizio anno.

Metodologie didattiche:

Lezioni frontali e interattive, lavori di gruppo. I contenuti delle lezioni sono stati condivisi in formato power point o dispense pdf nella classroom di materia. Prima di affrontare le verifiche sono state organizzate delle preverifiche orali e scritte, per saggiare il livello di preparazione.

Recupero delle conoscenze:

E' stata pianificata nel corso del pentamestre, più precisamente nelle prime due settimane del mese di marzo, una pausa didattica, che ha consentito a diversi studenti di recuperare delle verifiche insufficienti pregresse.

Anche nel mese di dicembre, nella settimana precedente agli scrutini del primo trimestre è stata data l'opportunità di recuperare verifiche pregresse.

Prima delle verifiche di recupero, per alcuni argomenti trattati è stato proposto un ripasso generale e forme di preverifica attraverso domande dal posto.

Strumenti di verifica:

Formativa: Esercitazioni, Correzione compiti svolti, Interrogazione dialogica, Simulazioni

Sommativa: Interrogazione, 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 orali.
- dell'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe e in remoto;
- dell'impegno profuso nel lavoro domestico e nel rispetto alle consegne;
- delle conoscenze, abilità e competenze acquisite

Libro di testo:

Scienza e Cultura dell'alimentazione. Aut.: Machado; casa editrice: Poseidonia. Volume:5.

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE: Prof. Mauro Mura

CLASSE: V A SV

ORE SETTIMANALI: 2

CONTENUTI TRATTATI

Scienze Motorie e Sportiva

- Presentazione programma;

UDA 1: La Fisiologia della Prestazione (Minatore vs Atleta Moderno)

- Analisi comparativa: Studio del dispendio energetico nel lavoro in miniera (sforzo prolungato, isotonico/isometrico) rispetto all'impegno sportivo agonistico.
- Metabolismo: Differenziazione tra metabolismo aerobico e anaerobico in condizioni di stress ambientale.
- Nutrizione: Gestione della performance e intolleranze (focus intolleranza al lattosio): strategie nutrizionali per mantenere l'efficienza fisica.

UDA 2: La Meccanica del Corpo e il Carico

- Postura e biomeccanica: Analisi della postura statica e dinamica e interazione tra sistema nervoso, muscolare e scheletrico.
- Gestione del carico: Concetti di carico interno ed esterno, supercompensazione e prevenzione del sovrallenamento.
- Prevenzione infortuni: Distinzione tra infortuni sportivi (causa endogena) e infortuni sul lavoro (causa umana, uso di DPI).

UDA 3: Capacità Condizionali e Coordinative

- Valutazione motoria: Esecuzione e analisi di test standardizzati (Sargent, palla medica, mobilità anche, colonna toraco-lombare, salto in lungo da fermo).
- Potenziamento e coordinazione: Lavoro a corpo libero, circuito con macchinari, tecnica del tiro nel basket e psicocinetica a coppie.
- Esercitazioni specifiche: Circuiti di attivazione, uso della funicella e lavori di tecnica individuale.

Modulo 4: Discipline Sportive

- Pallavolo: Progressione tecnica (palleggio, bagher, battuta, schiacciata) e applicazione in partita.
- Basket: Tecnica di tiro, palleggio, passaggio e giochi con obiettivo.

- Calcio e Ginnastica: Approfondimento sulle dinamiche di allenamento specifico.

ATTIVITÀ PRATICHE E VALUTATIVE

- Test di valutazione motoria: Test di Cooper, Test di Sargent, salto in lungo da fermo e mobilità delle anche.
- Discipline sportive:
 - Pallavolo: Progressione tecnica, tattica e gioco a squadre.
 - Calcio a 5: Tornei di classe per l'applicazione delle dinamiche di gruppo.
 - Basket: Fondamentali tecnici.
 - Tennistavolo: Tornei di confronto individuale.
 - Fitness e salute: Esercitazioni a corpo libero, potenziamento core e mobilità della colonna (isometria).

EDUCAZIONE CIVICA

OBIETTIVI E FINALITÀ

Il percorso ha esplorato il legame tra il rispetto delle regole, l'impatto economico e sociale della criminalità organizzata e i valori etici dello sport. L'obiettivo è stato far comprendere come la legalità non sia solo un dovere civico ma la condizione essenziale per il benessere, lo sviluppo e l'equilibrio (omeostasi) dell'intera società.

MODULI

I Costi dell'Illegalità e l'Omeostasi Sociale

- Analisi economica dell'illegalità: Studio dei meccanismi distorsivi della criminalità organizzata, come il lavoro nero, lo smaltimento illecito dei rifiuti e l'usura.
- Impatto sociale: La sottrazione di risorse pubbliche destinate a servizi essenziali, infrastrutture e strutture sportive.
- Focus fisiologico: Il concetto di "omeostasi" applicato alla società, dove le istituzioni e i cittadini onesti rappresentano gli organi che mantengono l'equilibrio del sistema.

Le Sentinelle della Legalità e il Contrasto alle Mafie

- ANAC (Autorità Nazionale Anticorruzione): Ruolo di vigilanza sulla trasparenza e prevenzione della corruzione negli appalti pubblici.

- DIA (Direzione Investigativa Antimafia): Competenze investigative e contrasto ai flussi finanziari illeciti.
- Libera, Associazioni Nomi e Numeri contro le Mafie: Storia, finalità dell'associazione e studio del riutilizzo sociale dei beni confiscati (Legge 109/1996).

Sport, Regole e Fair Play (UdA)

- Sport e Legalità: Il parallelismo tra le regole del gioco e le leggi della società.
- Simulazione pratica: Analisi degli effetti di un sistema con "regole distorte" (la Partita delle Regole Truccate) per comprendere l'ingiustizia della competizione sleale.
- Etica ed equità: Il merito e la responsabilità collettiva come motori di crescita e di miglioramento sistemico.

- MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

1. Libro di testo
2. Dispense, schede e fotocopie di testi
3. Contributi multimediali: presentazioni realizzate tramite *Power Point* , video , siti internet e ricerche in rete.
4. Appunti personali del docente.
5. Immagini.
6. Lavagna Interattiva Multimediale.
7. Video interattivi.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Il percorso didattico ha perseguito lo sviluppo dell'efficienza fisica, la consapevolezza corporea e la comprensione delle dinamiche etico-sociali legate allo sport. Le lezioni sono state strutturate alternando moduli teorici (supportati da presentazioni multimediali) e attività pratiche sul campo, con un approccio mirato all'analisi biomeccanica e alla prevenzione infortuni nello sport e sul lavoro.

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 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.

STRUMENTI DI VERIFICA

- Partecipazione attiva alle lezioni di Scienze Motorie e Sportive
- Partecipazione ai test pratici fisici.
- Partecipazione attiva e test per l'educazione civica.

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 impegno costruttivo durante lo svolgimento dei diversi Test fisici delle abilità Motorie.

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

DISCIPLINA: LABORATORIO SALA E VENDITA

DOCENTE: SIMONETTA SANNA

CLASSE: 5° A SV

PROFILO DELLA CLASSE

La classe nel complesso ha lavorato in modo scostante durante l'attività didattica in classe, dal punto di vista dell'impegno e della partecipazione e nelle consegne. La partecipazione e l'impegno in laboratorio sono stati sempre costanti e proficui anche se qualche alunno si è assentato spesso durante tale attività perdendo delle preziose competenze. Il profitto della classe nel complesso è sufficiente e rispetta le regole dell'istituto, e della buona educazione. La frequenza è stata abbastanza regolare per la maggior parte della classe con qualche caso di discontinuità. Il programma è stato svolto in modo inadeguato a causa dell'orario settimanale che prevede poche ore che sono insufficienti per affrontare in modo corretto la parte teorica e pratica della materia.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

In relazione alla programmazione curricolare e di dipartimento, sono stati raggiunti gli obiettivi generali riportati nella seguente tabella.

OBIETTIVI GENERALI

- § Individuare concetti fondamentali di un argomento*
- § Acquisire e interpretare delle informazioni*
- § Applicare le conoscenze e competenze acquisite alla didattica laboratoriale*
- § Capacità di sintesi*
- § Risolvere dei problemi*
- § Individuare collegamenti e relazioni*

CONTENUTI TRATTATI

TITOLO UNITÀ DIDATTICHE

Il Vino e la sua storia in Europa e in Sardegna

Argomenti

La Storia del Vino in Europa dai greci e fenici alla rivoluzione industriale

La Storia del Vino in Sardegna dai tempi dei nuraghi fino all'epoca moderna

Competenze: conoscere il vino dal punto di vista storico

Il Vino e la Vinificazione

Argomenti

La Pianta della Vite

La fermentazione alcolica

La vinificazione in bianco

La vinificazione in rosato

La Vinificazione in rosso

Abbinamento cibo-vino

Temperature di servizio del vino

L'etichetta del vino

Competenze: conoscere il vino in tutti i suoi aspetti partendo dalla produzione per poterlo apprezzare al meglio. Saper disquisire sul vino per accrescere le basi su di esso e la propria professionalità

Il Marsala

Argomenti:

Introduzione

La storia

La Produzione

Le Tipologie

Gli Abbinamenti

Il Servizio

Competenze: conoscere la bevanda in modo tecnico, professionale per poterla proporre al meglio

L'attrezzatura della sala ristorante

Argomenti

Il Mobilio

La biancheria

La porcellana

I bicchieri

Attrezzatura professionale

Pulizia e manutenzione di tutta l' attrezzatura

Competenze: conoscere in modo dettagliato e approfondito l'attrezzatura di sala per poterla utilizzare in modo disinvolto, organizzato e professionale

La mise en place della sala ristorante

Argomenti

L'attrezzatura della sala ristorante e la sua pulizia e manutenzione

La vestizione della sala

La mise en place della sala

La mise en place del coperto: coperto base, coperto base più completo, coperto completo

Come si portano piatti, vassoi, e bicchieri

Competenze: saper preparare saper preparare una sala ristorante conoscendo i suoi componenti e secondo un determinato menù.

Le alterazioni, i difetti e le malattie del vino

Argomenti:

Le casse:Cassa ossidasica,fosfatica e ferrica e rameosa

I difetti: odore e/o sapore di tappo,odore e/o sapore di feccia,odore e/o sapore di muffa,mal di bottiglia,sapore metallico,solforizzazione,maderizzazione,secchino,

Le malattie: fioretta,spunto,spunto lattico,girato,amarore,filante

Competenze: riconoscere le diverse alterazioni del vino per prevenirle

Le tecniche produttive del vino

Argomenti

Il Vino Frizzante

Il Vino Dolce

IL Vino Novello

Il Vino Passito

Il Vino Liquoroso

Competenze: riconoscere una tipologia di vino da un'altra per poterlo spiegare al meglio al cliente

L'attrezzatura di bar

Argomenti

I bicchieri

Attrezzatura utile per preparare cocktail e decorazioni

Competenze: conoscere tutta l'attrezzatura per poterla utilizzare al meglio

La Caffetteria

Argomenti

Predisposizione del bar e dei suoi reparti per il servizio

Organizzazione del bar e dei suoi reparti durante il servizio

Preparazione e servizio di bevande di caffetteria

Competenze: saper gestire al meglio e in modo professionale il bar per il servizio di caffetteria

I Cocktail

Argomenti:

Origine storica dei Cocktail

Introduzione alla preparazione di un cocktail

Mise en place e preparazione dei Cocktail

Cocktail preparati: Alexander, Americano, Bellini, Black Russian, Caffè

Shakerato, Cosmopolitan, Dark ' Stormy, Florida, Paradise, Sherley Temple, Tequila

Sunrise, Spritz.

Competenze: conoscere e saper riconoscere un cocktail e le sue caratteristiche e saperlo poi presentare e preparare in modo professionale

Gli Amari

Argomenti:

Origine storica

Come si ottiene un amaro

La Classificazione degli amari

Competenze: conoscere gli amari e saperli classificare

METODOLOGIE DIDATTICHE

Per poter raggiungere un livello di competenze adeguato si dovrà:

§ Stimolare inizialmente la classe con l'attivazione delle pre-conoscenze e collegamenti interdisciplinari

§ organizzare il processo di apprendimento con un programma disciplinare che sia coerente con la programmazione predisposta dal gruppo docenti della materia e sia anche con il progetto didattico educativo del C.d.C.

