

	  MIM Ministero dell'Istruzione e del Merito	
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "L. Einaudi" Via Vittorio Veneto – 89822 SERRA SAN BRUNO (VV)		
Contatti tel. 0963-71209 web: www.iiseinaudi.edu.it email: vvis003008@istruzione.it pec: vvis003008@pec.istruzione.it		Info Codice Fisc:96013710791 Codice Univoco Ufficio: UFU8XH Codice Ministeriale: VVIS003008

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

INDIRIZZO: IPSEOA (C.d.A.)

CLASSE: V SEZ. A

COORDINATORE DI CLASSE:

ANNO SCOLASTICO: 2025-2026

Indice	Pag.
1. Il consiglio di classe	3
2. Brevi cenni storici sull' Istituto Istruzione Superiore "L.Einaudi"	4
3. Contesto territoriale e socio-educativo	5
4. Curricolo d'indirizzo: Profilo culturale, educativo e professionale	6
5. Piano di studi dell'indirizzo : quadro orario settimanale	11
5.1 Schema di sintesi della composizione della classe	11
6. Presentazione della classe: profilo e percorso formativo	11
6.1 Composizione del Consiglio di classe e continuità didattica	12
6.2 Credito scolastico	13
7. Progettazione didattico-educativa del consiglio di classe	13
8 . Obiettivi Formativi e Competenze trasversali	15
9. Nuovo Esame di maturità : colloquio	17
10. Nuclei fondanti delle discipline oggetto d'esame	18
11. Percorsi per la formazione Scuola Lavoro (FSL) e attività di orientamento per come previste dal D.M. 328 , 22/12/2022.	18
12. Percorsi per le competenze di Educazione Civica	18
13. Programmi svolti	23
13.1. Lingua e letteratura italiana	24
13.2 Storia	31
13.3 Lingua inglese	37
13.4 2^ lingua comunin. francese	42
13.5 Matematica	47
13.6 DTA	50
13.7 Scienza e cultura dell'alimentazione	53
13.8 Lab. Serv. Enog. Settore cucina	56
13.9 Lab. Serv. Enog. Settore sala e vendita	59
13.10 Educazione civica	62
14. Griglie di valutazione degli apprendimenti	65
14.1 Griglia di Valutazione Seconda Prova (D.M.769 2018)	71
14.2 Griglia di Valutazione Colloquio	72
14.3 Griglia attribuzione credito	73
14.4 Prove scritte e Colloquio	74
14.5 Allegati	75

1. Composizione del Consiglio di Classe

Disciplina	Docente	Firma
Lingua e Letteratura Italiana Storia		
Lingua inglese		
2^ ling. Comunit. francese		
Matematica		
DTA		
Scienze e cultura dell'alimentazione		
Laborat. Serv. Enog. Settore cucina		
Laborat. Serv. Enog. Settore sala e vendita		
Educazione civica		

Commissari interni	
Docenti	Disciplina
	Scienze e cultura dell'alimentazione
	Laborat. Serv. Enog. Settore cucina

Serra San Bruno 13 maggio 2026

Il dirigente Scolastico



F.to digitalmente108084
Dirigente Scolastico
Antonino CERA VOLO

2. Brevi cenni storici sull' Istituto Istruzione Superiore "L.Einaudi"

L'Istituto di Istruzione Superiore Luigi Einaudi di Serra San Bruno (VV) nasce giuridicamente nell'anno scolastico **1997-1998** dalla fusione di due storiche realtà scolastiche del territorio: il Liceo Scientifico "N. Machiavelli" e l'Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "L. Einaudi", presenti da diversi decenni nell'area delle Serre. L'unificazione ha dato vita a un polo di istruzione secondaria di secondo grado di riferimento per un ampio bacino territoriale comprendente numerosi comuni montani e collinari.

Nel tempo l'offerta formativa si è progressivamente ampliata. L'Istituto Tecnico si articola oggi nel **Settore Economico** (indirizzi *Amministrazione, Finanza e Marketing* e *Sistemi Informativi Aziendali*) e nel **Settore Tecnologico** (indirizzo *Costruzioni, Ambiente e Territorio*). Nell'anno scolastico **2001-2002** è stato attivato l'IPSSAR – Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera – con articolazioni in *Enogastronomia* (con opzione *Prodotti dolciari*), *Servizi di Sala e Vendita* e *Accoglienza Turistica*, arricchendo l'offerta con un indirizzo professionale coerente con le vocazioni del territorio. Successivamente, nell'a.s. **2019-2020**, è stato istituito il **Liceo Linguistico**, ampliando in modo significativo l'area liceale. Tale indirizzo rappresenta una risorsa strategica per i giovani del territorio, poiché offre lo studio approfondito di più lingue straniere, il potenziamento delle competenze comunicative e interculturali e l'apertura a una dimensione europea e globale. Sono stati inoltre attivati corsi di istruzione per adulti afferenti all'indirizzo IPSEOA, offrendo opportunità di qualificazione e riqualificazione professionale. Nell'anno scolastico **2025-2026** l'Istituto ha ottenuto l'autorizzazione all'attivazione del percorso sperimentale quadriennale di Istruzione Tecnica e Professionale ad indirizzo *Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera*, confermando la propria capacità di innovazione e di risposta ai bisogni formativi emergenti. Elemento qualificante dell'identità culturale della scuola è la biblioteca d'Istituto, dedicata nel 2009 allo scrittore calabrese Sharo Gambino. La biblioteca custodisce una significativa dotazione libraria ed è stata riconosciuta dal MIUR tra le realtà selezionate per il progetto "Biblioteche scolastiche innovative". Essa fa inoltre parte del Sistema Bibliotecario Regionale, configurandosi come spazio privilegiato di promozione della lettura, della ricerca e della crescita culturale dell'intera comunità scolastica. Dal **2023-2024** la sede centrale è interessata da lavori di adeguamento antisismico che hanno comportato il trasferimento di alcune classi in una sede provvisoria e una temporanea riduzione degli spazi laboratoriali. Nonostante tali criticità strutturali, l'Istituto continua a garantire continuità didattica e qualità dell'offerta formativa.

3. Contesto territoriale e socio-educativo

L'I.I.S. "Luigi Einaudi" rappresenta l'unica istituzione di istruzione secondaria di secondo grado del territorio di Serra San Bruno (VV) e costituisce un presidio educativo fondamentale in un'area montana caratterizzata da fragilità socio-economiche, carenza di servizi e limitate opportunità culturali e aggregative per i giovani. Il bacino d'utenza comprende numerosi comuni interni, con un'alta percentuale di studenti pendolari che affrontano quotidianamente difficoltà legate ai collegamenti viari e alla scarsità dei trasporti pubblici.

La popolazione scolastica è eterogenea per provenienza sociale e culturale; in molti casi gli studenti provengono da contesti medio-bassi che richiedono un costante impegno nella personalizzazione degli interventi didattici, nel recupero delle competenze di base e nel contrasto alla dispersione. Le differenze nei livelli di partenza tra i vari indirizzi impongono strategie educative flessibili e inclusive. Il numero generalmente contenuto di studenti per classe favorisce una maggiore attenzione ai bisogni individuali e una relazione educativa più efficace.

Il territorio presenta una limitata presenza di aziende private, prevalentemente nei settori boschivo e della ristorazione, e poche realtà del terzo settore. In questo contesto assume particolare rilievo la presenza del Museo della Certosa, importante polo culturale e identitario. L'Istituto ha attivato collaborazioni con enti locali, associazioni e università, promuovendo reti finalizzate all'orientamento, alla cittadinanza attiva e alla sostenibilità.

Le risorse finanziarie disponibili provengono esclusivamente dai fondi ministeriali e da finanziamenti europei, non essendo richiesto il contributo volontario alle famiglie. Permangono criticità legate alla manutenzione degli edifici, alla sicurezza di alcune sedi e alla carenza di una rete internet adeguata. Nonostante tali difficoltà, la scuola si distingue per una governance efficace e condivisa, per la professionalità del corpo docente e per un forte senso di appartenenza alla comunità locale, elementi che costituiscono il principale capitale sociale su cui costruire percorsi di crescita educativa e sviluppo territoriale.

4. Curricolo d'indirizzo: Profilo culturale, educativo e professionale

Con il decreto legislativo 61 del 13 aprile 2017 gli istituti professionali diventano scuole territoriali dell'innovazione, aperte e concepite come laboratori di ricerca, sperimentazione e innovazione didattica. Fulcro di questo indirizzo di studio sono i percorsi di apprendimento personalizzati, un bilancio formativo per ciascuno studente, docenti tutor che lavorano con i singoli per motivare, orientare e costruire in modo progressivo il percorso formativo, metodologie didattiche per apprendere in modo induttivo, attraverso esperienze di laboratorio e in contesti operativi, analisi e soluzione di problemi legati alle attività economiche di riferimento, lavoro cooperativo per progetti; un modello didattico, quindi, che ha lo scopo di offrire concrete prospettive di occupabilità. Tali percorsi di istruzione prevedono un biennio comune e un triennio finalizzato ad approfondire la formazione dello studente nelle specificità caratterizzanti l'articolazione scelta. I percorsi professionali prevedono la seguente articolazione oraria: il biennio comprende 2112 ore: 1188 ore di attività e insegnamenti di istruzione generale e 924 ore di attività e insegnamenti di indirizzo, incluse le ore destinate ai laboratori; nel triennio, ogni anno scolastico (terzo, quarto, quinto) comprende 1056 ore, di cui 462 destinate agli insegnamenti di indirizzo. L'area di istruzione generale è comune a tutti i percorsi, mentre le aree di indirizzo si differenziano in base ai percorsi di studio.

Per quanto riguarda, nello specifico, l'organizzazione dei percorsi di II livello dei corsi d'istruzione per adulti, l'orario complessivo adottato corrisponde al 70% di quello previsto dal corrispondente ordinamento sopra citato. L'istruzione professionale si propone, altresì, come laboratorio permanente di ricerca e innovazione, in un rapporto continuo con il mondo del lavoro. Le scuole possono modulare gli indirizzi di studio in specifici percorsi formativi richiesti dal territorio e coerenti con le priorità indicate dalle regioni. Il nuovo sistema formativo degli istituti professionali è, infatti, centrato su quattro tipologie di didattica: personalizzata, orientativa, innovativa e flessibile. Tra i concetti-chiave alla base delle nuove linee-guida troviamo la volontà di sostenere la crescita educativa, culturale e professionale dei giovani, garantendo loro una solida base di istruzione a livello generale e tecnico-professionale e quella di personalizzare i percorsi formativi e gli apprendimenti per assicurare ad ogni studente adeguate opportunità di crescita e di apprendimento in relazione alle proprie potenzialità, attitudini e interessi. Le principali innovazioni della riforma riguardano, a tal proposito, la personalizzazione degli apprendimenti e la modalità di progettazione dell'offerta formativa in raccordo con il territorio.

I corsi dei CPIA di II livello sono realizzati dalle istituzioni scolastiche presso le quali funzionano i percorsi di istruzione tecnica, professionale e artistica e hanno come fine quello di permettere ai corsisti, di età uguale o superiore ai 16 anni e in possesso del titolo di studio conclusivo del I ciclo di istruzione, di ottenere il Diploma di istruzione superiore.

I CPIA sono istituti di istruzione autonomi, organizzati in reti locali, hanno lo stesso livello di autonomia delle scuole e sono dotate di personale scolastico autonomo. Essi offrono programmi che corrispondono all'istruzione di base e la loro offerta formativa comprende:

- percorsi di I livello (realizzati dai CPIA) finalizzati al conseguimento del titolo di studio conclusivo del primo ciclo di istruzione e della certificazione attestante le competenze di base acquisite al termine dell'istruzione obbligatoria nell'istruzione professionale e tecnica;
- percorsi di II livello (realizzati dalle istituzioni scolastiche di livello secondario superiore) finalizzati al conseguimento del diploma di istruzione tecnica, professionale e artistica;
- percorsi di alfabetizzazione e di apprendimento della lingua italiana per adulti stranieri finalizzati al conseguimento di un titolo attestante il raggiungimento di un livello di conoscenza della lingua italiana non inferiore al livello A2 del QCER (realizzati dai CPIA).

Nel 2007 è iniziato un processo di riforma che si è concluso nel 2015/2016, e grazie al quale dall'espressione "educazione degli adulti" si è passati ad "istruzione degli adulti" che ha un dominio più limitato in quanto considera solo quelle attività educative volte all'acquisizione di un titolo di studio, allo scopo di elevare il livello di istruzione della popolazione adulta. Proprio per agevolare l'istruzione degli adulti, i corsi presso i CPIA godono di un'articolazione diversa sia del monte ore, sia dell'organizzazione delle attività didattiche. Scopo, quindi, dei corsi di istruzione per adulti è quello di concedere ad un'ampia fetta di popolazione adulta la possibilità di portare a termine il proprio processo educativo di base.

Il percorso per adulti si articola, così come previsto dalle Linee guida per l'istruzione degli adulti, in un primo, secondo e terzo periodo didattico, corrispondenti al primo biennio, secondo biennio e quinto anno. Presupposto e centro dei corsi di istruzione per adulti è la definizione del Patto Formativo Individuale, disposto ad esito di un percorso di riconoscimento dei crediti che passa attraverso le fasi di identificazione, valutazione e attestazione delle competenze di apprendimento

formale, non formale e informale di ciascun corsista. Il riconoscimento dei crediti è finalizzato alla personalizzazione del percorso di studi, dunque alla stipula del Patto.

➤ **Risultati di apprendimento**

In riferimento a quanto stabilito dai Decreti legislativi del 13 aprile 2017, n. 61 “Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale” e del 24 maggio 2018, n.92 “ Regolamento recante la disciplina dei profili di uscita degli indirizzi di studio dei percorsi di istruzione professionale nonché il raccordo con i percorsi dell’istruzione e formazione professionale”, i risultati di apprendimento attesi, sotto forma di competenze, in riferimento all’Area generale sono:

- 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;
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali;
- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell’ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro;
- utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro;
- riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali;
- individuare ed utilizza le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento;
- riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell’espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;

- comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;
- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.

In merito, invece, all'Area di indirizzo:

- utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche;
- supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione;
- applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro;
- predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati;
- valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative;
- curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche;
- progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy;

- realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web;
- gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale;
- supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing;
- contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

5. Piano di studi dell'indirizzo: quadro orario settimanale

	PRIMO PERIODO		SECONDO PERIODO		TERZO PERIODO
MATERIA	CLASSE I	CLASSE II	CLASSE III	CLASSE IV	CLASSE V
Lingua e letteratura italiana	3	3	3	3	3
Storia	0	3	2	2	2
Matematica	3	3	3	3	3
Lingua inglese	2	2	2	2	2
2 ling. Comunitaria francese	0	3	3	2	2
Diritto e tecnica amministrativa	0	0	3	3	3
Scienze degli alimenti	0	3	2	3	2
Lab. Serv. Enogastr. Sett. Sala e vendita	2	2	0	2	2
Lab. Serv. Enogastr. Sett. cucina	2	2	4	3	3
Diritto ed economia	2	0	0	0	0
Accoglienza turistica	2	2	0	0	0
Scienze integrate e fisica/chimica	3	0	0	0	0
Scienze della terra	3	0	0	0	0
Educazione civica	33	33	33	33	33
Totale	22	22	22	23	22

5.1 Schema di sintesi della composizione della classe

Alunni iscritti	n. 15	Di cui ripetenti	n.0	Provenienza altre sezioni	n.0
Di cui femmine	n.9	Di cui promossi a giugno	n. 12	Provenienti altri indirizzi	n.0
Di cui maschi	n.6			Provenienti da altri Istituti	n.0

6. Presentazione della classe: profilo e percorso formativo

La classe è composta da 12 alunni e, nel corso degli anni, si è evoluta gradualmente, in quanto alcuni corsisti, già in possesso di altri titoli o provenienti dal corso diurno, sono subentrati in itinere. Il gruppo classe ha dimostrato nel corso dell'anno un livello di impegno, di partecipazione e di responsabilità disomogeneo, giustificabile solo in parte con impegni e/o problemi lavorativi e personali/familiari; pertanto può essere distinto in due gruppi: uno che ha dimostrato frequenza e impegno costante, un altro, invece, che ha avuto una frequenza e un impegno saltuari che, in alcuni casi, hanno provocato un rallentamento delle attività didattiche.

Il dialogo sia educativo-formativo che didattico è stato, quindi, differente e, una buona porzione della classe ha raggiunto livelli appena sufficienti, mentre il resto ha maturato delle conoscenze e delle competenze più che sufficienti in alcuni casi e ottimali in altri. Il Consiglio di Classe ha fornito ai corsisti le giuste e necessarie conoscenze, abilità e competenze, che sono state acquisite, a vari livelli di apprendimento, per affrontare l'esame di Maturità.

6.1. Composizione del Consiglio di classe e continuità didattica

Disciplina	Docente	Continuità
Lingua e letteratura italiana e Storia		SI
Lingua inglese		NO
2^ling. Comun. francese		SI
Matematica		NO
Diritto e tecnica amministrativa		NO
Scienze e cultura dell'alimentazione		NO
Lab. Serv. Enog. Settore sala e vendita		SI
lab. Serv. Enog. Settore cucina		SI
Educazione civica		NO

6.2 Credito scolastico

Il credito scolastico è attribuito valutando, oltre alla media finale dei voti (utilizzata per l'individuazione della banda di oscillazione), anche la partecipazione, l'impegno, la frequenza assidua alle lezioni e alle attività di Formazione Scuola Lavoro, nonché eventuali crediti formativi coerenti con l'indirizzo di studi frequentato.

Nei percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio relativo al credito scolastico maturato nel secondo e nel terzo periodo didattico, fino a un massimo di quaranta punti.

In particolare:

- per il credito maturato nel secondo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti e alle corrispondenti fasce di credito relative al quarto anno, di cui alla tabella **dell'allegato A** del d.lgs. 62/2017, moltiplicando per due il punteggio previsto, comunque entro il limite massimo di venticinque punti;
- per il credito maturato nel terzo periodo didattico, il punteggio è attribuito facendo riferimento alla media dei voti e alle corrispondenti fasce di credito relative al quinto anno, secondo la medesima tabella.

7. Progettazione didattico-educativa del consiglio di classe

Il Consiglio di Classe ha elaborato la propria progettazione didattico-educativa in coerenza con il PTOF d'Istituto, le Indicazioni nazionali e le Linee guida di riferimento, nonché con il profilo educativo, culturale e professionale dell'indirizzo di studi. L'azione didattica è stata orientata allo sviluppo progressivo di conoscenze, abilità e competenze, con particolare attenzione alla maturazione del senso critico, all'autonomia di lavoro e alla capacità di rielaborazione personale. **Le scelte metodologiche** sono state improntate a criteri di flessibilità, gradualità e coerenza interdisciplinare, calibrate sulle caratteristiche del gruppo classe e rimodulate, ove necessario, in funzione dei livelli di partenza, dei ritmi di apprendimento e degli obiettivi programmati. Nel corso dell'anno scolastico si è fatto ricorso in modo equilibrato sia al metodo induttivo (osservazione, analisi di casi, problematizzazione) sia al metodo deduttivo (sistematizzazione teorica, formalizzazione dei contenuti), favorendo un apprendimento consapevole e progressivamente

strutturato. È stata promossa la partecipazione attiva degli studenti attraverso strategie didattiche volte al coinvolgimento diretto, al confronto argomentativo e alla collaborazione tra pari. Particolare attenzione è stata dedicata:

- ✓ al consolidamento delle competenze linguistiche e comunicative;
- ✓ allo sviluppo delle capacità logico-critiche e di problem solving;
- ✓ all'utilizzo consapevole delle tecnologie digitali;
- ✓ al collegamento tra sapere teorico e applicazione pratica;
- ✓ alla valorizzazione delle eccellenze e al recupero delle fragilità.

L'Istituto ha inoltre attivato **strategie di innovazione metodologico-didattica** per superare la didattica frontale e valorizzare l'autonomia organizzativa e didattica, migliorando l'efficacia dell'offerta formativa e personalizzando i percorsi di apprendimento. Tra le azioni principali:

Rimodulazione dei setting d'aula: suddivisione del gruppo classe in sottogruppi omogenei o eterogenei per favorire interventi personalizzati (recupero, potenziamento, apprendimento cooperativo).

Didattica in team e co-teaching: utilizzo sistematico del team teaching con docenti dell'Organico dell'Autonomia e di Potenziamento, per individualizzare gli apprendimenti e gestire attività differenziate.

Modularità didattica tematica: adozione di percorsi modulati per approfondire nuclei fondanti e contenuti caratterizzanti, superando la rigidità della scansione oraria e disciplinare e promuovendo progettazioni interdisciplinari e per competenze.

Peer review e peer assessment: pratiche sistematiche di revisione e valutazione tra pari, finalizzate allo sviluppo delle competenze metacognitive, all'autovalutazione e alla consapevolezza dei criteri valutativi.

Sono state inoltre adottate **metodologie innovative e inclusive**, finalizzate allo sviluppo delle competenze chiave e alla promozione dell'autonomia nello studio. Gli studenti hanno avuto l'opportunità di approfondire conoscenze, consolidare abilità pratiche e sviluppare competenze di cittadinanza attiva, capacità relazionali e senso critico.

Le principali metodologie utilizzate comprendono:

- lezione frontale, segmentata o applicativa;
- lezione partecipativa, interattiva o guidata;
- discussione guidata e libera;
- debate e confronto argomentativo;
- correzione collettiva e commentata di esercizi ed elaborati;
- esercitazioni individuali e di gruppo;
- elaborazione di schemi, mappe concettuali e testi scritti (relazioni, articoli, elaborati multimediali);
- attività di laboratorio, esercitazioni pratiche e simulazioni;
- Apprendimento autonomo ;
- Flipped classroom;
- cooperative learning e peer tutoring.

Gli strumenti utilizzati a supporto della didattica sono stati:

- libri di testo e materiali integrativi;
- espansioni digitali e piattaforme editoriali;
- classi virtuali (Google Classroom);
- presentazioni multimediali, video didattici e risorse online;
- strumenti e attrezzature di laboratorio;

L'approccio complessivo ha garantito un equilibrio tra trasmissione dei contenuti, partecipazione attiva, applicazione pratica e rielaborazione critica, accompagnando gli studenti verso la maturazione culturale, personale e sociale.

8 . Obiettivi Formativi e Competenze trasversali

Le programmazioni disciplinari mirano a potenziare l'acquisizione e lo sviluppo delle competenze chiave per l'apprendimento permanente già acquisite nel corso del primo e del secondo biennio, con particolare attenzione a quelle competenze necessarie a formare cittadini responsabili, consapevoli dei propri diritti e di quelli altrui.

COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE	
1. Competenza alfabetica funzionale	
a. Comunicare in forma orale e scritta in una serie di situazioni; sorvegliare e adattare la propria comunicazione in funzione della situazione	
b. Distinguere e utilizzare fonti di diverso tipo; cercare, raccogliere ed elaborare informazioni, usare ausili	
c. Formulare ed esprimere argomentazioni in modo convincente e appropriato al contesto, sia oralmente sia per iscritto	
d. Sviluppare il pensiero critico e la capacità di valutare informazioni e servirsene	

2. Competenza multi linguistica
a. Conoscere e utilizzare il vocabolario e la grammatica funzionale di lingue diverse
b. Essere consapevoli dei principali tipi di interazione verbale e di registri linguistici
c. Comprendere le convenzioni sociali, l'aspetto culturale e la variabilità dei linguaggi
3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria
a. Sviluppare e applicare il pensiero e la comprensione matematici per risolvere una serie di problemi in situazioni quotidiane
b. Possedere una solida padronanza della competenza aritmetico-matematica, con particolare riferimento agli aspetti del processo e dell'attività
c. Usare modelli matematici di pensiero e di presentazione (formule, modelli, costrutti, grafici, diagrammi) ed essere disponibili a farlo
d. Spiegare il mondo circostante usando l'insieme delle conoscenze e delle metodologie, comprese l'osservazione e la sperimentazione, per identificare le problematiche e trarre conclusioni basate su fatti empirici
e. Applicare conoscenze e metodologie scientifiche per dare risposta ai desideri o ai bisogni avvertiti dagli esseri umani
f. Comprendere i cambiamenti determinati dall'attività umana e la responsabilità individuale del cittadino
4. Competenza digitale
a. Utilizzare le tecnologie digitali con dimestichezza e spirito critico e responsabile per apprendere, lavorare e partecipare alla società
b. Acquisire l'alfabetizzazione informatica e digitale, l'alfabetizzazione mediatica, la sicurezza (compreso l'essere a proprio agio nel mondo digitale e possedere competenze relative alla cybersicurezza)
c. Maturare competenze in merito alla comunicazione e la collaborazione, la creazione di contenuti digitali (inclusa la programmazione), le questioni legate alla proprietà intellettuale, la risoluzione di problemi e il pensiero critico
5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare
a. Riflettere su sé stessi, far fronte all'incertezza e alla complessità
b. Gestire efficacemente il tempo e le informazioni, imparare a imparare
c. Lavorare con gli altri in maniera costruttiva, mantenersi resilienti e gestire il proprio apprendimento e la propria carriera
d. Favorire il proprio benessere fisico ed emotivo, mantenere la salute fisica e mentale, essere in grado di condurre una vita attenta alla salute e orientata al futuro
e. Empatizzare e gestire il conflitto in un contesto favorevole e inclusivo
6. Competenza in materia di cittadinanza
a. Agire da cittadini responsabili e partecipare pienamente alla vita civica e sociale, in base alla comprensione delle strutture e dei concetti sociali, economici, giuridici e politici oltre che dell'evoluzione a livello globale e della sostenibilità
b. Impegnarsi efficacemente con gli altri per conseguire un interesse comune o pubblico, come lo sviluppo sostenibile della società

7. Competenza imprenditoriale
a. Essere consapevoli di opportunità e contesti diversi nei quali è possibile trasformare le idee in azioni nell'ambito di attività personali, sociali e professionali
b. Acquisire la creatività, che comprende immaginazione, pensiero strategico e risoluzione dei problemi, nonché riflessione critica e costruttiva in un contesto di innovazione e di processi creativi in evoluzione
8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali
a. Conoscere culture ed espressioni locali, nazionali, regionali, europee e mondiali, comprese le loro lingue, il loro patrimonio espressivo e le loro tradizioni, e prodotti culturali
b. Comprendere come le diverse espressioni culturali possono influenzarsi a vicenda e avere effetti sulle idee dei singoli individui

9. Nuovo Esame di maturità: colloquio (art.22 O.M.54 del 26 marzo)

Nel nuovo Esame di maturità il colloquio orale assume un ruolo centrale e fortemente integrato nel processo valutativo. Esso è strutturato attorno a quattro discipline caratterizzanti l'indirizzo di studi, individuate con apposito decreto ministeriale e differenziate per ciascun percorso, e comprende altresì l'accertamento delle competenze maturate nell'ambito dell'Educazione civica e delle esperienze di Formazione Scuola-Lavoro.