§ scegliere la sequenza dei moduli e quindi delle unità didattiche secondo uno sviluppo anche non sequenziale in rapporto con il processo formativo globale in atto nella classe.

§ Una volta stabilito il livello della classe personalizzare dei percorsi valorizzando le abilità, le conoscenze e le intelligenze dei singoli alunni

§ programmare un insieme di strategie didattiche (lezione frontale interattiva). Lavori individuali e di gruppo, ricerche bibliografiche per contribuire ad educare alla complessità.

§ valorizzare il corso dal punto di vista culturale con l'apporto delle discipline dell'area comune e dell'area d'indirizzo.

§ Raccordo scuola-lavoro attraverso visite guidate in strutture ricettive e cantine sociali presenti nel territorio.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

§ libro di testo

§ altri libri

§ fotocopie

§ appunti e mappe concettuali forniti dal docente

§ risorse on line

§ lavagna interattiva multimediali

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Sono state somministrate cinque prove semistrutturate scritte e diverse verifiche orali in cui si è riscontrato un impegno non sempre adeguato con un rendimento nel complesso sufficiente per la maggior parte degli alunni. Nella valutazione finale si terrà conto del profitto, della frequenza e del comportamento in classe e in laboratorio e sia verso il docente e sia verso le regole interne all'istituto

DISCIPLINA: LINGUA E CIVILTÀ FRANCESI

DOCENTE: ROBERTA MARTINELLI

CLASSE: 5^ A SV

ORE SETTIMANALI: 3

PROGRAMMA SVOLTO A.S. 2025-26

CONTENUTI TRATTATI

- **FUNZIONI LINGUISTICO-COMUNICATIVE** : revisione e consolidamento delle strutture grammaticali e morfo-sintattiche (présent; passé composé ; futur; imparfait ; gérondif; costruzione della frase ; articles contractés et partitifs; fonetica di base); revisione e consolidamento delle competenze comunicative (comprensione e produzione scritta e orale)

- **ARGOMENTI:**

- Organiser un évènement : les grandes prestations de la restauration ; typologies de service ; disposition des tables.
- Les régimes alimentaires, alimentation équilibrée et pyramide alimentaire
- Les intoxications alimentaires : causes, symptômes, solutions, prévention
- Les normes d'hygiène et sécurité alimentaire et le système HACCP
- Les allergies et les intolérances alimentaires : révision lexicale (la nourriture) ; symptômes, solutions, prévention ; allergie au lait vs intolérance au lactose, la maladie coéliquaue.

- **UDA PROFESSIONALIZZANTE: “Percorsi di miniera e del gusto: saperi e sapori del territorio”**

- Les conditions de vie et de travail des mineurs et leur alimentation aux XIX et XX siècles. Étude à l'aide de « Germinal » (la série télé) d'Émile Zola ;
- La tragédie de Marcinelle

- **APPROFONDIMENTI E MATERIALE INTEGRATIVO**

- Materiale audiovisivo : vidéo « C'est quoi être végétarien ? » (d'après « 1 jour, 1 question ») ; vidéo sur les intoxications alimentaires ; vision d'extraits de la série télé « Germinal » (episodio 1)
- Fotocopia
- Documenti multimediali

- **EDUCAZIONE CIVICA - Nuclei « Costituzione » ; « Sviluppo sostenibile”**

- Riflessioni e conversazione sull'evento “Progetto Rispetto”.
- La souveraineté alimentaire

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo, fotocopie, materiale multimediale, informazioni prese dal web e rielaborate, schemi, mappe, riassunti.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

- Acquisire strutture, modalità e competenze comunicative in lingua straniera corrispondenti almeno al livello A2/B1.
- Analizzare e comprendere in maniera globale e selettiva testi scritti, orali e iconico-grafici inerenti alla sfera personale, socioculturale e professionale.
- Produrre testi scritti e orali relativi alla sfera personale, socioculturale e professionale, utilizzando le strutture linguistiche e morfosintattiche in maniera sufficientemente corretta.
- Interagire in lingua francese in semplici conversazioni relative a tematiche personali, alla realtà socioculturale e all'interno di un contesto lavorativo.
- Utilizzare opportunamente la microlingua e il lessico specifico del settore enogastronomico per predisporre e organizzare eventi, per parlare dei tipi di servizio, di un'alimentazione sana ed equilibrata, dei problemi legati all'alimentazione, dei regimi alimentari e del sistema HACCP.
- Sfruttare le risorse tecnologiche per studiare e fare ricerche.
- Usare il dizionario bilingue online e cartaceo.

OBIETTIVI FORMATIVI

- sviluppare uno spirito critico e autocritico e la capacità di creare collegamenti tra vari contenuti;
- aumentare la consapevolezza di sé, delle proprie capacità e la propria autostima;
- promuovere collaborazione, inclusione, fiducia e rispetto reciproco;
- imparare a gestire situazioni e risolvere problemi;
- incoraggiare la capacità di imparare a imparare;
- avvicinarsi alla scoperta, al rispetto e alla comprensione dell'“altro” e del “diverso”;
- arricchire il proprio bagaglio culturale e favorire una riflessione contrastiva fra la lingua-cultura italiana e quella francese.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

La programmazione iniziale ha subito rallentamenti e necessarie rimodulazioni in seguito sia ad alcune attività che hanno impegnato i ragazzi in eventi e nelle simulazioni d'esame che a causa della frequenza discontinua. Benché permangano in tutti delle lacune più o meno importanti nell'uso delle strutture linguistiche e morfosintattiche, quasi tutti hanno acquisito un livello in lingua francese globalmente sufficiente o più che sufficiente.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale e partecipata, peer education, cooperative learning, rielaborazione collettiva di contenuti, brainstorming, ricerche e studio individuali, appunti alla lavagna/LIM per fissare concetti, esercitazioni di comprensione scritta e orale, esercitazioni di produzione scritta e orale.

RECUPERO DELLE CONOSCENZE

Attività di ripasso e consolidamento in itinere; peer education.

STRUMENTI DI VERIFICA

Verifiche formative orali in itinere; verifiche sommative orali e scritte semistrutturate; esercitazioni di comprensione scritta e orale; esercitazioni di produzione scritta e orale.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Conoscenza dei contenuti; conoscenza e uso della lingua francese settoriale relativa all'ambito enogastronomico del settore sala e vendita; efficacia comunicativa piuttosto che la correttezza morfo-sintattica; capacità di comprendere una pluralità di testi e i contenuti proposti; partecipazione, collaborazione e impegno; puntualità con la consegna dei lavori o dei compiti; capacità di sintesi e rielaborazione personale; miglioramenti significativi rispetto alla situazione iniziale.

LIBRO DI TESTO :

PASSION MAÎTRE SOMMELIER ET BARMAN, le français professionnel pour le service en salle et la vente ED. San Marco

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

DISCIPLINE :ITALIANO, STORIA, EDUCAZIONE CIVICA

DOCENTE: Prof.ssa Eloisa Fanni

CLASSE: V A SV

CONTENUTI TRATTATI

ITALIANO

Modulo trasversale di linguistica e scrittura:

- Testo argomentativo**
- Analisi del testo**
- Tema di ordine generale**
- Relazione**

Il Neoclassicismo:

- brevi cenni riferibili a definizione del movimento, riferimenti storici e geografici, caratteri generali. Analisi delle seguenti opere: Il giuramento degli Orazi di J.L. David, Amore e Psiche di Canova.

Il Romanticismo:

- brevi cenni riferibili a definizione del movimento, riferimenti storici e geografici, caratteri generali, la contrapposizione all'Illuminismo, i generi letterari del romanzo storico e della lirica; analisi dei dipinti di Caspar David Friedrich " Il viandante sul mare di nebbia" e de "La zattera della Medusa " di Gericault".

L'età del Positivismo:

- il Naturalismo, definizione, riferimenti storici e geografici, il contesto storico e culturale, la seconda rivoluzione industriale, il progresso delle scienze, Charles Darwin, i caratteri generali, il vero, l'impersonalità, l'ereditarietà, Taine e Zola, il Positivismo, il rifiuto della narrativa romantica; Flaubert, Madame Bovary, lettura e analisi del brano, La signora Bovary.
- il Verismo: definizione, riferimenti storici e geografici, la questione meridionale, le differenze con il Naturalismo, Verga e Zola a confronto.
- Verga, biografia, percorso letterario, l'eclissi dell'autore, lettura e analisi di brani tratti dalle novelle Nedda, Rosso Malpelo; incipit di Storia di una capinera.

Il primo Novecento, Decadentismo ed età della crisi

- Il quadro storico - culturale del primo Novecento;
 - il Decadentismo;
 - la reazione al positivismo;
 - La poesia del Decadentismo, la lirica simbolista.
- Giovanni Pascoli, cenni biografici, le opere, la poetica del fanciullino, i temi della poesia pascoliana, X Agosto, Il tuono.

Luigi Pirandello, l'autore nel suo tempo, la vita, "Il fu Il fu Mattia Pascal, "Novelle per un anno", "Uno nessuno e centomila"; il tema dell'umorismo e del relativismo. Lettura, analisi e commento dei seguenti brani: dal romanzo Il fu Mattia Pascal "Io

e l'ombra mia; dalle Novelle per un anno, "La casa dell'agonia"; "La carriola", Il treno ha fischiato dal saggio "L'umorismo", Il sentimento del contrario.

- La rappresentazione della guerra nella letteratura, nella musica e nell'arte

- Remarque, Niente di nuovo sul fronte occidentale,
- Lussu, Un anno sull'altipiano,
- Ungaretti, Veglia, Soldati, San Martino de Carso, Fratelli,
- Picasso, Guernica.
- Hiroshima e Nagasaki, la guerra del Vietnam e la beat generation;
- Bob Dylan, Blowin' the wind e Masters of war,
- Fabrizio de Andrè, La guerra di Piero,
- Rimbaud, Le dormeur du val
- l'art 11 della Costituzione italiana.

STORIA

Modulo zero - Risorgimento e unità d'Italia

Definizione di Risorgimento, i principali orientamenti politici, Cavour, Mazzini, Gioberti e Cattaneo, tappe fondamentali, moti e guerre d'indipendenza, completamento dell'unità.

- I problemi del periodo post unitario, la questione meridionale, la crisi di fine secolo, la rivolta di Milano del 1898, la morte di Umberto I.

Modulo n° 1 - I processi storici, economici, politici e sociali del primo Novecento.

- L'età di Giolitti: il governo Zanardelli, il governo Giolitti, la politica interna, lo stato al di sopra delle parti, il suffragio universale maschile, il patto Gentiloni, socialisti e cattolici, le riforme economico sociali, la politica estera e la guerra di Libia.
- L'imperialismo, le cause, la "missione civilizzatrice, gli Stati uniti e il Giappone, la spartizione dell'Africa.
- La prima guerra mondiale: l'Europa verso la guerra, le molteplici cause del conflitto, gli

schieramenti, l'attentato di Sarajevo, l'ultimatum, il fallimento della guerra lampo. L'Italia dalla neutralità alla guerra. 1915-1916: la guerra di posizione. Il 1917, la caduta del fronte russo, Caporetto e ingresso degli USA, la fine della guerra (1918).

Modulo n° 2- L'Europa nel dopoguerra:

La conferenza di Pace di Parigi, il trattato di Versailles, vincitori e vinti nel dopoguerra, le eredità economiche del conflitto.

Modulo n.° 3 I regimi totalitari

- Il fascismo:

ü il dopoguerra in Italia, la vittoria mutilata e la questione fiumana, il trattato di Rapallo, crisi economica e crisi sociale, il biennio rosso e i fasci di combattimento;

ü l'avvento del fascismo, la marcia su Roma e la fase legalitaria, la riforma elettorale, le elezioni del 1924 e il delitto Matteotti;

ü l'Italia fascista, le leggi fascistissime, Stato, partito e sindacato, organizzazione del consenso e repressione del dissenso, OVRA, confino e censura epistolare, i Patti Lateranensi, il dirigismo economico, l'autarchia, nazionalismo e colonialismo, la guerra d'Etiopia, l'alleanza con Hitler e le leggi razziali. La tavola durante il Ventennio.

- Il Nazismo:

Il successo della destra nazionalista e l'ascesa di Hitler, l'ideologia hitleriana e il razzismo, la crisi di Weimar, la notte dei lunghi coltelli, la costruzione della dittatura, il regime nazista e la manipolazione delle coscienze, l'antisemitismo, la notte dei cristalli e le leggi di Norimberga.

Modulo n.° 4 a Seconda guerra mondiale.

-Le premesse, I fascismi in Europa, l'Europa verso la guerra, l'espansionismo Hitleriano, lo scoppio della seconda guerra mondiale, gli effimeri successi dell'asse, la caduta di Mussolini, la fine della guerra.

Modulo n.° 5 la cultura della pace

- Hiroshima e Nagasaki: l'olocausto nucleare;
- La guerra del Vietnam, brevi cenni.

- Modulo n.°6 Il giorno della memoria**
- Breve storia dell'antisemitismo
 ü **Dall'età antica all'età moderna**
 ü **Dalla Rivoluzione francese al Novecento**
 ü **L'antisemitismo in Germania**
 ü **La Shoah**
 ü **Lo nascita dello stato di Israele**
 ü **l'Olocausto .**
 ü **Il negazionismo**
 ü **La canzone del bambino nel vento, Guccini.**

EDUCAZIONE CIVICA

- ü **Dallo Statuto albertino alla Costituzione italiana**
- ü **Il quadro storico nel quale è nata la Costituzione;**
 - ü **Struttura della Costituzione**
- ü **Uguaglianza formale e uguaglianza sostanziale: l'art 3;**
 - ü **L'art 11.**
 - ü **Il decentramento amministrativo, l'art 114**
 - ü **La storia del Collegio Enaoli.**
- ü **La questione Israeleo -palestinese Visione del film, "Tutto quello che resta di te"**
di
Cherien Dabis

- LETTURA, ANALISI E COMMENTO DEI SEGUENTI TESTI :

- § **Il giuramento degli Orazi di J.L. David,**
 - § **Amore e Psiche di Canova,**
- § **Il viandante sul mare di nebbia di Caspar David Friedrich .**
 - § **La zattera della Medusa di Gericault".**
- § **La signora Bovary, da Madame Bovary di Flaubert..**

- § **Incipit della novella Rosso Malpelo, Verga.**
- § **La morte della bambina, dalla novella Nedda, Verga.**
- § **Incipit del romanzo Storia di una capinera, Verga.**

- § Io e l'ombra mia, dal romanzo "Il fu Mattia Pascal, Luigi Pirandello.
- § Il sentimento del contrario, dal saggio "L'umorismo", Luigi Pirandello.
- § La casa dell'agonia, dalle Novelle per un anno, Luigi Pirandello.
- § La carriola, dalle Novelle per un anno, Luigi Pirandello (NB da svolgersi dopo il 15 maggio)
- § Il treno ha fischiato, dalle Novelle per un anno, Luigi Pirandello
- § Il diritto delle razze superiori: discorso di Jules Ferry, 1885
- § Siamo una grande razza dominatrice: discorso di Joseph Chamberlain del 1895
- § Guernica di Picasso

Uda professionalizzante: "Dalla miniera alla sala, saperi, sapori e storia del territorio".

- Le miniere nel Sulcis: una storia millenaria. Dalla Preistoria all'età romana; Il Medioevo, l'attività estrattiva nel Breve di Villa di Chiesa; Dal regno di Sardegna al Regno d'Italia; La Società Monteponi.
- Donne e bambine nella miniera di Montevecchio lettura e analisi di brani scelti dall'omonimo libro di Iride Peis.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Gli strumenti sono stati diversificati a seconda della disciplina e del modulo. Oltre al libro di testo, sono state utilizzate mappe concettuali e dispense, elaborate dall'insegnante e proposte agli studenti sia per agevolare l'apprendimento di alcune tematiche complesse, sia per approfondire argomenti non contemplati dal libro di testo.

Libri di testo:

- SCOPRIRAI LEGGENDO 3 - LETTERATURA ITALIANA – ED. MONDADORI
- Paolo Di Sacco - Passato Futuro, vol.3 . Dal Novecento ai nostri giorni
- Dispense e mappe concettuali fornite dal docente.
- Lavagna Interattiva Multimediale.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

- ü Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.
- ü Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.
- ü 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.
- ü Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dei luoghi, del territorio.
- ü Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
- ü 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.
- ü Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

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

METODOLOGIE DIDATTICHE

ITALIANO

Metodologicamente, sia in italiano che in storia si è fatto ricorso a differenti strategie:

- lezione frontale

- lezione interattiva,
- brain storming,
- didattica dei piccoli passi.
- Lettura drammatizzata.

Nel corso dell'anno, in ogni attività didattica, in generale, si è cercato di stimolare l'intervento degli studenti, invitandoli ad essere parte attiva della lezione sia nella fase del ripasso che nella presentazione dei nuovi argomenti o nell'effettuare l'analisi di un'opera d'arte, di un dipinto o di una scultura legati alla corrente letteraria e artistica studiata.

Si è lavorato, inoltre, per orientare la classe al raggiungimento graduale degli obiettivi previsti dall'Esame di Stato. I ragazzi sono stati guidati a riconoscere nelle opere le caratteristiche della poetica dell'autore, del genere letterario e del movimento di appartenenza. Per agevolare la comprensione e l'acquisizione degli argomenti si sono effettuate sintesi schematiche e mappe concettuali, che sono servite da linee guida per lo studio. Ogni lezione è stata preceduta dal ripasso e dalla verifica dei prerequisiti. Infine, tempo ed energie sono stati dedicati alla correzione individualizzata di qualunque prova svolta dagli allievi, al fine di garantire a ciascuno la possibilità di rendersi conto dei propri errori e riqualificare di volta in volta il proprio percorso formativo.

STORIA

Dopo aver svolto un modulo di recupero sul Risorgimento e l'unità d'Italia, si è cercato di far acquisire agli allievi una visione organica del Novecento attraverso un approccio critico e, ove possibile, interdisciplinare. Ogni argomento affrontato è stato schematizzato attraverso mappe concettuali per consentire agli alunni di cogliere con maggior facilità gli aspetti fondamentali degli avvenimenti e la loro

successione. Si è cercato di mantenere sempre costante l'attenzione degli studenti sul nesso tra passato e presente, invitandoli a riflettere sulle ragioni storiche di molti fenomeni dell'attualità politica, economica e sociale. Sono state proposte ed approfondite tematiche quali la storia dell'antisemitismo e la storia delle miniere nel Sulcis.

RECUPERO DELLE CONOSCENZE

Le attività di recupero e consolidamento si sono diversificate per tutta la durata dell'a.s. al fine di consentire agli studenti di recuperare e approfondire le conoscenze sugli argomenti sviluppati, anche con il supporto di sintesi, domande guida, mappe e dispense elaborate dalla docente.

STRUMENTI DI VERIFICA

- Riepilogo orale della lezione con domande immediate agli allievi
- Prove strutturate e semi strutturate
- Elaborati
- Verifiche orali
- Interventi emersi nel corso della lezione

Le verifiche, almeno tre per quadrimestre sono state programmate per venire incontro alle esigenze degli alunni e sono state attuate secondo diverse modalità: in maniera soggettiva, attraverso la verifica orale tradizionale, nonché attraverso l'ascolto attivo da parte dell'insegnante degli interventi emersi nel corso delle discussioni, delle spiegazioni e delle risposte date nel corso del riepilogo delle lezioni; in maniera oggettiva con la somministrazione di prove strutturate e semi-strutturate, questionari, esercizi vari nonché elaborati scritti.

Per una corretta valutazione si è tenuto conto dei criteri contenuti nel PTOF e nella programmazione del CdC.:

- Situazione di partenza
- Progressi rispetto alla situazione di partenza

- Ritmi e capacità di apprendimento
- L'interesse e la partecipazione alle attività proposte
- Le conoscenze, abilità e competenze acquisite

CRITERI DI VALUTAZIONE

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale terranno conto di:

- situazione di partenza;
- interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe e in remoto;
- progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;
- impegno nel lavoro extrascolastico e rispetto delle consegne;
- conoscenze, abilità e competenze acquisite.

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

DISCIPLINA: DTA

DOCENTE: Prof. Cixi' Alberto

CLASSE: V A SV

ORE SETTIMANALI: 4

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

"PERCORSI DI MINIERA E DEL GUSTO: SAPERI E SAPORI DEL TERRITORIO"

- "Dal pasto del minatore alla sicurezza alimentare: igiene e tutela del consumatore"

EDUCAZIONE CIVICA

- I modelli culturali che sottendono, promuovono e riproducono disparità di genere nella società.
- I meccanismi che stanno alla base della violenza e riconoscere quanto essi siano radicati culturalmente in ogni individuo.

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.

DISCIPLINA: INGLESE
DOCENTE: MICHELA MASSA
CLASSE: V^A SV
ORE SETTIMANALI: 3
Programma svolto

Ripasso di grammatica generale:

- vocaboli e verbi di alta frequenza
- past simple
- present perfect
- Modal verbs
- Second conditional

Career paths:

- The chef, the pastry chef, the waiter, the sommelier, the bartender, the food and beverage manager, the catering manager, the banqueting manager
- Writing a PCTO report
- Writing a CV
- Writing a covering letter

UDA - Life of a miner: hazards and prevention

Beverages:

- Wine / Wine appellation
- Beer
- Spirits and liqueurs
- Cocktails
- Juices, milkshakes and frappés
- Hot drinks

Diet and nutrition:

- Healthy eating
- Organic food and GMOs
- The Mediterranean diet
- Teenagers and diet
- Food allergies
- Food intolerance

- Alternative diets: macrobiotic, vegetarian and vegan, raw food, fruitarian and dissociated diets

HACCP

- What is HACCP
- Types of hazards
- Food poisoning

Types of service and how to serve wine (da terminare entro maggio)

ED.CIVICA:

- Are we running out of water? - The importance of water on Earth
- Artificial intelligence and water consumption

Giudizio classe

La classe, seppur ridotta nel numero di studenti, si presenta piuttosto eterogenea dal punto di vista del rendimento. Per quanto riguarda la disciplina, la classe è sempre stata molto rispettosa e generalmente ha lavorato di buon grado e con un profitto discreto. Dal punto di vista didattico, alcuni studenti hanno dimostrato una buona autonomia nell'esposizione dei concetti appresi e nel rispetto delle consegne stabilite. Tuttavia, persistono carenze in altri studenti che, per via di difficoltà nella materia talvolta accompagnate da una marcata emotività o da un impegno carente dimostrato solamente a ridosso delle verifiche, hanno riscontrato maggiori difficoltà nel corso dell'anno. Inoltre, un altro problema che ha talvolta rallentato lo sviluppo del programma è stato l'assenteismo diffuso. È stata tuttavia apprezzata la volontà dimostrata nel voler recuperare le lacune nelle parti di programma dapprima risultate insufficienti.

Metodologie didattiche

Lezioni frontali, lezioni partecipate, attività di conversazione finalizzate a promuovere l'esposizione orale, quiz

Materiali didattici

Libro di testo, slides e dispense, appunti, contenuti multimediali

Libro di testo

MASTERING COOKING & SERVICE PREMIUM, C.E. Morris, A. Smith, 9788853640475, ELI

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. 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. 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.

Strumenti di verifica

Formativa:

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

Sommativa:

- Interrogazioni orali
- Prove semi strutturate e a risposta aperta

Recupero delle conoscenze

È stata pianificata a livello di istituto una pausa didattica volta al recupero e al potenziamento degli argomenti trattati. Inoltre, 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 l'esposizione orale in vista degli Esami di Stato.

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 della partecipazione dimostrati durante le attività in classe e nei compiti assegnati per casa;
- dell'impegno profuso e del rispetto delle consegne;
- delle conoscenze, abilità e competenze acquisite.

TESTI SIMULAZIONE PROVE SCRITTE

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

PROPOSTA A1

Giuseppe Ungaretti, *Pellegrinaggio*, in *Vita d'un uomo*. Tutte le poesie, a cura di Leone Piccioni, Mondadori, Milano, 2005.