Il colloquio:

- ha inizio con una breve riflessione del candidato sul proprio percorso scolastico e personale, anche alla luce delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente;
- prosegue con domande e approfondimenti relativi alle quattro discipline individuate, finalizzati a verificare la padronanza dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline, nonché la capacità di collegare e rielaborare in modo critico e personale le conoscenze acquisite;
- comprende la discussione degli elaborati relativi alle prove scritte, al fine di consentire al candidato di illustrare le scelte operate, chiarire gli aspetti metodologici e argomentativi e dimostrare la consapevolezza dei contenuti sviluppati;
- prevede l'esposizione di una breve relazione o la presentazione di un elaborato multimediale relativo all'esperienza lavorativa o personale;
- accerta le competenze maturate nell'ambito dell'Educazione civica;
- nel caso in cui il candidato interno abbia riportato, in sede di scrutinio finale, una valutazione del comportamento pari a sei decimi, prevede inoltre la trattazione di un elaborato critico in materia di cittadinanza attiva e solidale, assegnato dal Consiglio di Classe.

Il colloquio è finalizzato a valutare la maturità complessiva del candidato, la capacità di argomentazione, di riflessione critica e di integrazione delle conoscenze acquisite nel corso del triennio.

10. Nuclei tematici fondamentali

Il Consiglio di classe ha individuato alcuni **nuclei tematici fondamentali**, caratterizzanti **le quattro discipline oggetto d'esame**, in coerenza con il percorso didattico svolto. (O.M.26-03-2026, ART.22 p.2)

NUCLEI TEMATICI	DISCIPLINE
Parità di genere, sostenibilità e disuguaglianze: passato, presente e futuro.	Lingua e letteratura italiana, inglese, scienze e cultura dell'alimentazione, lab. Serv. Enog. Settore cucina
Igiene e ambienti di lavoro	Lingua e letteratura italiana, inglese, scienze e cultura dell'alimentazione, lab. Serv. Enog. Settore cucina
Cibo, stili di vita e alimentazione.	Lingua e letteratura italiana, inglese, scienze e cultura dell'alimentazione, lab. Serv. Enog. Settore cucina

11. Percorsi per la Formazione Scuola Lavoro (FSL)

Trattandosi di persone adulte, già inserite nel mondo del lavoro e/o in possesso di precisi obiettivi e motivazioni occupazionali che le hanno condotte a scegliere questo percorso scolastico, si è ritenuto di non attivare per la classe specifiche attività di Formazione Scuola Lavoro (FSL). Pertanto, il candidato discuterà un elaborato relativo a un progetto di vita e/o di lavoro, realizzato sotto forma di relazione o documento multimediale.

12. Percorsi per le competenze di Educazione Civica

Le attività e i percorsi finalizzati allo sviluppo di specifiche competenze di Educazione civica, realizzati in coerenza con gli obiettivi del PTOF, hanno avuto l'obiettivo di valorizzare e potenziare la dimensione civico-sociale di tutte le discipline, non limitandosi a quelle direttamente coinvolte, ma adottando una prospettiva trasversale.

I percorsi svolti in tale ambito sono illustrati di seguito:

ATTIVITÀ PROGETTUALI SVOLTE NEL TERZO PERIODO–EDUCAZIONE CIVICA				
PERCORSO	ARGOMENTI	DISCIPLINE COINVOLTE	ATTIVITA' SVVOLTE	OSA o risultati di apprendimento
Costituzione e agenda 2030	Da uomo a cittadino: la dignità umana	Ling. E lett. Italiana Storia	Lezione partecipata e dibattiti sul tema	Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali. Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate. Partecipare al dibattito culturale.
Costituzione e agenda 2030	Pari opportunità e contrasto alla discriminazione di genere	Ling. E lett. Italiana Storia	Lezione partecipata e dibattiti sul tema	Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali. Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate. Partecipare al dibattito culturale. Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.
Sviluppo economico e sostenibilità	Ridurre le disuguaglianze all'interno e tra i Paesi	Ling. E lett. Italiana Storia	Lezione partecipata e dibattiti sul tema	Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate. Partecipare al dibattito culturale. Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda

				2030 per lo sviluppo sostenibile.
Sviluppo economico e sostenibilità	Le guerre e l'impatto sull'ambiente Il patrimonio ambientale, artistico e culturale delle Serre	DTA Storia Scienze e cultura dell'alimentazione, Lab.sett. sala e vendita Lab. Sett. cucina	Lezione partecipata e dibattiti sui temi	Partecipare al dibattito culturale. Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.
Costituzione	Il lavoro	DTA	Lezione partecipata e dibattiti sul tema	Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale. Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali. Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.

Cittadinanza digitale	Consigli per una corretta gestione della propria privacy e sicurezza in rete. Il diritto alla privacy e alla protezione dei dati personali	Matematica Ling. inglese	Lezione partecipata e dibattiti sui temi	Partecipare al dibattito culturale. Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate. Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale. Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.
------------------------------	---	-------------------------------------	---	--

13. Criteri di Valutazione

La valutazione è stata orientata a valorizzare lo spirito di cooperazione e reciprocità degli studenti, nonché la loro disponibilità, partecipazione, impegno e progressi. Particolare attenzione è stata rivolta al processo di apprendimento, monitorato in modo continuo e accompagnato da un costante feedback, elemento essenziale di ogni efficace valutazione formativa.

In questa prospettiva, nel processo di valutazione periodica e finale di ciascun alunno sono stati presi in considerazione i seguenti aspetti:

- il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate, in riferimento al PECUP dell'indirizzo;
- i progressi registrati rispetto al livello culturale iniziale e l'impegno dimostrato nel percorso;
- i risultati delle prove di verifica, secondo modalità e criteri stabiliti nel POF;
- il livello di competenze trasversali acquisito, rilevato attraverso l'osservazione nel medio e lungo periodo;
- il grado complessivo di partecipazione alle attività didattiche.

PROGRAMMI SVOLTI

DISCIPLINA: Lingua e letteratura italiana

Raggiungimento degli Obiettivi

In riferimento alla programmazione curriculare sono stati conseguiti, pur in maniera differenziata, i seguenti obiettivi:

Conoscenze

- Il sistema e le strutture fondamentali della lingua italiana ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, frase complessa, lessico;
- strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali;
- strutture essenziali dei testi funzionali: descrittivi, espositivi, , espressivi, valutativi, interpretativi, argomentativi, regolativi;
- tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale;
- strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari, per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio;
- aspetti interculturali delle culture della lingua oggetto di studio;
- i caratteri fondamentali delle più significative espressioni artistiche italiane e di altri Paesi, con riferimento al contesto fine ottocentesco e novecentesco;
- le caratteristiche più rilevanti e la struttura di base dei linguaggi artistici, con particolare riferimento a quello letterario;
- fonti dell'informazione e della documentazione Social network e new media come fenomeno comunicativo;
- caratteri comunicativi di un testo multimediale;
- tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione letteraria.

Competenze

- Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi;
- comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali;
- utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali;
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali);
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale;

- utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato;
- riconoscere e valutare, anche in una cornice storico-culturale, il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale;
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera;

Frequenza, applicazione allo studio, partecipazione al dialogo educativo

La frequenza della classe è stata costante e assidua per una piccola porzione del gruppo classe, scostante per il resto dei corsisti.

La classe ha dimostrato un'applicazione disomogenea: una minima parte dei corsisti ha dimostrato un impegno attivo e partecipativo, mentre la maggior parte del gruppo classe ha avuto, nei confronti della disciplina, un atteggiamento tendente al passivo.

La partecipazione al dialogo educativo è stata attiva per una piccola parte del gruppo classe, passiva per il resto del gruppo.

Contenuti disciplinari Lingua e Letteratura italiana

Argomenti	Periodo
Uda n.1 Il passaggio dall'Ottocento al Novecento. Naturalismo e Verismo. Giovanni Verga. La letteratura femminista: Sibilla Aleramo • il contesto socio-culturale e letterario nel passaggio dall'Ottocento al Novecento: la situazione post-unitaria e la questione della lingua; gli intellettuali e il pubblico; le ideologie e le istituzioni culturali; l'istituzione scolastica in Italia; generi e forme della letteratura italiana. • La Scapigliatura: origine del termine, tratti distintivi, stile e temi; maggiori esponenti. • Il Positivismo: la cultura e la sua crisi; la letteratura. • Naturalismo e Verismo: basi culturali, periodizzazione, caratteristiche; il legame tra letteratura e scienza; strumenti espressionistici, tecniche narrative e maggiori esponenti. • Il processo di emancipazione femminile e la letteratura femminista. Sibilla Aleramo: la vita e la formazione.	Primo quadrimestre

• Una donna: trama. La presa di coscienza di una donna (capp. XII e XII). • Giovanni Verga: la vita, la formazione, i primi romanzi e la svolta verista. • La tecnica della regressione e l'eclissi dell'autore. • Il ciclo dei vinti: progetto e intenti; un progetto letterario rimasto incompiuto. • Prefazione all'amante di Gramigna (Vita dei campi); il progetto dei Vinti (I Malavoglia, prefazione). • I Malavoglia: datazione, temi, trama, stile e linguaggio. • I Malavoglia: l'inizio dei Malavoglia (cap. 1); Padron 'Ntoni e 'Ntoni: due opposte concezioni di vita (cap.11). • L'ideale dell'ostrica. • Novelle rustiche: Fantasticherie, La roba e Rosso Malpelo.	
Uda n.2 Il Decadentismo. Prosa e poesia del Decadentismo. Giovanni Pascoli e Gabriele d'Annunzio. • Il Decadentismo: contesto storico-sociale, significato del termine, stile, tratti distintivi, basi culturali e principi. Gli eroi decadenti e le loro sfaccettature. Estetismo e simbolismo. • Giovanni Pascoli: la vita, la formazione, le idee e l'evoluzione poetica. Il nido familiare, le caratteristiche sintattiche, contenutistiche e retoriche. • Il fanciullino: l'origine dell'opera, i contenuti. • Il fanciullino: le doti del fanciullino • Mirycae: significato del termine, storia editoriale, contenuti e caratteristiche. • Mirycae: X agosto, il gelsomino notturno • I canti di Castelvecchio: temi, contenuti e tratti distintivi. • I canti di Castelvecchio: La mia sera. • I Poemetti: struttura, temi e contenuti. • Poemetti: Italy • Gabriele d'Annunzio: la vita, la formazione, le idee e l'evoluzione poetica. I diversi volti del Decadentismo: estetismo e superomismo.	Primo/ secondo quadrimestre