Valloncello dell'Albero Isolato il 16 agosto 1916

*In agguato
in queste budella
di macerie
ore e ore
ho strascicato
la mia carcassa
usata dal fango
come una suola
o come un seme
di spinalba (1)*

*Ungaretti
uomo di pena
ti basta un'illusione
per farti coraggio*

*Un riflettore
di là
mette un mare
nella nebbia*

Prima prova scritta

1 spinalba: biancospino

Pellegrinaggio fa parte della raccolta *L'Allegria*, pubblicata nel 1931, che testimonia l'intensità biografica e realistica nonché la ricerca di forme nuove delle liriche di Giuseppe Ungaretti (1888 – 1970). La poesia trae ispirazione dall'esperienza vissuta da Ungaretti durante la Prima guerra mondiale.

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 e descrivine la struttura metrica.
2. Individua le similitudini utilizzate da Ungaretti nella prima parte della poesia e illustrane il significato.
3. Per quale motivo il poeta si riferisce a se stesso come 'uomo di pena'?
4. La parte conclusiva del componimento esprime la volontà di sopravvivenza attraverso il ricorso a un'immagine attinente al tema della luce: illustrala e commentala.

Interpretazione

Facendo riferimento alla produzione poetica di Ungaretti e/o di altri autori o forme d'arte a te noti, elabora una tua riflessione sulle modalità con cui la letteratura e/o altre arti affrontano il dramma della guerra e della sofferenza umana.

PROPOSTA A2

Luigi Pirandello, Quaderni di Serafino Gubbio operatore, edizione a cura di Simona Micali, Feltrinelli, Milano, 2017, pp.12-14.

«Soddisfo, scrivendo, a un bisogno di sfogo, prepotente. Scarico la mia professionale impassibilità e mi vendico, anche; e con me vendico tanti, condannati come me a non esser altro, che una mano che gira una manovella. Questo doveva avvenire, e questo è finalmente avvenuto! L'uomo che prima, poeta, deificava i suoi sentimenti e li adorava, buttati via i sentimenti, ingombro non solo inutile ma anche dannoso, e divenuto saggio e industrie, s'è messo a fabbricar di ferro, d'acciajo le sue nuove divinità ed è diventato servo e schiavo di esse. Viva la Macchina che meccanizza la vita! Vi resta ancora, o signori, un po' d'anima, un po' di cuore e di mente? Date, date qua alle macchine voraci, che aspettano! Vedrete e sentirete, che prodotto di deliziose stupidità ne sapranno cavare. Per la loro fame, nella fretta incalzante di saziarle, che pasto potete estrarre da voi ogni giorno, ogni ora, ogni minuto? È per forza il trionfo della stupidità, dopo tanto ingegno e tanto studio spesi per la creazione di questi mostri, che dovevano rimanere strumenti e sono divenuti invece, per forza, i nostri padroni. La macchina è fatta per agire, per muoversi, ha bisogno di ingojarsi la nostra anima, di divorar la nostra vita. E come volete che ce le ridiano, l'anima e la vita, in produzione centuplicata e continua, le macchine? Ecco qua: in pezzetti e bocconcini, tutti d'uno stampo, stupidi e precisi, da farne, a metterli sù, uno su l'altro, una piramide che potrebbe arrivare alle stelle. Ma che stelle, no, signori! Non ci credete. Neppure all'altezza d'un palo telegrafico. Un soffio li abbatte e li ròtola giù, e tal altro ingombro, non più dentro ma fuori, ce ne fa, che - Dio, vedete quante scatole, scatolette, scatolone, scatoline? - non sappiamo più dove mettere i piedi, come muovere un passo. Ecco le produzioni dell'anima nostra, le scatolette della nostra vita! Che volete farci? Io sono qua. Servo la mia macchinetta, in quanto la giro perché possa mangiare. Ma l'anima, a me, non mi serve. Mi serve la mano; cioè serve alla

macchina. L'anima in pasto, in pasto la vita, dovete dargliela voi signori, alla macchinetta ch'io giro. Mi diventerò a vedere, se permettete, il prodotto che ne verrà fuori. Un bel prodotto e un bel divertimento, ve lo dico io.»

Nel romanzo pubblicato nel 1925 con il titolo *Quaderni di Serafino Gubbio operatore*, Luigi Pirandello (1867 – 1936) affronta il tema del progresso tecnologico e riflette sui suoi possibili effetti.

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 e individua la tesi sostenuta dal protagonista.
2. Nel testo Pirandello utilizza numerosi espedienti espressivi: individuali e illustrane lo scopo.
3. Commenta la frase 'Per la loro fame, nella fretta incalzante di saziarle, che pasto potete estrarre da voi ogni giorno, ogni ora, ogni minuto?'.
4. Illustra la visione del futuro che Serafino prospetta quando afferma: 'Mi diventerò a vedere, se permettete, il prodotto che ne verrà fuori. Un bel prodotto e un bel divertimento, ve lo dico io.'

Interpretazione

Sulla base dell'analisi condotta, approfondisci l'interpretazione complessiva del brano, facendo ricorso a tue conoscenze e letture personali, con opportuni collegamenti ad altri testi e autori a te noti che presentino particolari riferimenti agli effetti che lo sviluppo tecnologico può produrre sugli individui e sulla società contemporanea.

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: Massimo Mazzotti, *La bomba che inaugurò la guerra fredda*, in *L'anno più grande*, supplemento a "il manifesto", 27 dicembre 2024, pp. 22-23.

Il primo attacco atomico della storia avviene alle 8:15 del 6 agosto 1945, sulla città di Hiroshima. Il secondo, e per ora ultimo, ha luogo tre giorni dopo, su Nagasaki. A Hiroshima era un bel mattino d'estate, soleggiato e senza vento. L'esplosione della bomba, nome in codice Little Boy, incenerisce tredici chilometri quadrati, uccidendo istantaneamente circa 80 mila persone. [...] Controverso è il significato storico di questo bombardamento nucleare, e la sua relazione con il nostro presente. Era veramente necessario usare la nuova arma in questo modo? Molti politici e storici hanno difeso quella che potremmo chiamare l'interpretazione ortodossa di Hiroshima, ossia la sua necessità militare, e quindi la sua giustificazione morale. In breve: continuare la guerra in modo convenzionale avrebbe portato a un'invasione alleata del Giappone e a ulteriori perdite di vite umane - un milione circa, si disse. L'uso dell'atomica avrebbe quindi ridotto la durata e il numero di vittime del conflitto.

La ricerca storica ha contraddetto in buona parte questi argomenti. Che una grande e prolungata invasione di terra fosse necessaria per concludere il conflitto è discutibile. E, comunque, gli eventuali costi umani erano largamente sovrastimati. Le ragioni del bombardamento atomico furono probabilmente molteplici: al di là del suo effetto sul Giappone contava anche, e molto, garantire l'indiscussa supremazia americana nel Pacifico. [...]. Ma Hiroshima non fu solo la conseguenza di calcoli strategici. [...] Ci fu sicuramente un fenomeno di inerzia istituzionale: il progetto Manhattan fu una mobilitazione tecnoscientifica senza pari, che nel 1944 impiegava 130mila persone e che costò più di due miliardi di dollari dell'epoca. [...] Inaugurato nel 1942 per battere i nazisti nella corsa all'atomica, il progetto Manhattan raggiunse l'obiettivo quando la Germania si era arresa. Che fare? Il bersaglio doveva cambiare, e ci fu anche chi disse che non aveva più senso utilizzare la nuova arma contro una città nemica. Ma la macchina era in movimento, e troppi leader - politici, militari, e scientifici - avevano dato per scontato che la bomba sarebbe stata usata in un attacco. [...] Lo storico Andrew Ritter parla invece di una graduale erosione etica che era avvenuta durante i tre anni del progetto. Un'erosione che portò a vedere l'uso dell'atomica su una città giapponese come un passo ragionevole e in continuità con il passato. Dopotutto, il solo bombardamento di Tokyo della notte del 9 marzo 1945 aveva causato circa centomila vittime. Può sorprendere scoprire che, ai primi di agosto del 1945, i vertici militari e politici americani tendevano a considerare l'atomica un'arma tattica, non molto diversa dalle altre già in uso, solo più potente. Tanto che immaginavano di doverne usare diverse per piegare il Giappone. Fu solo gradualmente, nei giorni e settimane che seguirono la resa incondizionata, che emerse con chiarezza il significato strategico dell'atomica, un'arma che cambia, in forza della sua sola esistenza, il panorama geopolitico globale. Ripercorrere la strada che porta a Hiroshima mostra come sia impossibile cogliere in anticipo tutte le implicazioni di una tecnologia radicalmente nuova. Mostra anche come nulla fosse predeterminato, e che altre scelte erano possibili. Quella che fu percepita dai protagonisti come mancanza di alternative fu in realtà un'incapacità di vederle e di coglierle: è un effetto dell'erosione etica di cui parla Ritter. Il livello di violenza considerato accettabile era slittato drammaticamente, e aveva finito col legittimare l'uso di una tecnologia dalle capacità distruttive senza precedenti.»

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. Cosa intende l'autore con le espressioni 'inerzia istituzionale' ed 'erosione etica'?
3. Spiega perché la bomba atomica è 'un'arma che cambia, in forza della sua sola esistenza, il panorama geopolitico globale'.
4. Per quale motivo era stato legittimato l'uso di un'arma così distruttiva?

Produzione

Rifletti sull'eredità di Hiroshima e Nagasaki considerando se oggi la tecnologia nucleare sia ancora decisiva per gli equilibri mondiali. Esprimi il tuo punto di vista in modo organico e coerente attingendo alle conoscenze e alle informazioni in tuo possesso.

PROPOSTA B2

Testo tratto da: Erri De Luca, Passaparola. La perdita delle parole, su Il Blog delle Stelle, 17 settembre 2012, [https://www.ilblogdellestelle.it/2012/09/passaparola - la perdita delle parole - erri de luca.html](https://www.ilblogdellestelle.it/2012/09/passaparola-la-perdita-delle-parole-erri-de-luca.html)

«L'argomento della perdita di significato e di peso della parola mi riguarda, perché sono uno che traffica con la scrittura e quindi più che perdita di senso della parola credo che nei nostri tempi ci sia una perdita di responsabilità della parola e cioè la parola è diventata prevalentemente pubblicitaria, cioè deve servire in quel momento a esaltare il proprio argomento e il proprio prodotto, ma poi non porta a nessuna responsabilità, se afferma il falso e può essere smentita in ogni momento, anche successivamente, la parola pubblica senza che chi la abbia pronunciata falsa ne subisca le conseguenze. Uno può dire una qualunque affermazione senza bisogno di verificarla, di controllarla, anzi sapendo anche che è imprecisa, usando e spacciando un vocabolario falso, senza che se ne porti discredito alla sua carriera e autorità. C'è una perdita di responsabilità della parola. [...] Cerchiamo di difendere la nostra integrità di persone anche attraverso il linguaggio, usando quello appropriato, il linguaggio più giusto, c'è una giustizia nelle parole, o una ingiustizia, che dobbiamo riconoscere e dobbiamo rivendicare. La faccenda è che uno si impadronisce del proprio vocabolario a forza di leggere, di leggere tanto, a me è capitato così, fino da ragazzino, di imbottirmi la testa e anche di soffocare un po' del mio tempo libero, buona parte di questo, leggendo, leggendo e straleggendo, e questo mi ha dato un diritto di cittadinanza dentro la lingua. Non sono un cliente della lingua, non mi faccio mettere in bocca le parole dall'imbonitore di turno, ma sono il proprietario della mia lingua, il residente della mia lingua e dunque ho una forza maggiore di protezioni, ho anticorpi in più grazie al fatto che ho letto un sacco. E allora il mio consiglio unico e possibile è quello di appassionarsi di lettura e non far passare nessun giorno senza questa compagnia. Io sono uno che ha avuto fortuna con i libri grazie a questo sistema di passaparola, uno che ha letto una mia pagina, un mio libro, un mio racconto, poi l'ha consigliato agli altri, ecco, il sistema di passaparola, questo meccanismo magnifico, orizzontale, da persona a persona, è il più efficace strumento di comunicazione che abbiamo.»