• Il rapporto con Benito Mussolini. • Il Piacere: contenuti, struttura e stile. • Il Piacete: il verso è tutto, (libro II, cap.1) ; il conte Andrea Sperelli, (libro I, cap.I). • Le laudi: contenuti, caratteristiche, stile; (Alcyone). • Laudi, Alcyone: La pioggia nel pineto.	
Udan.3 Il primo Novecento: le avanguardie letterarie e il grande romanzo europeo. Italo Svevo. Luigi Pirandello • La stagione delle avanguardie: il rifiuto della tradizione, gruppi e programmi. • Il Futurismo: innovazioni formali e contenutistiche. • Il Futurismo: Manifesto del Futurismo e Manifesto della cucina futurista. • Il primo Novecento e il panorama culturale e letterario. • I caratteri della letteratura in prosa. • Il romanzo europeo: tratti, intenti, tecniche narrative. • Italo Svevo: la vita, la formazione, la cultura e l'evoluzione poetica. • Le idee, la poetica, le influenze letterarie e filosofiche. Il legame con Freud e con la psicanalisi; la scelta dello pseudonimo. • La graduale conquista del romanzo psicologico, i temi del ricordo e della malattia; la figura dell'inetto e la sua evoluzione; la letteratura come fatto privato. • Coscienza di Zeno: trama, contenuti, il nuovo impianto narrativo, il trattamento del tempo, l'inattendibilità del narratore. • Coscienza di Zeno: Prefazione e Preambolo (cap. 1 e 2); la paradossale conclusione del romanzo (cap. 8). • Luigi Pirandello: la vita, la formazione, le idee e l'evoluzione poetica. • Il soggettivismo, il relativismo e la poetica dell'umorismo. • La visione della vita, la critica dell'identità individuale, la trappola della vita	Secondo quadrimestre

sociale, il rifiuto della socialità. Le forme e la teoria delle maschere. • L'Umorismo: contenuti e teorie. • L'Umorismo: il sentimento del contrario (parte II, cap.2). • Uno, nessuno, centomila: trama, contenuti, tratti distintivi. La figura di Vitangelo Moscarda. • Uno, nessuno, centomila: la vita non conclude (libro VIII, cap.4).	
Uda n.4 * Le nuove frontiere della poesia. L'ermetismo. Giuseppe Ungaretti. • Giuseppe Ungaretti: la vita, la formazione, la produzione letteraria, la funzione della poesia. • L'allegria: i contenuti, lo stile, la struttura e i temi. • L'allegria: San Martino del Carso (sezione Il porto sepolto), veglia (sezione Il porto sepolto), soldati (sezione Girovago) • L'ermetismo: origine del termine, la poetica e i suoi interpreti.	Secondo quadrimestre
Uda n.5 * La narrativa italiana tra le due guerre e oltre. Elsa Morante. Il neorealismo e la narrazione del sud. • Elsa Morante: la vita, la formazione, i tratti distintivi della sua poetica. • La storia: trama, contenuti, personaggi, intenti. • La storia: il loro caseggiato era distrutto (parte IV, cap.3). • Il neorealismo: la critica al passato e il ritorno al realismo, i temi principali e i maggiori esponenti.	Secondo quadrimestre

• Il sentiero dei nidi di ragno (Prefazione), Italo Calvino: che cosa fu il neorealismo. • Il racconto del sud e il romanzo di denuncia: Leonardo Sciascia. • Il giorno della civetta: titolo, trama, contenuti e temi. • Il giorno della civetta: “la categoria degli uomini” (cap. X).	
Uda n.6 Tecniche di scrittura • Tipologia a • Tipologia b • Tipologia c • Le principali figure retoriche	Intero arco dell’anno

Gli argomenti contraddistinti con * si intende che saranno trattati nel periodo dal 13 maggio 2026 al termine delle attività didattiche.

Metodologie didattiche utilizzate
--

- ✓ Lezione frontale,
- ✓ lezione dialogata,
- ✓ elaborazioni di schede, mappe e appunti,
- ✓ Dibattiti,
- ✓ Dispense, fornite ai corsisti e relativi approfondimenti, anche attraverso piattaforme digitali (Google Classroom), proiezione di filmati di riepilogazione e/o di approfondimento

Tipologie prove di verifica –Criteri di Valutazione

- ✓ Verifiche scritte: trattazione delle tipologie a, b e c; per la loro valutazione si è fatto riferimento alle griglie di valutazione inserite nel POF.
- ✓ Verifiche orali: colloqui sugli argomenti trattati in classe; la valutazione ha tenuto conto e delle capacità espositive e della correttezza dei contenuti assimilati. Si rammenta, altresì, che i suddetti colloqui sono stati utilizzati come momenti di crescita e di apprendimento per il raggiungimento di corrette tecniche di espressione e che, quindi, è stato loro attribuito un particolare valore formativo.

Strumenti didattici utilizzati

Libro di testo: Lingua e letteratura italiana

Autore: P. Di Sacco

Titolo: Chiare lettere

Editore: Edizioni scolastiche Bruno Mondadori, Pearson

Schede di approfondimento

Internet

LIM

Appunti forniti dal docente

Serra San Bruno 13 maggio 2026

il/la docente

Raggiungimento degli Obiettivi

In riferimento alla programmazione curriculare sono stati conseguiti, pur in maniera differenziata, i seguenti obiettivi:

Conoscenze

- Principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XXI, in Italia, in Europa e nel mondo.
- Aspetti caratterizzanti la storia del Novecento ed il mondo attuale quali in particolare: industrializzazione e società post-industriale; limiti dello sviluppo; violazioni e conquiste dei diritti fondamentali; nuovi soggetti e movimenti; Stato sociale e sua crisi; globalizzazione.
- Modelli culturali a confronto: conflitti, scambi e dialogo interculturale.
- Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi, sui servizi e sulle condizioni socio-economiche.
- Problematiche economiche, sociali ed etiche connesse con l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi quali in particolare: sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, tutela e valorizzazione dell'ambiente e del territorio, internazionalizzazione dei mercati, new economy e nuove opportunità di lavoro, evoluzione della struttura demografica e dell'organizzazione giuridica ed economica del mondo del lavoro). Territorio come fonte storica: tessuto sociale e produttivo, in relazione ai fabbisogni formativi e professionali; patrimonio ambientale, culturale ed artistico.
- Categorie, lessico, strumenti e metodi della ricerca storica (es.: analisi delle fonti).
- Strumenti della divulgazione storica. Radici storiche della Costituzione italiana e dibattito sulla Costituzione europea. Carte internazionali dei diritti.
- Principali istituzioni internazionali, europee e nazionali.

Competenze

- Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.
- Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.
- Riconoscere e valutare, anche in una cornice storico-culturale, il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale.

- Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento.
- Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

Frequenza, applicazione allo studio, partecipazione al dialogo educativo

La frequenza della classe è stata costante e assidua per una piccola porzione del gruppo classe, scostante per il resto dei corsisti.

La classe ha dimostrato un'applicazione disomogenea: una minima parte dei corsisti ha dimostrato un impegno attivo e partecipativo, mentre la maggior parte del gruppo classe ha avuto, nei confronti della disciplina, un atteggiamento tendente al passivo.

La partecipazione al dialogo educativo è stata attiva per una piccola parte del gruppo classe, passiva per il resto del gruppo.

Contenuti disciplinari

Storia

Argomenti	Periodo
Uda n.1 Es. La grande guerra. La rivoluzione russa • I primi decenni dell'Italia unita. • La Destra e la Sinistra storica. • Il sistema economico internazionale e la nuova industria. • Il commercio mondiale, la dipendenza economica tra le aree mondiali, taylorismo e fordismo, il decentramento produttivo. • La società di massa, proletari e borghesi; il Ku Klux Klan e il movimento delle suffragette; suffragette e femministe: le donne verso il nuovo secolo. • L'età di Giolitti e di Depretis. • L'età giolittiana: il decollo industriale, il trasformismo, le riforme giolittiane; la questione meridionale. Giolitti di fronte ai conflitti sociali. • La bella époque. • La Prima Guerra Mondiale: tensioni e conflitti nelle relazioni internazionali; cause remote e cause occasionali; lo scoppio della	Primo/secondo quadrimestre

grande guerra e i vari fronti. • L'entrata in guerra dell'Italia: neutralisti e interventisti, il patto di Londra; la vittoria finale. • Le armi, le donne, la guerra totale e gli aspetti sociali. • La Rivoluzione russa: la Russia degli zar, la rivoluzione di febbraio, il governo provvisorio e i Soviet, la rivoluzione di ottobre, il comunismo al potere, la guerra civile e l'instaurazione della dittatura e della nuova politica e economica. • Le figure di Lenin e Stalin. • La nascita dell'URSS.	
Uda n.2 La crisi del dopoguerra • Le grandi potenze nel dopoguerra: conseguenze economiche, sociali e geopolitiche. • I trattati di Pace del 1919: trattato di Versailles e Trattato di Saint-Germain. • I 14 punti di Wilson e La Società delle Nazioni: nascita, scopi e limiti. • La disintegrazione dell'economia internazionale, la crisi economica del 1929, l'intervento dello Stato nell'economia. • La figura di Roosevelt. • Il New Deal: temi, interventi, leggi e realizzazione; lo statalismo e la base del sistema previdenziale. • Il proibizionismo degli anni Venti; la protezione dei mercati interni europei e il rafforzamento del potere esecutivo.	Secondo quadrimestre

Udan.3 I regimi totalitari • Il Totalitarismo: origine del termine, caratteristiche e fattori determinanti, esempi nella storia. • Il fascismo e l'ascesa al poter di Mussolini; nascita, ascesa, politica interna ed estera, economia e organizzazione sociale. • Il nazismo: l'ascesa di Hitler e l'instaurazione del regime dittatoriale; politica interna ed estera, economia e organizzazione sociale. • Mussolini e Hitler: somiglianze e divergenze. • Lo stalinismo: nascita, organizzazione e caratteristiche dominanti; l'organizzazione del potere, i piani quinquennali, il controllo da parte dello Stato, il culto della personalità di Stalin.	Secondo quadrimestre
Uda n.4* La seconda guerra mondiale e il nuovo sistema internazionale • Seconda guerra mondiale: cause remote e cause occasionali, la guerra lampo, la guerra diventa mondiale, l'avanzata degli alleati e la conclusione del conflitto. • Caratteristiche della Resistenza in Italia e Repubblica Sociale in Italia. • La Shoah. • Le innovazioni tecnologiche, le armi segrete e la bomba atomica. • Dopoguerra e ricostruzione: i costi della guerra, la fine della centralità europea e le nuove potenze mondiali. • La nascita dell'ONU, il nuovo ordine mondiale. • Il Piano Marshall e i suoi obiettivi politici. • Il processo di Norimberga. • Il sistema internazionale dei blocchi contrapposti: la guerra fredda, il consolidamento dei blocchi e il maccartismo.	Secondo quadrimestre

Uda n.5* L'età del bipolarismo • La società dei consumi: (1950-1973) il miracolo economico, lo Stato sociale, la crisi economica degli anni 70-80. • L'Italia Repubblicana: l'Italia nel dopoguerra, il boom economico, gli anni Sessanta e la stagione del terrorismo.	Secondo quadrimestre

Gli argomenti contraddistinti con * si intende che saranno trattati nel periodo dal 13 maggio 2026 al termine delle attività didattiche.

Metodologie didattiche utilizzate

- ✓ Lezione frontale,
- ✓ lezione dialogata,
- ✓ elaborazioni di schede, mappe e appunti,
- ✓ Dibattiti,
- ✓ Dispense, fornite ai corsisti e relativi approfondimenti, anche attraverso piattaforme digitali (Google Classroom),
- ✓ proiezione di filmati di riepilogazione e/o di approfondimento.

Tipologie prove di verifica –Criteri di Valutazione

Verifiche orali: colloqui che hanno riguardato l'esposizione degli argomenti trattati in classe; la valutazione ha tenuto conto e delle capacità espositive e della correttezza dei contenuti assimilati.

Si rammenta, altresì, che i suddetti colloqui sono stati utilizzati come momenti di crescita e di apprendimento per il raggiungimento di corrette tecniche di espressione e che quindi è stato loro attribuito un particolare valore formativo.

Strumenti didattici utilizzati

Libro di testo Storia Libro: N. Cristino- G. Di Rienzo Titolo: I fatti e le interpretazioni Editore: Petrini
Schede di approfondimento,
Appunti forniti dalla docente,
Lavagna
Internet
LIM

Serra San Bruno 13 maggio 2026

Il/la docente

Raggiungimento degli Obiettivi

In riferimento alla programmazione curriculare sono stati conseguiti, pur in maniera differenziata, i seguenti obiettivi:

Conoscenze

- Conoscenza delle strutture morfosintattiche di base e di consolidamento (B1/B2 del QCER).
- Lessico specifico relativo al settore enogastronomico, di sala e di accoglienza turistica.
- Conoscenza dei principali formati di corrispondenza commerciale (e-mail, prenotazioni, reclami).
- Elementi di cultura e civiltà dei paesi anglofoni legati alle tradizioni culinarie.

Competenze

- Interagire in conversazioni brevi e formali in contesti lavorativi alberghieri.
- Comprendere e redigere testi tecnici (ricette, menù, schede tecniche di prodotti).
- Gestire l'accoglienza del cliente e la risoluzione di problematiche comuni (customer care).
- Utilizzare i linguaggi settoriali per descrivere prodotti tipici e processi di preparazione.

Frequenza, applicazione allo studio, partecipazione al dialogo educativo

La frequenza della classe è stata complessivamente irregolare viste le criticità tipiche dell'utenza adulta e dei lavoratori turnisti.

La classe ha dimostrato un'applicazione allo studio poco costante ma con un particolare interesse verso le attività laboratoriali e pratiche.

La partecipazione al dialogo educativo è stata poco attiva e propositiva, rendendo difficile il dibattito in lingua.

Contenuti disciplinari**Lingua inglese**

Argomenti	Periodo
Uda n.1 Food & Kitchen Safety. • Igiene, • sicurezza sul lavoro, • descrizione delle attrezzature professionali.	Primo quadrimestre
Uda n.2 Nutrition & Special Diets. • Alimentazione equilibrata, • allergie, • intolleranze, • diete religiose/etiche.	Primo quadrimestre

Uda n.3 Food & Beverage Service. • Il servizio di sala, • gestione delle ordinazioni, • tipologie di menù.	Primo/secondo quadrimestre
Uda n.4 The Spice Route (La Via delle Spezie) • Storia e commercio delle spezie; • classificazione e usi culinari; • l'influenza delle spezie nella cucina fusion contemporanea	Secondo quadrimestre
Uda n.5 Tourism & Local Excellence. • Marketing territoriale, • promozione dei prodotti tipici locali (DOP/IGP), • itinerari enogastronomici	Secondo quadrimestre

Uda n.6 * <i>Job Applications & Professional Skills.</i> • Redazione del CV in formato Europass; • simulazione di colloqui di lavoro nel settore hospitality.	Secondo quadrimestre

Gli argomenti contraddistinti con * si intende che saranno trattati nel periodo dall'13 maggio 2026 al termine delle attività didattiche.

Metodologie didattiche utilizzate

- Communicative Approach: focus sulla comunicazione reale e sull'interazione professionale.
- CLIL: contenuti tecnici veicolati direttamente in lingua straniera.
- Role-play: simulazioni di situazioni professionali (ordinazione al ristorante, check-in).
- Flipped Classroom: studio autonomo di materiali multimediali e discussione in classe

Tipologie prove di verifica –Criteri di Valutazione

- Prove Scritte: test a risposta chiusa, completamento (Cloze test), redazione di e-mail commerciali o ricette.
- Prove Orali: colloqui su argomenti del programma, presentazioni individuali e interazione in coppia.

- Criteri: la valutazione tiene conto della correttezza grammaticale, dell'uso del lessico tecnico e dell'efficacia comunicativa. Valutazione formativa

Strumenti didattici utilizzati

Libro di testo (Inglese):

Autore: A. Bennet, E. Caminada, M. Girotto, M. J. Hogg, A. Meo, P. Peretto.

Titolo: Top Class. The Cooking, Bar and Pastry World.

Editore: Hoepli.

Lavagna

Schede di approfondimento

Internet

LIM

Altro: Video-tutorial professionali e piattaforme e-learning.

Serra San Bruno 13 maggio 2026

Il/la docente

DISCIPLINA: 2^ ling. Comunitaria Francese

Raggiungimento degli Obiettivi

In riferimento alla programmazione curriculare sono stati conseguiti, pur in maniera differenziata, i seguenti obiettivi:

Conoscenze

- Conoscere il sistema e la struttura di base della lingua.
- Strategie di esposizione orale e di interazione in contesti di studio e di lavoro.
- Strategie di comprensione di testi riguardanti argomenti socio-culturali.
- Conoscere i principali termini tecnici relativi all'indirizzo di studio prescelto (micro lingua);
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali in una prospettiva interculturale e multiculturale.

Competenze

- Saper comunicare usando le strutture della lingua straniera.
- Saper comprendere, analizzare e riassumere semplici testi orali e scritti di interesse generale e specifici del settore di specializzazione.
- Utilizzare la micro-lingua nell'ambito di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista.
- Capacità di acquisire i contenuti attraverso i nuovi strumenti comunicativi.

Frequenza, applicazione allo studio, partecipazione al dialogo educativo

La frequenza della classe è stata costante

La classe ha dimostrato una buona partecipazione allo studio

La partecipazione al dialogo educativo è stata assidua per alcuni allievi, altri allievi hanno dimostrato una motivazione allo studio discreta.

Contenuti disciplinari

2^ lingua comunitaria Francese

Argomenti	Periodo
Uda n.1 REVISION • Formes Interrogatives : <i>Inversion du sujet, Est-ce-que</i>, Formes négatives : <i>Ne.....Pas, Jamais, plus, rien...</i> • Verbes du 1,2,3 groupe. Le passé composé	Primo quadrimestre

Uda n.2 LE PERSONNEL DE CUISINE, LA SECURITE' • Parler de sécurité • La tenue du cuisinier • L'hygiène • Les infections et les intoxications alimentaires. • L'HACCP • Les risques et les mesures préventives contre la contamination • L'Impératif, Le verbe <i>devoir</i> • <i>Il faut Verbes irrégulier.</i>	Primo quadrimestre
Udan.3 TECHNIQUES CULINAIRES ET CONSERVATION • Parler de cuisson, demander et indiquer la durée, connaître les techniques de conservation des aliments. • Les techniques de cuisson à l'eau /au corps gras / chaleur • Les fonds et les fumets • Les méthodes physiques / chimiques/ physico-chimique et biologiques de conservations	Secondo quadrimestre

Uda n.4 REGIMES ET NUTRITION • Parler de régime, de santé et de troubles alimentaires. • Les groupes alimentaires • Les aliments biologiques • Les OGM • Le régime méditerranéen • Allergies et intolérances • Régime pour coeliaques • L'alimentation du sportif • Alimentation de adolescent • Les troubles du comportement alimentaire • Les régimes alternatives.	Secondo quadrimestre
Uda n.5 LE VIN HISTOIRE ET TRADITION • Presenter les vins, origins • 'antiquité • Les régions vinicoles françaises • Appellations des vins françaises	Secondo quadrimestre

Uda n.6 LES LIQUEURS • Le Chartreuse • Les apéritifs	Secondo quadrimestre
EDUCAZIONE CIVICA La Déclaration universelle des droits de l'homme*	Secondo quadrimestre

Gli argomenti contraddistinti con * si intende che saranno trattati nel periodo dall 13 **maggio 2026** al termine delle attività didattiche.

Metodologie didattiche utilizzate

La metodologia didattica utilizzata ha cercato di orientare gli alunni in attività che valorizzassero quanto più possibile le 4 skills linguistiche dando spazio opportuno sia alla produzione orale che scritta. Le produzioni orali, non sono state considerate come momenti finalizzati alla valutazione, ma come opportunità offerte per mettere alla prova le proprie abilità d'espressione in lingua straniera. Nello sviluppo delle abilità di lettura sono state utilizzate le seguenti tecniche e strategie: pre-reading questions, skimming, scanning, questionnaires, follow up activities. Vi sono state comprensione di brani, esercitazioni su dispense fornite dalla docente.

Tipologie prove di verifica –Criteri di Valutazione

La verifica è stata concepita principalmente come formativa e orientata essenzialmente a dare un feedback del lavoro svolto. Per ogni unità di apprendimento è stato effettuato l'accertamento dell'assimilazione dei contenuti tramite prove strutturate di tipo oggettivo quali test vero/falso, test a scelta multipla, test di completamento quesiti a risposta aperta, lezione partecipata. Tali prove hanno avuto lo scopo di accertare se l'obiettivo proposto è stato conseguito oppure se fosse necessario apportare eventuali integrazioni o lavori di recupero. Per la valutazione globale dell'allievo si è tenuto conto del grado di partecipazione al dialogo educativo, alla motivazione, all'impegno profuso, ai risultati raggiunti rispetto al livello di partenza.

Strumenti didattici utilizzati

Dispense realizzate dalla docente
Libro A Table Hoepli Editore
Slides, PowerPoint realizzate dalla docente,
Uso di materiali reperiti in rete
Libri interattivi, schede di approfondimento,

Serra San Bruno 13 maggio 2026

Il/la docente

Raggiungimento degli obiettivi

In riferimento alla programmazione curriculare sono stati conseguiti, pur in maniera differenziata, i seguenti obiettivi:

Conoscenze

- Definizione, classificazione e proprietà delle funzioni reali.
- Concetto di limite, forme indeterminate e asintoti.
- Concetto di derivata e suo significato geometrico.
- Fasi dello studio di una funzione

Competenze

- ✓ utilizzare tecniche di calcolo aritmetico ed algebrico con rappresentazioni grafiche.
- ✓ analizzare e interpretare dati mediante l'ausilio di grafici.
- ✓ Individuare strategie adeguate per la soluzione dei problemi.

Frequenza, applicazione allo studio, partecipazione al dialogo educativo

La frequenza della classe è stata assidua per alcuni, saltuaria per altri.

La classe ha dimostrato un'applicazione allo studio così suddivisa: adeguata ed approfondita per alcuni, superficiale per altri.

La partecipazione al dialogo educativo ha mostrato un andamento eterogeneo: è stata attiva e collaborativa per alcuni, poco propositiva per altri.

Contenuti disciplinari
Matematica

Argomenti	Periodo
Uda n.1 Richiami equazioni di primo e secondo grado: definizioni, principi di equivalenza, equazioni intere e fratte, formule risolutive.	I QUADRIMESTRE
Uda n.2 Richiami disequazioni di primo e secondo grado: proprietà delle disuguaglianze, disequazioni intere e fratte, sistemi di disequazioni.	I QUADRIMESTRE
Uda n.3 Funzioni e loro proprietà: dominio, intersezioni, segno, funzioni iniettive, suriettive, biiettive, pari e dispari.	I QUADRIMESTRE
Uda n.4 I limiti: definizione intuitiva, operazioni con i limiti, forme di indeterminazione, continuità, asintoti e grafico probabile.	II QUADRIMESTRE
Uda n.5 Le derivate: concetto di derivata, calcolo di derivate, massimi e minimi di una funzione*.	II QUADRIMESTRE
Uda n.6 Studio di una funzione: dominio, simmetrie, intersezioni con gli assi cartesiani, segno, asintoti e studio della derivata, rappresentazione grafica*.	II QUADRIMESTRE

Gli argomenti contraddistinti con * si intende che saranno trattati nel periodo dal 13 maggio 2026 al termine delle attività didattiche.

Metodologie didattiche utilizzate

- Lezione frontale interattiva e dialogata
- Problem solving
- Cooperative learning
- Didattica laboratoriale
- Lavoro di gruppo
- Attività di recupero
- Attività di approfondimento

Tipologie prove di verifica – Criteri di Valutazione

- **Prove scritte:** Compiti tradizionali, prove strutturate (test a scelta multipla, V/F) o semistrutturate.
- **Prove orali:** Colloqui individuali o di gruppo.
- **Valutazione:** Verifiche sommative a conclusione di ogni UDA e verifiche intermedie formative.

Strumenti didattici utilizzati

Libro di testo: Matematica

Autore: Bergamini/Barozzi/Trifone

Titolo: Matematica in cucina, in sala, in albergo

Editore: ZANICHELLI

Lavagna/LIM

Schede di approfondimento

Internet/PC

Appunti forniti dal docente.

Software didattici open source, e-Product (video, presentazioni).

Serra San Bruno 13 maggio 2026

Il/la docente

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE

Raggiungimento degli Obiettivi

In riferimento alla programmazione curriculare sono stati conseguiti, pur in maniera differenziata, i seguenti obiettivi:

Conoscenze

- Il mercato turistico internazionale e nazionale
- Aspetti generali del marketing
- Marketing strategico
- Marketing operativo
- Testo Unico sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro
- Normativa antincendi
- Segnaletica di sicurezza
- Normativa sulla sicurezza alimentare
- Pianificazione
- Programmazione
- Budget
- Controllo di gestione

Competenze

- Saper adeguare l'offerta delle aziende ristorative alle tendenze del mercato turistico
- Saper promuovere e commercializzare prodotti e servizi enogastronomici cogliendo le tendenze del mercato di riferimento
- Applicare correttamente la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
- Applicare correttamente la normativa sulla sicurezza alimentare e il sistema HACCP
- Supportare le attività di budgeting e reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie aziendali.

Frequenza, applicazione allo studio, partecipazione al dialogo educativo

La frequenza della classe è stata, per alcuni, assidua e costante, per altri, invece, è risultata saltuaria e discontinua ripercuotendosi anche sui risultati raggiunti.

La classe ha dimostrato un'applicazione allo studio poco soddisfacente. Fatta eccezione per tre corsisti che hanno dimostrato impegno e costanza nello studio e nelle attività proposte, la restante parte della classe ha dimostrato un'applicazione e un interesse assai scarsi.

La partecipazione al dialogo educativo è stata attiva, costante e proficua per alcuni corsisti, mentre per la maggior parte della classe è stata passiva e superficiale.