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 la tesi con le argomentazioni a supporto.
2. Cosa intende lo scrittore con la frase: 'c'è una perdita di responsabilità della parola'?
3. Commenta l'affermazione: 'c'è una giustizia nelle parole, o una ingiustizia, che dobbiamo riconoscere e dobbiamo rivendicare'.
4. Quale funzione riveste la lettura a parere di Erri De Luca?

Produzione

Commenta il brano proposto, elaborando una tua riflessione sull'argomento e spiegando se condividi le considerazioni dell'autore. Esprimi le tue opinioni elaborando un testo coerente e coeso.

PROPOSTA B3

Testo tratto da: Elena Cattaneo, *Scienziate. Storie di vita e di ricerca*, Raffaello Cortina Editore, Milano, 2024, pp. 6-9.

«Per molto tempo, quando mi veniva chiesto se e quanto il fatto di essere donna, moglie e madre avesse in qualche modo condizionato o svantaggiato la mia vita professionale, la mia risposta è stata un “no” convinto. [...] Negli anni ho visto anche molte donne, colleghe e non, fermarsi un attimo prima di “fare il salto”, per mancanza di opportunità e di condizioni adatte, per esempio per la difficoltà di conciliare un maggiore impegno lavorativo con la presenza in famiglia. A volte ho interpretato, sbagliando, queste rinunce come una semplice mancanza di ambizione. In ogni caso, ho sempre dato poco peso al contesto in cui tutto ciò si realizzava. [...] Ho preso quindi sempre più coscienza di come possa essere riduttivo denunciare soltanto il cosiddetto “soffitto di cristallo”, perché quell'immagine induce a pensare che il problema sia solo nell' “ultimo miglio” professionale, ai gradi più alti della carriera. Io stessa, con questa idea (errata) in mente, ho passato anni a ricercare esempi di donne che, in ambito scientifico-accademico, potevano essere di riferimento per aver infranto quel soffitto: la prima presidente del CNR, le prime rettrici, la prima presidente della Conferenza dei rettori, la prima donna europea comandante della Stazione spaziale internazionale, ecc. Sono indubbiamente delle conquiste. Ma a che punto sono rimaste tutte le altre donne? La maggior parte nemmeno arriva a intravedere il “soffitto di cristallo” perché la disparità di genere è radicata a ogni livello e interrompe la loro corsa molto prima. Non parlo solo dell'ambito universitario, ma di una disparità presente in ogni momento della nostra vita, consolidata da schemi e comportamenti profondi e dominanti che ci ancorano a ruoli sociali prefissati e dati per scontati. Anche a partire da queste esperienze dirette, ho pensato che convincersi che la disparità non esista, tanto da sostenerlo pubblicamente, si possa leggere come un modo per confortarci e rassicurarci rispetto alle nostre scelte, abitudini e ambienti di vita. [...] Illuminante per giungere a queste conclusioni è stato per me il libro *Doppio standard* della sociologa dell'Università del Salento Camilla Gaiaschi [...] “La letteratura psicosociale”, mi ha spiegato, “conferma che gli stereotipi di genere sono instillati

fin dall'infanzia e sono presenti in entrambi i sessi, si consolidano con la pre-adolescenza condizionando comportamenti e messaggi consci e inconsci e hanno effetti negativi sull'autostima femminile". [...] Se è il contesto a influenzare le dinamiche sociali, c'è speranza per il futuro.»

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 testo mettendo in evidenza la tesi di fondo e gli snodi argomentativi.
2. Esplicita il significato della metafora 'soffitto di cristallo' e individua le ragioni per cui l'autrice la contesta.
3. In che rapporto sono i frequenti richiami all'esperienza diretta e il ricorso a fonti autorevoli?
4. Spiega l'affermazione: 'Se è il contesto a influenzare le dinamiche sociali, c'è speranza per il futuro'.

Produzione

Spiega argomentando il brano proposto ed elaborando una tua riflessione sull'argomento presentato da Elena Cattaneo. Condividi le considerazioni dell'autrice? Elabora un testo in cui esprimi le tue opinioni organizzando la tua tesi e le argomentazioni a supporto in un discorso coerente e coeso.

TIPOLOGIA C –

RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ

PROPOSTA C1

Testo tratto da: Paolo Borsellino, I giovani, la mia speranza, in Epoca, 14 ottobre 1992, pp. 125-126.

«Sono nato a Palermo e qui ho svolto la mia attività di magistrato. Palermo è una città che a poco a poco, negli anni, ha finito per perdere pressoché totalmente la propria identità, nel senso che gli abitanti di questa città, o la maggior parte di essi, hanno finito per non riconoscersi più come appartenenti a una comunità che ha esigenze e valori uguali per tutti. [...] Sono stato più volte portato a considerare quali sono gli interessi e i ragionamenti dei miei tre figli, oggi tutti sui vent'anni, rispetto a quello che era il mio modo di pensare e di guardarmi intorno quando avevo quindici-sedici anni. A quell'età io vivevo nell'assoluta indifferenza del fenomeno mafioso, che allora era grave quanto oggi. [...] Invece i ragazzi di oggi (per questo citavo i miei figli) sono perfettamente coscienti del gravissimo problema col quale noi conviviamo. E questa è la ragione per la quale, allorché mi si domanda qual è il mio

atteggiamento, se cioè ci sono motivi di speranza nei confronti del futuro, io mi dichiaro sempre ottimista. E mi dichiaro ottimista nonostante gli esiti giudiziari tutto sommato non soddisfacenti del grosso lavoro che si è fatto. E mi dichiaro ottimista anche se so che oggi la mafia è estremamente potente, perché sono convinto che uno dei maggiori punti di forza dell'organizzazione mafiosa è il consenso. È il consenso che circonda queste organizzazioni che le contraddistingue da qualsiasi altra organizzazione criminale. Se i giovani oggi cominciano a crescere e a diventare adulti, non trovando naturale dare alla mafia questo consenso e ritenere che con essa si possa vivere, certo non vinceremo tra due-tre anni. Ma credo che, se questo atteggiamento dei giovani viene alimentato e incoraggiato, non sarà possibile per le organizzazioni mafiose, quando saranno questi giovani a regolare la società, trovare quel consenso che purtroppo la mia generazione diede e dà in misura notevolissima. È questo mi fa essere ottimista.»

Rifletti, alla luce delle tue esperienze come studente e come cittadino, sul significato profondo di questo messaggio del giudice Paolo Borsellino (1940-1992) e sul valore che esso può avere per i giovani, in particolare per quelli della tua generazione. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

PROPOSTA C2

Testo tratto da: Maurizio Caminito, Profili, selfie e blog, in LiBeR 104, (Ottobre/Dicembre 2014), pp.39-40.

«Quando cambia il modo di leggere e di scrivere, cambiano anche le forme più consolidate per trasmettere agli altri (o a se stessi) le proprie idee e i propri pensieri. E non c'è forse nessuna forma letteraria (o paraletteraria) che, nell'epoca della cosiddetta rivoluzione digitale, abbia subito una mutazione pari a quella del diario. Il diario segreto, inteso come un quaderno o un taccuino in cui si annotano pensieri, riflessioni, sogni, speranze, rigorosamente legati alla fruizione o (ri)lettura personale, non esiste più. Non solo perché ha mutato forma, lasciando sul terreno le sembianze di scrigno del tesoro variamente difeso dalla curiosità altrui, ma perché ha subito un vero e proprio ribaltamento di senso. Nel suo diario Anna Frank raccontava la sua vita a un'amica fittizia cui aveva dato il nome di Kitty. A lei scrive tra l'altro: "Ho molta paura che tutti coloro che mi conoscono come sono sempre, debbano scoprire che ho anche un altro lato, un lato più bello e migliore. Ho paura che mi beffino, che mi trovino ridicola e sentimentale, che non mi prendano sul serio. Sono abituata a non essere presa sul serio, ma soltanto l'Anna 'leggera' v'è abituata e lo può sopportare, l'Anna 'più grave' è troppo debole e non ci resisterebbe."»

Chi oggi scrive più in solitudine, vergando parole sui fogli di un quaderno di cui solo lui (o lei) ha la chiave? Chi cerca, attraverso il diario, la scoperta di un “silenzio interiore”, “la parte più profonda di sé”, che costituirà, per chi lo scrive, il fondamento dell’incontro con gli altri? I primi elementi a scomparire sono stati la dimensione temporale e il carattere processuale della scrittura del diario, non tanto rispetto alla vita quotidiana, quanto nei confronti di un formarsi graduale della personalità. Il diario dell’era digitale è una rappresentazione di sé rivolta immediatamente agli altri. Nasce come costruzione artificiale, cosciente, anzi alla ricerca quasi spasmodica, del giudizio (e dell’approvazione) degli altri. Rischiamo di perdere così uno degli elementi essenziali del diario come lo abbiamo conosciuto finora: la ricerca di sé attraverso il racconto della propria esperienza interiore. Che viene sostituita dall’affermazione di sé attraverso la narrazione mitica (o nelle intenzioni, mitopoietica) di ciò che si vorrebbe essere.»

Nel brano l’autore riflette sul mutamento che ha subito la scrittura diaristica a causa dell’affermazione dei blog e dei social: esponi il tuo punto di vista sull’argomento e confrontati in maniera critica con le tesi espresse nel testo. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

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

Giovanni Pascoli, *X Agosto*, dalla raccolta *Myricae*.

San Lorenzo, io lo so perché tanto
di stelle¹ per l'aria tranquilla
arde e cade, perché sì gran pianto
nel concavo cielo² sfavilla.

Ritornava una rondine al tetto:
l'uccisero: cadde tra spini³:
ella aveva nel becco un insetto:
la cena de' suoi rondinini.

Ora è là, come in croce, che tende
quel verme a quel ciel lontano;
e il suo nido è nell'ombra, che attende,
che pigola sempre più piano.

Anche un uomo tornava al suo nido:
l'uccisero: disse: Perdono;
e restò negli aperti occhi un grido:
portava due bambole in dono...

Ora là, nella casa romita,
lo aspettano, aspettano in vano:
egli immobile, attonito⁴, addita
le bambole al cielo lontano.

E tu, Cielo, dall'alto dei mondi
sereni, infinito, immortale,
oh! d'un pianto di stelle lo inondi
quest'atomo⁵ opaco del Male!

¹ **tanto di stelle:** così numerose stelle.

² **nel concavo cielo:** nella volta celeste.

³ **spini:** rovi.

⁴ **attonito:** stupefatto.

⁵ **quest'atomo:** pianeta terra.

Giovanni Pascoli nasce a San Mauro di Romagna nel 1855, quarto dei dieci figli. Il poeta è segnato dolorosamente da un'infanzia e da un'adolescenza costellate da lutti familiari e sciagure, prima fra tutte l'assassinio del padre. Dopo alcuni anni di insegnamento nei licei, inizia la carriera universitaria, che lo porterà a succedere a Carducci all'Università di Bologna. Muore a Bologna nel 1912, accudito dalla sorella Mariù, con la quale aveva cercato tutta la vita di ricostituire il nido distrutto. Le raccolte poetiche di Pascoli presentano un'organizzazione che non corrisponde alla reale sequenza cronologica dei testi, in quanto l'autore lavora contemporaneamente a contenuti e generi diversi. La lirica *X Agosto*, tratta da *Myricae*, presenta molti dei motivi, delle immagini e dei simboli che caratterizzano la produzione poetica pascoliana.

Comprensione e analisi

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

1. Dopo un'attenta lettura, presenta in sintesi il contenuto della lirica.
2. A cosa allude il titolo *X Agosto*?
3. Analizza il testo dal punto di vista stilistico con riferimento alla metrica, alla presenza di figure retoriche e di scelte lessicali.
4. Che cosa rappresenta per l'io lirico l'espressione «casa romita»?
5. Individua e spiega il parallelismo presente nella poesia.
6. Spiega l'ultima strofa della lirica.

Interpretazione

Partendo dalla lirica proposta, in cui viene evocato il dolore del poeta per la morte del padre, elabora una tua riflessione sul percorso interiore del poeta. Puoi anche approfondire l'argomento tramite confronti con altri testi di Pascoli o di altri autori a te noti.

PROPOSTA A2

Giovanni Verga, *Nedda*. Bozzetto siciliano, Arnoldo Mondadori, Milano, 1977, pp. 40-41 e 58-59.

Nella novella *Nedda* la protagonista intreccia una relazione con Janu, un giovane contadino che ha contratto la malaria. Quando Nedda resta incinta, Janu promette di sposarla; poi, nonostante sia indebolito per la febbre, si reca per la rimondatura degli olivi a Mascalucia, dove è vittima di un incidente sul lavoro. Nel brano qui proposto Verga, ^{dopo aver tratteggiato la} ^{Prima prova scritta} condizione di vita di Nedda, narra della morte di Janu e della nascita

«Era una ragazza bruna, vestita miseramente; aveva quell'attitudine timida e ruvida che danno la miseria e l'isolamento. Forse sarebbe stata bella, se gli stenti e le fatiche non ne avessero alterato profondamente non solo le sembianze gentili della donna, ma direi anche la forma umana. I suoi capelli erano neri, folti, arruffati, appena annodati con dello spago; aveva denti bianchi come avorio, e una certa grossolana avvenenza di lineamenti che rendeva attraente il suo sorriso. Gli occhi erano neri, grandi, nuotanti in un fluido azzurrino, quali li avrebbe invidiati una regina a quella povera figliuola raggomitolata sull'ultimo gradino della scala umana, se non fossero stati offuscati dall'ombrosa timidezza della miseria, o non fossero sembrati stupidi per una triste e continua rassegnazione. Le sue membra schiacciate da pesi enormi, o sviluppate violentemente da sforzi penosi erano diventate grossolane, senza esser robuste. Ella faceva da

manovale, quando non aveva da trasportare sassi nei terreni che si andavano dissodando, o portava dei carichi in città per conto altrui, o faceva di quegli altri lavori più duri che da quelle parti stimansi (1) inferiori al compito dell'uomo. La vendemmia, la messe (2), la raccolta delle olive, per lei erano delle feste, dei giorni di baldoria, un passatempo, anziché una fatica. È vero bensì che fruttavano appena la metà di una buona giornata estiva da manovale, la quale dava 13 bravi soldi! I cenci sovrapposti in forma di vesti rendevano grottesca quella che avrebbe dovuto essere la delicata bellezza muliebre. L'immaginazione più vivace non avrebbe potuto figurarsi che quelle mani costrette ad un'aspra fatica di tutti i giorni, a raspar fra il gelo, o la terra bruciante, o i rovi e i crepacci, che quei piedi abituati ad andar nudi nella neve e sulle rocce infuocate dal sole, a lacerarsi sulle spine, o ad indurirsi sui sassi, avrebbero potuto esser belli. Nessuno avrebbe potuto dire quanti anni avesse cotesta creatura umana; la miseria l'aveva schiacciata da bambina con tutti gli stenti che deformano e induriscono il corpo, l'anima e l'intelligenza. - Così era stato di sua madre, così di sua nonna, così sarebbe stato di sua figlia. [...]

Tre giorni dopo [Nedda] udì un gran cicaleccio per la strada. Si affacciò al muricciolo, e vide in mezzo ad un crocchio di contadini e di comari Janu disteso su di una scala a piuoli, pallido come un cencio lavato, e colla testa fasciata da un fazzoletto tutto sporco di sangue. Lungo la via dolorosa, prima di giungere al suo casolare, egli, tenendola per mano, le narrò come, trovandosi così debole per le febbri, era caduto da un'alta cima, e s'era concio³ a quel modo. - Il cuore te lo diceva - mormorava con un triste sorriso. - Ella l'ascoltava coi suoi grand'occhi spalancati, pallida come lui, e tenendolo per mano. Il domani egli morì. [...] Adesso, quando cercava del lavoro, le ridevano in faccia, non per schernire la ragazza colpevole, ma perché la povera madre non poteva più lavorare come prima. Dopo i primi rifiuti, e le prime risate, ella non osò cercare più oltre, e si chiuse nella sua casipola⁽⁴⁾, al pari di un uccelletto ferito che va a rannicchiarsi nel suo nido. Quei pochi soldi raccolti in fondo alla calza se ne andarono l'un dopo l'altro, e dietro ai soldi la bella veste nuova, e il bel fazzoletto di seta. Lo zio Giovanni la soccorreva per quel poco che poteva, con quella carità indulgente e riparatrice senza la quale la morale del curato è ingiusta e sterile, e le impedì così di morire di fame. Ella diede alla luce una bambina rachitica e stenta; quando le dissero che non era un maschio pianse come aveva pianto la sera in cui aveva chiuso l'uscio del casolare dietro al cataletto⁽⁵⁾ che se ne andava, e s'era trovata senza la mamma; ma non volle che la buttassero alla Ruota⁽⁶⁾. »

1 stimansi: si stima, si considera. 2 messe: il raccolto dei cereali. 3 concio: conciato, ridotto. 4 casipola: casupola, piccola casa. 5 cataletto: il sostegno della bara durante il trasporto. 6 Ruota: meccanismo girevole situato nei conventi o negli ospedali dove venivano posti i neonati abbandonati.

Comprensione e Analisi

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

Prima prova scritta

1. Sintetizza il contenuto del brano proposto.
2. Individua nel brano i principali elementi riferibili al Verismo, di cui l'autore è stato in Italia il principale esponente.
3. Quali espedienti narrativi e stilistici utilizza l'autore nella descrizione fisica della protagonista e quali effetti espressivi sono determinati dal suo procedimento descrittivo?
4. Quali sono le conseguenze della morte di Janu per Nedda?
5. Le caratteristiche psicologiche della protagonista divengono esplicite nelle sue reazioni alla nascita della figlia. Prova a individuarle, commentando la conclusione del brano.

Interpretazione

Il tema degli "ultimi" è ricorrente nella letteratura e nelle arti già nel XIX secolo. Si può affermare che Nedda sia la prima di quelle dolenti figure di "vinti" che Verga ritrarrà nei suoi romanzi; prova a collegare e confrontare questo personaggio e la sua drammatica storia con uno o più dei protagonisti del Ciclo dei vinti. In alternativa, esponi le tue considerazioni sulla tematica citata facendo ricorso ad altri autori ed opere a te noti.

TIPOLOGIA B - Analisi e produzione di un testo argomentativo

PROPOSTA B 1

Apparire: la società come spettacolo

Barbara Carnevali (1972) è professore associato presso l'École des Hautes Études en Sciences Sociales di Parigi. Il testo che segue è tratto dal primo capitolo di un suo saggio, intitolato *Le apparenze sociali. Una filosofia del prestigio*.

Chi vive nel mondo è un essere pubblico, e l'apparenza che proietta intorno a sé, il suo aspetto, lo segue in ogni situazione mondana come un'ombra o come quell'atmosfera che chiamiamo significativamente l'aria o l'aura delle persone. Questo schermo di apparenze condiziona, mediandoli, tutti i nostri rapporti sociali, come un inseparabile biglietto da visita che, presentando anticipatamente agli altri le nostre generalità, plasma e influenza la nostra comunicazione con loro. Nella rappresentazione sociale, l'apparenza ha anche lo statuto di una maschera. Oggetto ambiguo per eccellenza, la maschera mostra nascondendo, perché, nel momento stesso in cui rivela un aspetto, ne ricopre un altro con il proprio spessore e con la propria condizionatezza: attraverso di essa si mostra qualcosa che sembra essere, ma che forse non è. Come una maschera, l'apparenza sociale è sempre sospetta, vittima dell'accusa di celare, deformare, travestire o stravolgere una realtà più profonda e più genuina. Senza maschera, tuttavia, non potrebbero darsi né conoscenza né comunicazione alcuna, perché gli esseri umani non avrebbero niente da vedere. Il ruolo delle apparenze è sempre mediale. Esse sono il tramite con cui si calibrano i rapporti reciproci tra persone, tra la psiche e il mondo, tra

la realtà soggettiva, privata e segreta, e la realtà oggettiva, accessibile e pubblica. La maschera è un mediatore diplomatico tra entità distanti, potenzialmente incompatibili. E fa anche da filtro, da ammortizzatore: attraverso la sua superficie porosa, resistente e al tempo stesso flessibile, gli stimoli provenienti dall'interiorità vengono trasmessi e manifestati nel mondo, mentre quelli provenienti dall'esterno vengono ricevuti, selezionati e adattati in vista dell'assimilazione soggettiva. Quella dell'apparire, dunque, è sempre una duplice funzione: espositiva, ma anche protettiva, utile a schiudere lo spazio dell'interiorità e a farlo comunicare, ma anche a custodire il suo segreto. La pelle, la superficie percettibile che offriamo allo sguardo e al tatto, difende gli organi interni. Gli abiti non solo rappresentano il veicolo privilegiato per lo sfoggio del corpo e per l'esaltazione della sua bellezza, ma lo riparano, lo proteggono dal freddo e dagli altri elementi, nascondono i difetti, tutelano il pudore. Le buone maniere e gli altri cerimoniali, a volte eccessivamente vistosi o affettati nel loro ruolo rituale e distintivo, servono anche a preservare l'onore, la riservatezza e la dignità delle persone. L'apparenza è insomma un tessuto in tensione tra due forze conflittuali e ugualmente potenti: l'esibirsi e il nascondersi, la vanità e la vergogna, la decorazione e il decoro. Ciò che ricopre è anche ciò che esibisce, e viceversa: come la conchiglia splendidamente colorata, come il coperchio dello scrigno intarsiato, o come l'arrossire o il balbettare della persona intimidita, le apparenze finiscono per richiamare l'attenzione proprio sul segreto che vorrebbero occultare.

(B. Carnevali, *Le apparenze sociali. Una filosofia del prestigio*, il Mulino, Bologna 2012)

COMPRENSIONE E ANALISI

1. Sintetizza il contenuto del testo.
2. Qual è la tesi di fondo sostenuta da Barbara Carnevali?
3. A un certo punto dell'argomentazione la studiosa introduce – per confutarla – una possibile critica negativa al concetto di apparenza. Qual è questa critica? Con quale argomentazione la confuta?
4. Nella sua argomentazione, l'autrice evidenzia più volte il carattere duplice dell'apparenza, facendo riferimento ad aspetti contrapposti. Individua alcune di queste coppie di aspetti e spiegate con le tue parole.
5. Con quale connettivo l'autrice introduce la conclusione del proprio discorso?

PRODUZIONE

Secondo la studiosa Barbara Carnevali, l'apparenza è il primo e fondamentale elemento con cui ci rapportiamo agli altri. Se sei d'accordo con questa idea, sostienila con ulteriori argomenti, anche toccando aspetti ancora non presi in considerazione. Se intendi sostenere un'altra tesi, porta elementi a favore della tua posizione. In entrambi i casi puoi riferirti ad esempi della realtà attuale, avvalendoti delle tue conoscenze ed esperienze.

PROPOSTA B2

PROPOSTA B2 Testo tratto da: Gianrico Carofiglio, in *Della gentilezza e del coraggio*. Breviario di politica e altre cose, Feltrinelli, Milano, 2020, pp. 14-16.