Contenuti disciplinari DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE

Argomenti	Periodo
Uda n.1 IL MERCATO TURISTICO • I caratteri del turismo • Quali fattori influenzano il turismo internazionale • Gli organismi internazionali • Gli organi dell'Unione Europea • Strumenti di analisi del mercato turistico interno • Gli organismi interni	Primo quadrimestre
Uda n.2 IL MARKETING • Che cos'è il marketing • Le fasi del marketing strategico • Analisi interna • Analisi della concorrenza • Analisi della domanda • Segmentazione • Posizionamento • Marketing mix • Analisi del ciclo di vita di un prodotto • Canali di distribuzione	Primo quadrimestre
Uda n.3 LE NORME SULLA SICUREZZA DEI LUOGHI DI LAVORO ▪ Disposizioni del testo Unico sulla salute e sicurezza nei luoghi di lavoro ▪ Obblighi delle imprese ▪ Servizio di prevenzione protezione ▪ Obblighi dei lavoratori ▪ Cosa succede se non vengono rispettate le norme imposte dal TU ▪ Principali disposizioni della normativa antincendi ▪ Segnaletica di sicurezza	Primo/secondo quadrimestre
Uda n.4 LE NORME DI IGIENE ALIMENTARE ▪ Responsabilità diretta degli operatori della filiera agro-alimentare ▪ Meccanismi di controllo della filiera agro-alimentare ▪ Rintracciabilità e tracciabilità dei prodotti (etichettatura) ▪ Frodi alimentari	Secondo quadrimestre
Uda n.5	Secondo quadrimestre

PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE ▪ Definizione di pianificazione e di strategia ▪ Fasi del processo di pianificazione ▪ Articolazione del budget d'esercizio ▪ Il controllo budgetario	
--	--

Metodologie didattiche utilizzate
--

- Lezione frontale interattiva e dialogata
- Problem solving
- Soluzione di semplici problemi in classe

Tipologie prove di verifica – Criteri di Valutazione

- Verifica sommativa scritta a conclusione di ogni UDA
- Verifiche orali formative intermedie
- Esercitazioni orientate in classe (obiettivi di conoscenza e di applicazione)

Strumenti didattici utilizzati

- Lavagna
- Schede di approfondimento
- Appunti forniti dalla docente

Serra San Bruno 13 maggio 2026

Il/ la docente

Raggiungimento degli Obiettivi

In riferimento alla programmazione curriculare sono stati conseguiti, pur in maniera differenziata, i seguenti obiettivi:

Conoscenze

- Filiera alimentare dal campo alla tavola, sistema HACCP e i suoi principi , contaminazione biologiche ,fisiche e chimiche, tecniche di conservazione e cottura sicura
- Nuovi prodotti alimentari, novel food, alimenti funzionali, OGM, tecniche di produzione industriale.
- Fabbisogni energetici e nutritivi nelle diverse fasi della vita , diete e stili alimentari, prescrizioni religiose, ristorazione collettiva.
- Ruolo dell'alimentazione nelle malattie cardiovascolari, metaboliche, dell'apparato digerente, tumori . Allergie, intolleranze, disturbi alimentari

Competenze

- Applicare le norme HACCP, riconoscere i pericoli di contaminazione, scegliere metodi di conservazione/cottura adatti per garantire salubrità
- Valutare caratteristiche e sicurezza dei nuovi prodotti, comprendere etichette e claim nutrizionale
- Elaborare menu' bilanciati per età e contesto, adattare l'alimentazione a esigenze culturali/religiose, gestire il calcolo calorico e nutrizionali.
- Riconoscere alimenti rischiosi /benefici per specifiche patologie, impostare strategie preventive ,identificare sintomi di allergie/intolleranze e disturbi alimentari

Frequenza, applicazione allo studio, partecipazione al dialogo educativo

La frequenza della classe è stata irregolare, salvo qualche eccezione

La classe ha dimostrato un'applicazione allo studio non sempre costante

La partecipazione al dialogo è stata costruttiva

Contenuti disciplinari Scienza e cultura dell'alimentazione
--

Argomenti	Periodo
Uda n.1 Sicurezza alimentare a tutela dei consumatori Contenuti trattati: La filiera alimentare Il sistema HACCP La contaminazione biologica degli alimenti La contaminazione fisico-chimica degli alimenti	Primo quadrimestre
Uda n.2 La trasformazione degli alimenti Contenuti trattati: La conservazione degli alimenti, la cottura degli alimenti, I nuovi prodotti alimentari	
Uda n.3 L'alimentazione in situazioni fisiologiche Contenuti trattati: L'alimentazione nelle diverse fasi della vita, Diete e stili alimentari, Prescrizioni alimentari e religioni, L'alimentazione nella ristorazione collettiva	Secondo quadrimestre
Uda n.4 L'alimentazione in situazione patologiche Contenuti trattati: L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari, l'alimentazione nelle malattie metaboliche, l'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente, allergie e intolleranze alimentari, alimentazione e tumori, disturbi alimentari	

Gli argomenti contraddistinti con * si intende che saranno trattati nel periodo dal 13 **maggio 2026** al termine delle attività didattiche.

Metodologie didattiche utilizzate
--

Lezione frontale partecipata adattata all'utenza adulta, apprendimento cooperativo, utilizzo di materiale multimediale e lim, flipped classeroon per ottimizzare i tempi di presenza, collegamenti interdisciplinari con laboratorio di cucina sala bar

Tipologie prove di verifica –Criteri di Valutazione

Prove scritte: prove strutturate e semi-strutturate questionari a risposta multipla/ aperta,

Prove orali: colloqui su argomenti del programma, discussioni guidate ,esposizione di lavori di gruppo.

Strumenti didattici utilizzati

Libro di testo :Scienza e cultura dell'alimentazione

Autore: A. Machado

Titolo: scienza e cultura dell'alimentazione

Editore: poseidonia scuola

Lavagna

Schede di approfondimento

Internet

LIM

Serra San Bruno 13 maggio 2026

Il/ La docente

Raggiungimento degli Obiettivi

In riferimento alla programmazione curriculare sono stati conseguiti, pur in maniera differenziata, i seguenti obiettivi:

Conoscenze

- ✓ Conoscenza dei metodi e dei materiali utilizzati
- ✓ Conoscenza dei metodi di conservazione principali ed i loro effetti sugli alimenti
- ✓ Conoscenza del piano Haccp e sicurezza dell'igiene alimentare
- ✓ Conoscenza delle materie prime descritte in precedenza e il loro utilizzo nella cucina professionale
- ✓ Conoscenza dei ristoranti per identità e conoscenza dei rischi che possono creare le intolleranze alimentari
- ✓ Conoscenza dei ristoranti per identità e conoscenza dei rischi che possono creare le intolleranze alimentari
- ✓ Conoscenza della dieta mediterranea, dei suoi pregi e degli alimenti in essa inclusi

Competenze

- ✓ Competenze di base dell'ambito cucina sui metodi di cottura innovativi
- ✓ L'alunno deve identificare quali migliori metodi di conservazione adottare sugli alimenti e le metodiche
- ✓ L'allievo deve avere le competenze necessarie nell'utilizzo delle attrezzature utili alla sicurezza alimentare.
- ✓ Competenze nell'utilizzo dei prodotti del territorio inseriti anche nei menù
- ✓ Competenze riguardanti le varietà di ristorazione più importanti ed avere competenze sulle varie intolleranze alimentari
- ✓ Gli allievi dovranno avere le competenze adatte a stabilire le qualità degli alimenti nella dieta mediterranea equilibrata.

Frequenza, applicazione allo studio, partecipazione al dialogo educativo

La frequenza della classe è stata: buona

La classe ha dimostrato un'applicazione allo studio: buona

La partecipazione al dialogo educativo è stata: buona

Contenuti disciplinari**Lab. Enog. cucina**

Argomenti	Periodo
U. D. 1 – I metodi di cottura. • I nuovi metodi di cottura (Sottovuoto, olio cottura, vaso cottura) • Applicazione dei metodi principali di cottura, classici ed innovativi; Utilizzo dei metodi di conservazione (fisici, chimici, chimico-fisici)	primo
U. D. 2 - Applicazione dei criteri di conservazione e tutela dei cibi (metodologia) • Applicazione dei criteri di conservazione e tutela dei cibi (metodologia)	primo
U.D. 3 - Il piano HACCP, la sicurezza alimentare. • Nuovi strumenti di sicurezza alimentare • Il piano HACCP, la sicurezza alimentare. • Nuovi strumenti di sicurezza alimentare	primo
U. D. 4 - I prodotti del territorio e i menù relativi • I prodotti del territorio e i menù relativi (Il valore dei prodotti locali ed il loro utilizzo in cucina)	secondo
U. D. 5 - Le varietà di ristorazione. • Le tipologie di servizio (le varietà di menù in ristorazione)	secondo
U. D. 6 - La cucina Mediterranea, il settore Ho.Re.Ca. • La cucina Mediterranea, • il settore Ho.Re.Ca.	secondo
U. D. 7 - I menù speciali	secondo

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• La cucina senza glutine, vegetariana, vegana | |
|--|--|

Metodologie didattiche utilizzate
--

Attività in classe e di laboratorio.

Tipologie prove di verifica –Criteri di Valutazione
--

Verifiche orali, scritte e verifica della parte pratica in laboratorio.

Strumenti didattici utilizzati

- Libro di testo (*personale*)

Autore: Frangini/Benedetti

Titolo: Italian Masterchef

Editore: Le Monnier

- Internet (Dispense inerenti le lezioni)
- Lavagna
- Schede di approfondimento
- LIM

Serra San Bruno, 13 maggio 2026

Il/la docente

Raggiungimento degli Obiettivi

In riferimento alla programmazione curriculare sono stati conseguiti, pur in maniera differenziata, i seguenti obiettivi:

Conoscenze

- **Sicurezza e igiene sul lavoro:** norme su prevenzione e sicurezza sul lavoro; procedure di sicurezza alimentare; applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare.
- La ristorazione, lo staff, le aree e le attrezzature.
- L'elaborazione di menu e carte: criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità); principi di eco sostenibilità applicati ai settori di riferimento; tecniche per ridurre lo spreco.
- La mise en place e gli stili di servizio: la mise en place; gli stili di servizio; il servizio delle bevande.
- **Enologia e sommellerie:** i vini passiti e i vini speciali – vitigni e vini d'Italia; la degustazione; l'abbinamento cibo-vino
- Abilità di base nel bar: il bar; caffè, latte e derivati; il servizio delle bevande miscelate al bar.

Competenze

- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- 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
- 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 ed equilibrati.
- 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.
- 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.

Frequenza, applicazione allo studio, partecipazione al dialogo educativo

La frequenza della classe è stata regolare per buona parte della classe

La classe ha dimostrato un'applicazione allo studio

La partecipazione al dialogo educativo è stata attiva e collaborativa in particolare, nelle attività laboratoriali.

Contenuti disciplinari
Enogastronomia – Settore Sala E Vendita

Argomenti	Periodo
Uda n.1: Sicurezza e igiene sul lavoro Formazione generale D.lgs. 81/2008; obblighi del datore di lavoro; la sicurezza nei luoghi di lavoro; la prevenzione degli infortuni. Il sistema HACCP; igiene della persona igiene degli alimenti; la contaminazione crociata.	I
Uda n.2: La ristorazione, lo staff, le aree e le attrezzature La ristorazione commerciale, la ristorazione collettiva; catering e banqueting. La brigata di sala, la sala ristorante, i reparti annessi alla sala ristorante; tovagliato, posateria e vasellame.	II
Uda n.3: L'elaborazione di menu e carte Quali sono le tipologie di menu e carte, come va redatto un menu, cos'è la valutazione strutturale. Come si stabilisce la composizione gastronomica, perché è fondamentale il legame con il territorio.	III
Uda n.4: La mise en place e gli stili di servizio Le fasi della mise en place, coperti per differenti menu, il menage e gli altri elementi in tavola. Il servizio all'italiana, alla russa, il servizio all'inglese, il servizio alla francese. Attrezzature e regole di servizio, il servizio dell'acqua, il servizio del vino, il servizio dello spumante.	IV
Uda n.5: Enologia e sommellerie I vini passiti, i vini muffati, metodo classico e metodo Charmant. Le fasi della degustazione esame visivo, gustativo e gusto-olfattivo. Abbinamento cibo-vino per concordanza, per contrapposizione, per tradizione. I marchi di qualità: Docg, Doc, DOP, IGP, STG.	V
Uda n.6: Abilità di base nel bar Caffè e derivati, il servizio della prima colazione, la cioccolata. I cocktail. Cenni: le fasi della distillazione e i liquori	VI

Preparazione e servizio cocktail IBA	
Educazione civica: Il patrimonio ambientale, artistico e culturale del territorio delle Serre.	
Metodologie didattiche utilizzate	

- Lezione frontale interattiva e dialogata
- Dibattito in classe
- Problem solving
- Soluzione di semplici problemi in classe mediante attività per gruppi
- Esercitazioni pratiche in laboratorio
- Attività di recupero
- Attività di approfondimento

Tipologie prove di verifica – Criteri di Valutazione

- Verifica sommativa a conclusione dell'UDA
- Verifiche intermedie (formative) sia scritte che orali
- Esercitazioni orientate in laboratorio (obiettivi di conoscenza e di applicazione)
- Colloqui e discussioni
- Grado di conoscenza dei contenuti disciplinari
- Approfondimento delle tematiche trattate
- Uso appropriato dei linguaggi specifici
- Capacità logiche, intuitive, critiche, di rielaborazione dei concetti, di coordinamento delle conoscenze operando collegamenti nell'ottica della multidisciplinarietà.
- Raggiungimento degli standard minimi
- Progressi rispetto alla situazione di partenza
- Impegno
- Partecipazione
- Interesse

Strumenti didattici utilizzati

- Libro di testo:
Autore: Oscar Galeazzi
Titolo: Sala Bar Smart - Tecnica e pratica di Sala, Bar e Vendita - Edizione Open school - UDA Interdisciplinari - Secondo biennio e quinto anno
Editore: Hoepli
- Lavagna
- Appunti, fotocopie e schemi di sintesi forniti dal docente
- Schede di approfondimento
- Internet
- LIM
- Uso dei laboratori con le relative attrezzature professionali per la parte pratica.