«Il principio fondamentale del jujutsu - ma anche, con modalità diverse, di molte arti marziali come il judo, l'aikido, il karate, il Wing Chun – ha a che fare con l'uso della forza dell'avversario per neutralizzare l'aggressione e, in definitiva, per eliminare o ridurre la violenza del conflitto. Se l'aggressore ti spinge, tu cedi, ruoti e gli fai perdere l'equilibrio; se l'aggressore ti tira, tu spingi e, allo stesso modo, gli fai perdere l'equilibrio. Non vi è esercizio di violenza non necessaria; la neutralizzazione dell'attacco, lo squilibrio prodotto con lo spostamento e la deviazione della forza aggressiva hanno una funzione di difesa ma anche una funzione pedagogica. Essi mostrano all'avversario, in modo gentile – diciamo: nel modo più gentile possibile – che l'aggressione è inutile e dannosa e si ritorce contro di lui. La neutralizzazione dell'attacco non implica l'eliminazione dell'avversario. Il principio può essere applicato agevolmente nell'ambito del confronto dialettico. Si pensi a un dibattito, una controversia, una discussione in cui il nostro interlocutore formuli in modo aggressivo un'affermazione tanto categorica quanto immotivata. L'impulso naturale sarebbe di reagire con un enunciato uguale e contrario, dai toni altrettanto categorici e aggressivi. In sostanza: opporre alla violenza verbale della tesi altra violenza verbale uguale e contraria. Appena il caso di sottolineare che sono queste le modalità abituali dei dibattiti politici televisivi. Una simile procedura non porta a nessuna eliminazione (o anche solo riduzione) del dissenso; esso al contrario ne risulta amplificato, quando non esacerbato. Per verificare come sia possibile una pratica alternativa torniamo all'affermazione categorica del nostro immaginario interlocutore. Invece di reagire ad essa opponendo in modo ottuso forza a forza, possiamo applicare il principio di cedevolezza per ottenere il metaforico sbilanciamento dell'avversario. Esso è la premessa per una rielaborazione costruttiva del dissenso e per la ricerca di possibili soluzioni condivise, o comunque non traumatiche, e può essere realizzato in concreto con una domanda ben concepita, all'esito dell'ascolto; con una parafrasi, che mostri i limiti dell'argomento altrui; o anche con un silenzio strategico. "Ciò a cui opponi resistenza persiste. Ciò che accetti può essere cambiato," scriveva, in un'analoga prospettiva concettuale, Carl Gustav Jung. La gentilezza, la cedevolezza, la non durezza di cui stiamo parlando è dunque una sofisticata virtù marziale. È una tecnica, ma anche un'ideologia per la pratica e la gestione del conflitto. [...] Il conflitto è parte strutturale dell'essere e questo dato ci costringe a scendere a patti con l'idea che il modo in cui vediamo le cose non è l'unico possibile. La pratica della gentilezza non significa sottrarsi al conflitto. Al contrario, significa accettarlo, ricondurlo a regole, renderlo un mezzo di possibile progresso e non un evento di distruzione.»

1 Carl Gustav Jung (1875-1961): psichiatra e psicologo svizzero.

Comprensione e analisi

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

1. Individua la tesi sostenuta nel brano e le argomentazioni utilizzate a supporto.
2. Quale funzione svolge, nell'argomentazione, il richiamo alle arti marziali?
3. Attraverso quali strumenti, secondo Gianrico Carofiglio, può essere realizzato il 'principio di cedevolezza' nella comunicazione, per giungere a una efficace gestione del conflitto e, quindi, della vita democratica?
4. In cosa si differenzia il significato comune della parola 'gentilezza' rispetto all'interpretazione proposta dall'autore?

Produzione

Sulla base delle tue conoscenze personali, delle tue esperienze e della tua sensibilità, elabora un testo nel quale sviluppi il tuo ragionamento sulla tematica proposta nel brano. Argomenta in modo tale che gli snodi della tua esposizione siano organizzati in un testo coerente e coeso.

PROPOSTA B3

Testo tratto da: Maurizio Ferraris, L'intelligenza naturale tra tecnica e politica, in Pandora Rivista (online), 25 novembre 2024.

«Le differenze tra l'intelligenza naturale e quella artificiale sono molteplici. Intanto l'intelligenza naturale è incarnata in un corpo: i desideri, i sentimenti, i timori, sono tutti elementi che hanno gli umani in quanto viventi, come ogni altro organismo, e che le macchine non possono avere. Nasciamo dotati della volontà, siamo dominati dalla nostra oppure ci riscopriamo paralizzati da quella altrui, e il fatto che per noi sia così importante ci dice che l'intelligenza naturale è una mente finalizzata e con degli obiettivi che ricerchiamo in prima persona. La macchina, al contrario, non ha volontà e finalità: quando vince a scacchi, è perché qualcuno l'ha programmata per vincere, altrimenti non avrebbe mai nemmeno iniziato la partita. Una seconda differenza è che tutti gli organismi muoiono e hanno un metabolismo che cerca di differire il più possibile questo momento della morte. Questo tentativo di differimento condiziona potentemente la vita della mente degli esseri umani nella ricerca di quegli obiettivi di cui sopra, mentre non può fare altrettanto con una "mente artificiale", posto che si possa parlare della mente di un telefonino o di un computer. Quella umana è una mente attrezzata che fa un uso sistematico di attrezzi. Fra questi attrezzi, insieme agli occhiali, ai tavoli, alle penne e ai fogli di carta, c'è l'intelligenza artificiale. Questo ci differenzia non rispetto alle macchine, ma rispetto agli animali non umani, che certo fanno un uso occasionale di attrezzi ma non sono un'intera forma di vita governata dal rapporto con la tecnologia. Tramite questo rapporto, la nostra mente è capitalizzata proprio perché produciamo memorie sia interne che esterne, attraverso cui riusciamo a capitalizzare il sapere e a trasmetterlo alle generazioni successive. Anche questa è una caratteristica che non ha nessun tipo di animale non umano, una pedagogia consapevole che ci accompagna per tutta la vita. È un capitale di sapere e di

verità che appartiene all'umano, senza il quale non ha alcun significato. Non si tratta di essere iperantropocentrici ma di situare la nostra posizione: siamo quel pezzetto dell'universo che presenta questo tipo di forma di vita e dentro a quella forma di vita c'è il sapere. Tante altre forme di vita non hanno il sapere come loro caratteristica, ma non dobbiamo descrivere tutto questo sempre in termini di vantaggi evolutivi. C'è, anzi, rispetto all'umano l'idea che abbia un forte svantaggio evolutivo perché non ha un suo mondo proprio e ne abita sempre di diversi: questo fa sì che sia sempre esposto, angosciato, con tendenze a capitalizzare, perché non sa che cosa gli succederà l'indomani. Se ci pensiamo, un gatto a quattro mesi è già autonomo, mentre un umano non lo è neanche a quaranta o a ottant'anni.»

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 nei suoi snodi tematici essenziali.
2. Come viene definita l'intelligenza artificiale nel brano?
3. Qual è la diretta conseguenza del rapporto con la tecnologia per l'uomo?
4. Spiega perché l'autore è convinto che 'tante altre forme di vita non hanno il sapere come loro caratteristica, ma non dobbiamo descrivere tutto questo sempre in termini di vantaggi evolutivi'.

Produzione

Sulla base delle tue conoscenze personali, delle tue esperienze e delle tue letture, elabora un testo nel quale sviluppi il tuo ragionamento sulla tematica proposta nel brano. Argomenta in modo tale che gli snodi della tua esposizione siano organizzati in un testo coerente e coeso.

PROPOSTA B3

Arnaldo Momigliano considera caratteristiche fondamentali del lavoro dello storico l'interesse generale per le cose del passato e il piacere di scoprire in esso fatti nuovi riguardanti l'umanità. È una definizione che implica uno stretto legame fra presente e passato e che bene si attaglia anche alla ricerca sulle cose e i fatti a noi vicini. Ma come nascono questo interesse e questo piacere? La prima mediazione fra presente e passato avviene in genere nell'ambito della famiglia, in particolare nel rapporto con i genitori e talvolta, come notava Bloch, ancor più con i nonni, che sfuggono all'immediato antagonismo fra le generazioni. In questo ambito prevalgono molte volte la nostalgia della vecchia generazione verso il tempo della giovinezza e la spinta a vedere sistematizzata la propria memoria fornendo così di senso, sia pure a posteriori, la propria vita. Per questa strada si può diventare irritanti laudatores temporis acti ("lodatori del tempo passato"), ma anche suscitatori di curiosità e di pietas ("affetto e devozione") verso quanto vissuto nel passato. E possono nascere il rifiuto della storia, concentrandosi prevalentemente l'attenzione dei giovani sul presente e sul futuro, oppure il desiderio di conoscere più e meglio il passato proprio in funzione di una migliore comprensione

dell'oggi e delle prospettive che esso apre per il domani. I due atteggiamenti sono bene sintetizzati dalle parole di due classici. Ovidio raccomandava *Laudamus veteres, sed nostris utemur annis* («Elogiamo i tempi antichi, ma sappiamoci muovere nei nostri»); e Tacito: *Ulteriora mirari, presentia sequi* («Guardare al futuro, stare nel proprio tempo»). L'insegnamento della storia contemporanea si pone dunque con responsabilità particolarmente forti nel punto di sutura tra passato presente e futuro. Al passato ci si può volgere, in prima istanza, sotto una duplice spinta: disseppellire i morti e togliere la rena e l'erba che coprono corti e palagi; ricostruire, per compiacercene o dolercene, il percorso che ci ha condotto a ciò che oggi siamo, illustrandone le difficoltà, gli ostacoli, gli sviamenti, ma anche i successi. Appare ovvio che nella storia contemporanea prevalga la seconda motivazione; ma anche la prima vi ha una sua parte. Innanzi tutto, i morti da disseppellire possono essere anche recenti. In secondo luogo ciò che viene dissepolto ci affascina non solo perché diverso e sorprendente ma altresì per le sottili e nascoste affinità che scopriamo legarci ad esso.

La tristezza che è insieme causa ed effetto del risuscitare Cartagine è di per sé un legame con Cartagine.

Claudio PAVONE, *Prima lezione di storia contemporanea*, Laterza, Roma-Bari 2007, pp. 3-4. Claudio Pavone (1920 - 2016) è stato archivista e docente di Storia contemporanea.

Comprensione e analisi

1. Riassumi il testo mettendo in evidenza la tesi principale e gli argomenti addotti.
2. Su quali fondamenti si sviluppa il lavoro dello storico secondo Arnaldo Momigliano (1908-1987) e Marc Bloch (1886-1944), studiosi rispettivamente del mondo antico e del medioevo?
3. Quale funzione svolgono nell'economia generale del discorso le due citazioni da Ovidio e Tacito?
4. Quale ruolo viene riconosciuto alle memorie familiari nello sviluppo dell'atteggiamento dei giovani verso la storia?
5. Nell'ultimo capoverso la congiunzione conclusiva —dunque|| annuncia la sintesi del messaggio: riassumilo, evidenziando gli aspetti per te maggiormente interessanti.

Produzione

A partire dall'affermazione che si legge in conclusione del passo, «Al passato ci si può volgere, in prima istanza, sotto una duplice spinta: disseppellire i morti e togliere la rena e l'erba che coprono corti e palagi; ricostruire [...] il percorso a ciò che oggi siamo, illustrandone le difficoltà, gli ostacoli, gli sviamenti, ma anche i successi», rifletti su cosa significhi per te studiare la storia in generale e quella contemporanea in particolare. Argomenta i tuoi giudizi con riferimenti espliciti alla tua esperienza e alle tue conoscenze e scrivi un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso che puoi - se lo ritieni utile - suddividere in paragrafi.

TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITA'

PROPOSTA C1

In un'intervista apparsa qualche settimana fa sul quotidiano "La Stampa", il filosofo Umberto Galimberti ha definito il selfie una "tragedia" della società attuale, affermando che "Siamo passati dall'era dell'homo sapiens a quella dell'homo videns che, spostandosi dall'essere all'avere, soggiace alla necessità di fotografare qualsiasi cosa in qualsiasi momento, creando una forma di compulsione del possesso delle immagini". "Fotografiamo tutto", ha aggiunto, "noi stessi nello specchio dell'ascensore, un tramonto, un'alba, una nascita, di fatto non vivendo mai in modo diretto la realtà, ma pensando all'inquadratura, a frapporre fra noi e la vita che sta accadendo, un congelatore di immagini e sensazioni, che accumuleremo in una memoria digitale destinata a non essere consultata mai, perdendoci così il sapore vero della vita". Condividi l'idea che la pratica dei selfie possa essere considerata in qualche modo una "tragedia" della società attuale, o ritieni che la metafora sia eccessiva?

Esprimi ed argomenta le tue considerazioni in merito. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

PROPOSTA C2

Il principio dell'eguaglianza formale e sostanziale nella Costituzione.

Il principio di uguaglianza è indicato dei Padri costituenti come uno dei criteri fondamentali sui quali fondare l'ordinamento giuridico dello Stato italiano. La Costituzione è la legge fondamentale dello Stato italiano; è entrata in vigore il 1 gennaio 1948 e regola ancora oggi i rapporti tra lo Stato e i cittadini. Analizza e commenta i principi enunciati nell'articolo 3, anche in relazione alla storia recente. Esprimi ed argomenta le tue considerazioni sul tema dell'uguaglianza.

«Tutti i cittadini hanno pari dignità sociale e sono eguali davanti alla legge, senza distinzione di sesso, di razza, di lingua, di religione, di opinioni politiche, di condizioni personali e sociali. È compito della Repubblica rimuovere gli ostacoli di ordine economico e sociale, che, limitando di fatto la libertà e l'eguaglianza dei cittadini, impediscono il pieno sviluppo della persona umana e l'effettiva partecipazione di tutti i lavoratori all'organizzazione politica, economica e sociale del Paese.»

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.

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.

IPIA G.FERRARIS – IGLESIAS

CLASSE 5^A SV

**SIMULAZIONE ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL
SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE**

Indirizzo: IP06– SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA -
ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

Discipline: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, LAB.SALA E
VENDITA

Durata : 5 ore

16 APRILE 2026

A.S.2025-2026

***DOCUMENTO 1- PER UNA DIETA SANA ED EQUILIBRATA Linee
Guida per una sana alimentazione – Revisione 2018***

[...] La Dieta Mediterranea nel 2010 è stata definita dall'UNESCO nel seguente modo: "La Dieta Mediterranea è un patrimonio culturale immateriale millenario, vivo e in continua evoluzione, condiviso da tutti i Paesi del Mediterraneo, che incorpora saperi, sapori, ricette, prodotti alimentari, coltivazioni e spazi sociali legati al territorio".

Tale modello, al quale si ispirano le presenti Linee Guida, esplica la sua azione protettiva e salutare anche attraverso l'uso variato di tutti gli alimenti: questo significa che a renderlo tra i più idonei per l'essere umano è il contributo di

tutti gli alimenti. Il consumo preferenziale di prodotti vegetali: frutta, verdura, legumi, cereali e frutta secca, il moderato/scarso consumo di prodotti di origine animale e l'uso di olio extravergine di oliva come principale grasso per condire e cucinare, sono aspetti noti e caratteristici del modello alimentare mediterraneo.

Proprio in virtù di quanto appena esposto la Dieta Mediterranea deve essere concepita come un modello che va oltre la somma di alimenti e le percentuali di nutrienti. La Dieta Mediterranea riflette uno stile di vita improntato sulla frugalità alimentare con preponderanza di prodotti vegetali, su un apporto energetico mai eccessivo rispetto al fabbisogno e su una maggiore attività fisica.

Il modello alimentare mediterraneo assicura, inoltre, la conservazione della cultura del cibo, della biodiversità e della conoscenza degli alimenti locali. [...]

In Italia gli adolescenti mostrano una scarsa aderenza alle raccomandazioni nutrizionali, in particolare si evidenzia: un eccesso di energia proveniente da grassi a scapito di quella assunta dai carboidrati; oltre a questo si assiste ad uno scarso consumo di quegli alimenti che caratterizzano la dieta mediterranea quali frutta, verdura, legumi e pesce, a un'emergente carenza di ferro soprattutto nelle ragazze (gli adolescenti europei sono un gruppo a rischio di carenza di ferro), ad una diffusa abitudine a saltare la colazione, specialmente da parte delle ragazze e degli adolescenti più grandi. Il consumo quotidiano di dolci e di bevande zuccherate riguarda una quota non trascurabile di ragazzi.

Inoltre, l'erronea percezione della propria immagine del corpo ritenuta "grassa" o troppo rotonda, è un fenomeno diffuso, soprattutto tra le ragazze e cresce con l'età, come anche il continuo ricorso a regimi alimentari dimagranti per modificare il proprio corpo. [...]

(Da "Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana – CREA" in:

<https://www.crea.gov.it/documents/LINEE-GUI...>)

Nucleo tematico 1

Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.

Tipologia B

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

SVILUPPO:

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti e alle consegne in tutti i punti successivi.

A) Con riferimento alla comprensione del testo introduttivo, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda ai seguenti quesiti:

- Nelle Linee Guida si sostiene che la Dieta Mediterranea esplica un' "*azione protettiva e salutare*". A tale riguardo qual è la caratteristica che rende la dieta mediterranea il modello più idoneo per l'essere umano?
- Nel documento si asserisce che nel nostro Paese gli adolescenti con i loro comportamenti alimentari "*mostrano una scarsa aderenza alle raccomandazioni nutrizionali*". Evidenzia alcuni errori diffusi tra gli adolescenti.

B) La dieta mediterranea rappresenta lo stile di vita ottimale per il mantenimento dello stato di buona salute in tutte le fasi della vita, compresa la terza età.

Al riguardo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, elabori un testo sviluppando i seguenti punti:

- riferisca le caratteristiche della dieta equilibrata per un adulto sano, specificando anche le percentuali di macronutrienti rispetto al fabbisogno energetico totale secondo le indicazioni dei LARN 2014; faccia, inoltre, riferimento agli alimenti da privilegiare nell'alimentazione giornaliera;
- suggerisca gli adattamenti di una dieta equilibrata per la terza età, spiegando le ragioni di tali modifiche rispetto all'età adulta.

C) Con riferimento alla padronanza delle competenze tecnico - professionali conseguite, il candidato, motivando le scelte operate in rapporto agli alimenti selezionati, proponga un menu composto da primo, secondo, contorno e dessert per una comitiva di anziani, tenendo in attenta considerazione l'apporto energetico, la digeribilità e la presenza nelle ricette di marchi di qualità europei e/o regionali. In merito ai marchi di qualità evidenziare le peculiarità inerenti la filiera, le qualità sensoriali e nutrizionali che gli caratterizzano.

D) Tenendo in considerazione il menù scelto e la tipologia di clientela il candidato dovrà abbinare ad ogni pietanza (escludendo il contorno) un vino sardo con scheda tecnica di due vini. Inoltre il candidato dovrà scegliere due cocktail (tra cui un aperitivo) e descrivere in modo impostato le ricette con il calcolo della gradazione alcolica di entrambi i cocktail. Traendo spunto dagli ingredienti dei cocktail il candidato dovrà scegliere due distillati e descriverli.

Per i punti B, C e D è data facoltà al candidato di fare riferimento anche a esperienze condotte nel proprio Istituto o di tipo lavorativo.

La prova si compone di due parti. La prima è riportata nel presente documento ed è predisposta dal MIM, mentre la seconda è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

È consentito l'uso di manuali tecnici e di calcolatrici scientifiche e/o grafiche purché non siano dotate di capacità di calcolo simbolico.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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

IPIA“GALILEOFERRARIS
SIMULAZIONE ESAME DI STATO
ANNO SCOLASTICO 2025 / 2 0 2 6

Indirizzo: IP17 – SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ
ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Simulazione seconda Prova scritta integrata sulle competenze in
uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati (O.M. n°54 del
26.03.2026)

classe Quinta Sala e Vendita Sezione: A

Data: 26.05.2026

Durata della prova: 5 ore

Nucleo tematico 1

Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.

Tipologia A: analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

DOCUMENTO n° 1 “Il cibo italiano come elemento imprescindibile della “esperienza Italia”.

Da Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo

“Il cibo è parte integrante del patrimonio culturale italiano e dell’immagine del nostro Paese nel mondo. [...] Il cibo italiano è, infatti, un elemento imprescindibile della “esperienza

Italia”.

Lo è per la sua capacità di rappresentare il Paese e la sua cultura, per la sua riconoscibilità e attrattività internazionale, per la capacità di generare condivisione e racconto.

Il patrimonio enogastronomico è parte essenziale del paesaggio culturale italiano. Secondo l’UNWTO [*The World Tourism Organization of United Nations*] è proprio l’unicità del patrimonio culturale intangibile a determinare sempre

di più il fattore discriminante della competitività turistica. L'Italia, da questo punto di vista, parte certamente da una posizione di vantaggio, proponendosi ai mercati.

internazionali con un'offerta pressoché unica, in grado di legare food, cultura e ambiente in un mix che inscindibile: sostenere questa offerta significa non solo generare valore per i territori, ma anche rispondere appieno alle esigenze dei più moderni flussi turistici interessati all'autentico e al tipico.

Il cibo è la porta di accesso più immediata di un territorio, è la prima esperienza con la quale il viaggiatore contemporaneo cerca un contatto con la cultura e le tradizioni del luogo. La grande varietà dei paesaggi italiani e della loro storia riflette la numerosità dei "gate di accesso gastronomici", tutti dotati di notorietà: per il mercato turistico, un vero giacimento di opportunità.

La qualità del cibo italiano ed il valore indiscusso della Dieta mediterranea, patrimonio Unesco, rappresentano infatti, grandi attrattori per i milioni di persone che desiderano, sognano e comprano un viaggio in Italia.

Il cibo italiano è un fattore caratterizzante dell'immagine turistica del nostro Paese, capace di far nascere un desiderio forte che si traduce in una motivazione al viaggio e all'esperienza enogastronomica per turisti e visitatori italiani e stranieri. Secondo *World Food Travel Association* più di due terzi dei viaggiatori acquista e porta con sé prodotti enogastronomici da consumare e regalare.

Uno straordinario veicolo per il brand Italia. Cibo e vino (48%) insieme alla bellezza delle città (49%) e alle opere d'arte ed ai monumenti (48%) sono una delle principali ragioni di un viaggio in Italia (Enit – Ipsos).

La domanda di turismo enogastronomico è cresciuta, si è evoluta e oggi desidera vivere esperienze autentiche legate alla conoscenza della cultura enogastronomica nelle molteplici espressioni che è in grado di offrire: cibo, vino, itinerari, tradizioni, produzione, acquisto. In Europa sono circa 600 mila i viaggi all'insegna dell'enogastronomia e oltre 20 milioni quelli che comprendono esperienze enogastronomiche (UNWTO, XXI Rapporto Nazionale Turismo). Il 93% dei turisti ha partecipato ad attività enogastronomiche uniche durante un viaggio effettuato negli ultimi due anni (*World Food Travel Association*).

Tratto e modificato da "Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo"

https://www.beniculturali.it/mibac/multimedia/MiBAC/documents/1519138727616_cartella stampa. Pdf

Svolgimento:

Al candidato si chiede di predisporre il proprio intervento attenendosi alle seguenti indicazioni:

1) Il candidato estrapoli dal documento introduttivo e rielabori:

A) Le ragioni principali che hanno reso vincente l'offerta turistica in Italia basandosi sulla stretta connessione tra *food, cultura e ambiente*;

B) Le ragioni che hanno portato nel 2010 al riconoscimento della "Dieta Mediterranea" come patrimonio dell'Unesco;

2) In riferimento all'organizzazione di eventi a carattere culturale ed enogastronomico al fine di valorizzare e promuovere il territorio, utilizzando le conoscenze e le abilità acquisite durante il percorso scolastico ed extrascolastico riferisca quanto segue:

A) L'articolazione di un menù completo per un gruppo di turisti internazionali evidenziando il nome delle ricette, il valore nutrizionale (prevalenza in principi nutritivi) e la funzione dei principi nutritivi evidenziati;

- B)** Tenendo in considerazione il menù scelto e la tipologia di clientela il candidato dovrà abbinare ad ogni pietanza (escludendo il contorno) un vino sardo con scheda tecnica di un vino a scelta. Inoltre il candidato dovrà scegliere un cocktail descrivere in modo impostato la ricetta con il calcolo della gradazione alcolica. Traendo spunto dagli ingredienti dei cocktail il candidato dovrà descrivere il distillato presente nella ricetta.
- C)** alternative adatte per clienti vegani e i vantaggi che possono presentare prodotti a km 0 e/o biologici;
- D)** Considerando la possibilità che tra i commensali “internazionali”, siano presenti soggetti intolleranti/ allergici o celiaci illustrare alcune misure di prevenzione da porre in atto in caso di segnalazione al personale.

Per i punti 1 e 2 è data facoltà al candidato di fare riferimento ad esperienze condotte nel proprio Istituto (stage, PNRR) o di tipo lavorativo.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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

Non è consentito l'accesso a internet.

Non è consentito lasciare l'istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna della traccia.