DISCIPLINA: EDUCAZIONE CIVICA

Raggiungimento degli Obiettivi

In riferimento alla programmazione curriculare sono stati conseguiti, pur in maniera differenziata, i seguenti obiettivi:

Conoscenze

- ✓ Conoscere il contenuto della Costituzione e delle altre Carte attuali o passate, con il contesto storico in cui essa è nata;
- ✓ Conoscere la presenza delle Istituzioni e della normativa dell'Unione Europea e di Organismi internazionali nella vita sociale, culturale, economica, politica del nostro Paese, le relazioni tra istituzioni nazionali ed europee, anche alla luce del dettato costituzionale sui rapporti internazionali.
- ✓ conoscere le origini e le ragioni storico-politiche della costituzione degli Organismi sovranazionali e internazionali, con particolare riferimento al significato dell'appartenenza all'Unione europea, al suo processo di formazione, ai valori comuni su cui essa si fonda
- ✓ Conoscere, attraverso l'analisi comparata della Costituzione italiana, la Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione europea, delle Carte Internazionali delle Nazioni Unite e di altri Organismi Internazionali (es. COE), i principi comuni di responsabilità, libertà, solidarietà, tutela dei diritti umani, della salute, della proprietà privata, della difesa dei beni culturali e artistici, degli animali e dell'ambiente.
- ✓ Conoscere e comprendere il principio di uguaglianza nel godimento dei diritti inviolabili e nell'adempimento dei doveri inderogabili, nel quale rientrano il principio di pari opportunità e non discriminazione ai sensi dell'articolo 3 della Costituzione.
- ✓ Conoscere la situazione economica e sociale in Italia, nell'Unione europea e più in generale nei Paesi extraeuropei, anche attraverso l'analisi di dati e in una prospettiva storica. Analizzare le diverse politiche economiche e sociali dei vari Stati europei.
- ✓ Conoscere l'importanza del "Regolamento sulla privacy" (Privacy Policy) che i servizi digitali predispongono per informare gli utenti sull'utilizzo dei dati personali raccolti.

Competenze

- ✓ Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul rispetto verso ogni persona, sulla responsabilità individuale, sulla legalità, sulla partecipazione e la solidarietà, sulla importanza del lavoro, sostenuti dalla conoscenza della Carta costituzionale, della Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione Europea e della Dichiarazione Internazionale dei Diritti umani.
- ✓ Interagire correttamente con le istituzioni nella vita quotidiana, nella partecipazione e nell'esercizio della cittadinanza attiva, a partire dalla conoscenza dell'organizzazione e delle funzioni dello Stato, dell'Unione europea, degli organismi internazionali, delle regioni e delle Autonomie locali

- ✓ Comprendere l'importanza della crescita economica. Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela dell'ambiente, degli ecosistemi e delle risorse naturali per uno sviluppo economico rispettoso dell'ambiente.
- ✓ Maturare scelte e condotte di tutela dei beni materiali e immateriali.
- ✓ Sviluppare la capacità di accedere alle informazioni, alle fonti, ai contenuti digitali, in modo critico, responsabile e consapevole
- ✓ Rispettare le regole e le norme che governano lo stato di diritto, la convivenza sociale e la vita quotidiana in famiglia, a scuola, nella comunità, nel mondo del lavoro al fine di comunicare e rapportarsi correttamente con gli altri, esercitare consapevolmente i propri diritti e doveri per contribuire al bene comune e al rispetto dei diritti delle persone.
- ✓ Gestire l'identità digitale e i dati della rete, salvaguardando la propria e altrui sicurezza negli ambienti digitali, evitando minacce per la salute e il benessere fisico e psicologico di sé e degli altri

Frequenza, applicazione allo studio, partecipazione al dialogo educativo

La frequenza della classe è stata, per alcuni, assidua e costante, per altri, invece, è risultata saltuaria e discontinua ripercuotendosi anche sui risultati raggiunti.

La classe ha dimostrato un'applicazione allo studio poco soddisfacente. Fatta eccezione per tre corsisti che hanno dimostrato impegno e costanza nello studio e nelle attività proposte, la restante parte della classe ha dimostrato un'applicazione e un interesse assai scarsi.

La partecipazione al dialogo educativo è stata attiva, costante e proficua per alcuni corsisti, mentre per la maggior parte della classe è stata passiva e superficiale.

Contenuti disciplinari EDUCAZIONE CIVICA

Argomenti	Periodo
U. D. 1 – La Costituzione • La dignità umana con particolare riferimento alla dignità del lavoro: morti bianche, importanza della sicurezza sui luoghi di lavoro con riferimento a fatti di attualità. • Prossimità e universalità delle Istituzioni. Importanza dell'esercizio del diritto di voto • Pari opportunità e contrasto alla discriminazione di genere	I e II quadrimestre
U. D. 2 - Sviluppo economico e sostenibilità • Le guerre e l'impatto sull'ambiente. • Il patrimonio ambientale, artistico e culturale del territorio	II quadrimestre

delle Serre.	
U.D. 3 - Cittadinanza digitale • Consigli per una corretta gestione della propria privacy e sicurezza in rete. • Il diritto alla privacy e la protezione dei dati personali	Il quadrimestre

Metodologie didattiche utilizzate
--

- ✓ Lezione frontale,
- ✓ lezione dialogata,
- ✓ elaborazioni di schede, mappe e appunti,
- ✓ Dibattiti,
- ✓ Dispense, fornite ai corsisti e relativi approfondimenti, anche attraverso piattaforme digitali
- ✓ proiezione di filmati di riepilogazione e/o di approfondimento

Tipologie prove di verifica – Criteri di Valutazione

- ✓ Colloqui orali,
- ✓ valutazione di contenuti durante i dibattiti,
- ✓ elaborazione di ricerche e approfondimenti.

Strumenti didattici utilizzati

- ✓ Lavagna
- ✓ Schede di approfondimento
- ✓ Internet
- ✓ LIM

Serra San Bruno 13 maggio 2026

Il/ la docente

14. Griglie di valutazione degli apprendimenti

Griglia di valutazione Prima Prova scritta (D.M. n. 769 del 2018) **Esame di Maturità 2025-'26**

Commissione N.....Indirizzo

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA – ITALIANO

Candidato/a..... classe.....

Parte generale		Max	Punt. ass.
Indicatore			
Indicatori generali	Descrittori	60	
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	Ideazione confusa e/o frammentaria, pianificazione e organizzazione non pertinenti	0-2	
	Ideazione frammentaria, pianificazione e organizzazione limitate e/o non sempre pertinenti	3-4	
	Ideazione e pianificazione limitate ai concetti di base e/o organizzazione non sempre logicamente ordinata	5-6	
	Ideazione chiara, pianificazione e organizzazione ben strutturate e/o ordinate	7-8	
	Ideazione chiara e/o completa, pianificazione efficace, organizzazione pertinente e/o logicamente strutturata	9-10	
Coerenza e coesione testuale	Quasi inesistente la coerenza concettuale tra le parti del testo e la coesione a causa dell'uso errato dei connettivi	1-2	
	Carente la coerenza concettuale in molte parti del testo e/o scarsa la coesione a causa di un uso non sempre pertinente dei connettivi	3-4	
	Presente nel testo la coerenza concettuale di base e/o la coesione tra le parti sostenuta dall'uso sufficientemente adeguato dei connettivi	5-6	
	Buona la coerenza concettuale e/o pertinente l'uso dei connettivi per la coesione del testo	7-8	
	Ottima la coerenza concettuale per l'eccellente strutturazione degli aspetti salienti del testo e/o ottima la coesione per la pertinenza efficace e logica dell'uso dei connettivi che rendono il testo	9-10	
Ricchezza e padronanza lessicale	Livello espressivo trascurato e/o a volte improprio con errori formali nell'uso del lessico specifico	1-2	
	Livello espressivo elementare e/o con alcuni errori formali nell'uso del lessico specifico	3-4	
	Adeguate competenza formale e/o padronanza lessicale elementare	5-6	
	Forma corretta e fluida e lessico pienamente appropriato	7-8	
	Forma corretta e fluida e ricchezza lessicale ed efficacia comunicativa	9-10	
Correttezza grammaticale	Difficoltà nell'uso delle strutture morfosintattiche, errori che rendono difficile la comprensione esatta del testo;	0-2	
(punteggiatura,	punteggiatura errata o carente		

ortografia, morfologia, sintassi)	Errori nell'uso delle strutture morfosintattiche che non inficiano la comprensibilità globale del testo; occasionali errori ortografici. Punteggiatura a volte errata	3-4	
	Generale correttezza morfosintattica e saltuari errori di ortografia. Punteggiatura generalmente corretta	5-6	
	Uso delle strutture morfosintattiche abbastanza articolato e corretto con saltuarie imprecisioni. Testo corretto e uso adeguato della punteggiatura	7-8	
	Strutture morfosintattiche utilizzate in modo corretto e articolato. Ortografia corretta. Uso efficace della punteggiatura	9-10	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenze gravemente carenti e gravi difficoltà a organizzare i concetti e i documenti proposti. Riferimenti culturali banali	0-2	
	Conoscenze lacunose e uso inadeguato dei documenti proposti. Riferimenti culturali non sempre precisi	3-4	
	Conoscenze e riferimenti culturali essenziali con modeste integrazioni dei documenti proposti	5-6	
	Conoscenze documentate e/o riferimenti culturali ampi. Utilizzo adeguato dei documenti proposti	7-8	
	Conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e ampi. Utilizzo consapevole e appropriato dei documenti	9-10	
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	Argomentazione frammentaria e assenza di adeguati nessi logici	1-2	
	Coerenza limitata e fragilità del processo argomentativo con apporti critici e valutazioni personali sporadici	3-4	
	Apporti critici e valutazioni personali circoscritti o poco approfonditi	5-6	
	Argomentazione adeguata con spunti di riflessione originali ed elementi di sintesi coerenti	7-8	
	Argomentazione ampia con spunti di riflessione originali e motivati. Valutazioni personali rielaborate in maniera critica e autonoma	9-10	
Totale		60	

Tipologia A (Analisi del testo letterario)

CANDIDATO/A

CLASSE

Indicatori	Descrittori	Max	Punt. Ass.
		40	
Rispetto dei vincoli posti nella consegna (lunghezza del testo, parafrasi o sintesi del testo)	Scarso rispetto del vincolo sulla lunghezza e parafrasi e/o sintesi non conforme al testo	1-2	
	Parziale rispetto del vincolo sulla lunghezza e parafrasi e/o sintesi parzialmente conforme al testo	3-4	
	Adeguatezza rispetto del vincolo sulla lunghezza e parafrasi e/o sintesi essenzialmente conforme al testo	5-6	
	Rispetto del vincolo sulla lunghezza e parafrasi e/o sintesi conforme al testo	7-8	
	Pieno rispetto del vincolo sulla lunghezza del testo; parafrasi e/o sintesi complete e coerenti	9-10	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Fraintendimenti sostanziali del contenuto del testo; mancata individuazione degli snodi tematici e stilistici	0-2	
	Lacunosa comprensione del senso globale del testo e limitata comprensione degli snodi tematici e/o stilistici	3-4	
	Corretta comprensione del senso globale del testo riconoscimento basilare dei principali snodi tematici e stilistici	5-6	
	Corretta comprensione del testo e degli snodi tematici e stilistici	7-8	
	Comprensione sicura e approfondita del senso del testo e degli snodi tematici e stilistici	9-10	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica, ecc.	Mancato riconoscimento degli aspetti contenutistici e/o stilistici (figure retoriche, metrica, linguaggio ...)	0-2	
	Parziale riconoscimento degli aspetti contenutistici e/o stilistici (figure retoriche, metrica, linguaggio ...)	3-4	
	Adeguatezza riconoscimento degli aspetti contenutistici e/o stilistici (figure retoriche, metrica, linguaggio ...)	5-6	
	Riconoscimento apprezzabile degli aspetti contenutistici e stilistici (figure retoriche, metrica, linguaggio ...)	7-8	
	Riconoscimento completo e puntuale degli aspetti contenutistici e stilistici (figure retoriche, metrica, linguaggio ...) e attenzione autonoma all'analisi formale del testo	9-10	
Interpretazione corretta e articolata del testo	Interpretazione errata o priva di riferimenti al contesto storico-culturale e a testi dello stesso autore o di autori differenti	0-2	
	Interpretazione parziale con pochi riferimenti al contesto storico-culturale e/o a testi dello stesso autore o di autori differenti	3-4	
	Interpretazione nel complesso corretta con riferimenti essenziali al contesto storico-culturale e confronti tra testi dello stesso autore o di altri autori	5-6	
	Interpretazione corretta e originale con riferimenti approfonditi al contesto storico-culturale e confronti tra testi dello stesso autore o di altri autori	7-8	
	Interpretazione corretta, articolata e originale con riferimenti culturali ampi, pertinenti e personali al contesto storico-culturale e confronti tra testi dello stesso autore o di altri autori	9-10	
Totale		40	

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

Tipologia B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

CANDIDATO/A		CLASSE	
Indicatori specifici	Descrittori	MAX	Punt. ass
		40	
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Mancata o parziale comprensione del senso del testo.	0-2	
	Individuazione stentata di tesi e/o argomentazioni.	3-4	
	Individuazione della tesi e delle principali argomentazioni. Organizzazione a tratti incoerente delle osservazioni.	5-6	
	Individuazione completa e puntuale di tesi e argomentazioni. Articolazione coerente delle argomentazioni.	7-8	
	Individuazione delle tesi sostenute, spiegazione degli snodi argomentativi, riconoscimento della struttura del testo.	9-10	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato	Argomentazione incoerente	0-2	
	Argomentazione scarsamente coerente	3-4	
	Argomentazione complessivamente coerente	5-6	
	Argomentazione strutturata e razionale	7-8	
	Argomentazione coerente, ben strutturata, fluida e rigorosa	9-10	
Utilizzo pertinente dei connettivi	Uso improprio dei connettivi	0-2	
	Uso non sempre pertinente dei connettivi	3-4	
	Uso quasi sempre pertinente dei connettivi	5-6	
	Uso appropriato dei connettivi	7-8	
	Uso efficace dei connettivi	9-10	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Riferimenti culturali non corretti e/o incongruenti che non consentono di sostenere l'argomentazione	0-2	
	Riferimenti culturali corretti ma incongruenti che consentono di sostenere solo a tratti l'argomentazione	3-4	
	Riferimenti culturali corretti e congruenti che consentono di sostenere un'argomentazione essenziale	5-6	
	Riferimenti culturali corretti, congruenti e puntuali che consentono di sostenere un'argomentazione articolata	7-8	
	Riferimenti culturali corretti, ricchi, puntuali e articolati in maniera originale, che consentono una rielaborazione autonoma e personale	9-10	
Totale		40	

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

Tipologia C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)

CANDIDATO/A

CLASSE

Indicatori specifici	Descrittori	MAX	Punt. ass.
		40	
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	Scarsa pertinenza del testo rispetto alla traccia e alle consegne	0-2	
	Parziale e incompleta pertinenza del testo rispetto alla traccia e alle consegne con parziale coerenza del titolo e della parafrasi	3-4	
	Adeguate pertinenza del testo rispetto alla traccia e alle consegne con titolo e parafrasi coerenti	5-6	
	Completa pertinenza del testo rispetto alla traccia e alle consegne con titolo e parafrasi opportuni	7-8	
	Completa e originale pertinenza del testo rispetto alla traccia e alle consegne. Titolo efficace e parafrasi funzionale	9-10	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Esposizione confusa e incoerente	0-3	
	Esposizione frammentaria e disarticolata	4-6	
	Esposizione logicamente ordinata ed essenziale	7-9	
	Esposizione logicamente strutturata e lineare nel suo sviluppo	10-12	
	Esposizione ben strutturata, progressiva, coerente e coesa	13-15	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenze e riferimenti culturali non corretti e non ben articolati	0-3	
	Conoscenze e riferimenti culturali corretti ma poco articolati. Osservazioni superficiali, generiche, prive di apporti personali	4-6	
	Conoscenze e riferimenti culturali corretti e articolati con riflessioni adeguate	7-9	
	Conoscenze e riferimenti culturali corretti e articolati in maniera originale con riflessioni personali	10-12	
	Conoscenze e riferimenti culturali corretti, ricchi, puntuali. Riflessioni critiche sull'argomento, rielaborate in maniera originale	13-15	
	Totale	40	

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

Valutazione in 20 esimi	Punteggio	Divisione per 5	Totale non arrotondato	Totale arrotondato
Indicatori generali				
Indicatori Specifici				
Totale				

14.1 Griglia di Valutazione Seconda Prova (D.M.769 2018)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

CANDIDATO _____ CORSO _____

POSSESSO DELLE CONOSCENZE SPECIFICHE PUNTI 1,5- 6	SCARSA	1,5	
	INSUFFICIENTE	2	
	PARZIALE	2,5	
	SUFFICIENTE	3	
	BUONA	4	
	APPROFONDITA ED ESAUDIENTE	6	
PRECISIONE, COMPLETEZZA, ORIGINALITA' NELLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI PROPOSTI; RIFERIMENTI A DISCIPLINE AFFINI PUNTI 1,5 - 6	SCARSA	1,5	
	INSUFFICIENTE	2	
	PARZIALE	2,5	
	SUFFICIENTE	3	
	BUONA	4	
	APPROFONDITA ED ESAUDIENTE	6	
CAPACITA' DI ANALISI, SINTESI, CHIAREZZA ESPOSITIVA. COMPETENZA NELLA UTILIZZAZIONE DI METODI E TECNICHE PUNTI 2 -8	SCARSA	2	
	INSUFFICIENTE	2,5	
	SUFFICIENTE	3	
	DISCRETA	3,5	
	BUONA	4	
	COMPLETA	6	
	COMPLETA E PRECISA IN OGNI FASE	8	
VALUTAZIONE COMPLESSIVA DELLA PROVA			Punti .../20

Data _____ Il Docente _____

14.2 Griglia di Valutazione Colloquio

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati. **(O.M.54 del 26 marzo)- Allegato A)**

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
MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO

(Tabella D.M. 22 maggio 2007 n° 42)
CREDITO SCOLASTICO
INDIRIZZO: CORSO DI ISTRUZIONE PER GLI ADULTI (IPSEOA)

A L U N N O (INTERNO)			Scrutinio Finale	Italiano	Storia	Inglese	Matematica	Francese/Tedesco	Labor.Serv. Enog.Sett. Cucina	Labor.Serv. Enog. Sett. Sala/Bar	Scienza e Cultura dell'aliment	Diritto e Tecn. Amm. della Strutt. Ricettiva	Educazione Civica	Comportamento	Media Voti			
Cognome / Nome			II periodo															
Luogo / Data di nascita			III periodo															
Sez.:																		
Media M			Bande di oscillazione								Punti Elementi Valutazione E. V. Credito Scolastico Σ=Punteggio banda + I + II + III + IV					Totale credito scolastico		
Media dei voti M	II periodo Banda di oscillaz.	III periodo Banda di oscillaz.	Periodo	Assiduità della frequenza scolastica in presenza e in DDI e dell'attività di ASL I max 0,40	Interesse ed impegno nella partecipazione al dialogo educativo II max 0,30	Interesse ed impegno nelle attività complementari ed integrative III max 0,20	Eventuali Crediti Formativi** IV max 0,10	TOT. PUNTI	SI ATTRIBUISCE IL MINIMO DELLA BANDA DI APPARTENENZA CON LA SEGUENTE MOTIVAZIONE: II PERIODO: ☐ PER SUPERAMENTO DEL NUMERO DI ASSENZE INDIVIDUALI STABILITO NEL POF ☐ PER SUPERAMENTO DEL NUMERO DI ENTRATE IN RITARDO E/O USCITE ANTICIPATE STABILITO NEL POF III PERIODO: ☐ PER SUPERAMENTO DEL NUMERO DI ASSENZE INDIVIDUALI STABILITO NEL POF ☐ PER SUPERAMENTO NUMERO DI ENTRATE IN RITARDO E/O USCITE ANTICIPATE STABILITO NEL POF									
M<6	___*	7 / 8	II															
(a) M = 6	8 / 9	9 / 10	III															
			II															
(b) 6<M≤7	9 / 10	10 / 11	III															
			II															
(c) 7<M≤8	10 / 11	11 / 12	III															
			II															
(d) 8<M≤9	11 / 12	13 / 14	III															
			II															
9<M≤10	12 / 13	14 / 15	III															
			II															
				**Verranno valutati solo crediti formativi coerenti con il Profilo educativo, culturale e professionale (Pecup) inerente al piano di studi dell'Indirizzo frequentato. Il punteggio parziale di ciascun anno si arrotonda per eccesso in caso di valori >= a 0,50; il punteggio si arrotonda per difetto in caso di valori < a 0,50.														
Punti Credito Scolastico: II PERIODO _____ III PERIODO _____ TOTALE _____ L'alunno è stato valutato in sede di scrutinio e, pertanto, è ammesso all'Esame di Stato.																		
Il Coordinatore del Consiglio di Classe _____ Serra San Bruno li, _____ Il Dirigente Scolastico _____																		

14.4 Prove scritte e Colloquio

Per le prove scritte e relative correzione e valutazione si rimanda rispettivamente ai criteri contenuti nell' **O.M.n.54 del 26 marzo 2026**

14.5 Allegati (A) (B)

ALLEGATO A : Quadro complessivo di attribuzione del Credito Scolastico in forma anonima

ALLEGATO B: Traccia Simulazione Seconda prova

(Tabella D.M. 22 maggio 2007 n° 42)		CREDITO SCOLASTICO								INDIRIZZO: CORSO DI ISTRUZIONE PER GLI ADULTI (IPSEA)						
A L U N N O (INTERNO)			Scrutinio Finale	Italiano	Storia	Inglese	Matemat ica	Francese /Tedesco	Labor.Serv. Enog.Sett. Cucina	Labor.Serv. Enog. Sett. Sala/Bar	Scienza e Cultura dell'aliment	Diritto e Tecn. Amm. della Strutt. Ricettiva	Educazione Civica	Comport amento	Media Voti	
Cognome / Nome			II periodo													
Luogo / Data di nascita			III periodo													
Sez.:																
Media M			Bande di oscillazione		Punti Elementi Valutazione [E. V.] Credito Scolastico Σ=Punteggio banda + I + II + III + IV										Totale credito scolastico	
Media dei voti M	II periodo Banda di oscillaz.	III periodo Banda di oscillaz.	Periodo	Assiduità della frequenza scolastica in presenza e in DDI e dell'attività di ASL I max 0,40	Interesse ed impegno nella partecipazione al dialogo educativo II max 0,30	Interesse ed impegno nelle attività complementari ed integrative III max 0,20	Eventuali Crediti Formativi** IV max 0,10	TOT. PUNTI	SI ATTRIBUISCE IL MINIMO DELLA BANDA DI APPARTENENZA CON LA SEGUENTE MOTIVAZIONE: II PERIODO: ☐ PER SUPERAMENTO DEL NUMERO DI ASSENZE INDIVIDUALI STABILITO NEL POF ☐ PER SUPERAMENTO DEL NUMERO DI ENTRATE IN RITARDO E/O USCITE ANTICIPATE STABILITO NEL POF III PERIODO: ☐ PER SUPERAMENTO DEL NUMERO DI ASSENZE INDIVIDUALI STABILITO NEL POF ☐ PER SUPERAMENTO NUMERO DI ENTRATE IN RITARDO E/O USCITE ANTICIPATE STABILITO NEL POF							
M<6	___*	7 / 8	II													
			III													
(a) M = 6	8 / 9	9 / 10	II									Punteggio complessivo	* Per particolare impegno e merito scolastico dimostrati nel recupero di situazioni di svantaggio	Credito scolastico Totale punti		
			III													
(b) 6<M≤7	9 / 10	10 / 11	II													
			III													
(c) 7<M≤8	10 / 11	11 / 12	II													
			III													
(d) 8<M≤9	11 / 12	13 / 14	II													
			III													
9<M≤10	12 / 13	14 / 15	II													
			III													
				**Verranno valutati solo crediti formativi coerenti con il Profilo educativo, culturale e professionale (Pecup) inerente al piano di studi dell'Indirizzo frequentato. Il punteggio parziale di ciascun anno si arrotonda per eccesso in caso di valori >= a 0.50; il punteggio si arrotonda per difetto in caso di valori < a 0.50.												
Punti Credito Scolastico: II PERIODO_____ III PERIODO_____ TOTALE_____ L'alunno è stato valutato in sede di scrutinio e, pertanto, è ammesso all'Esame di Stato.																
Il Coordinatore del Consiglio di Classe _____																
Serra San Bruno li, _____																
Il Dirigente Scolastico _____																



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

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

Tema di: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA e
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

L'alimentazione: il cliente e le sue esigenze

Documento

“L'alimentazione negli adulti”

[...]

Obiettivi di salute

[...] è importante sottolineare che **non esiste una dieta miracolosa capace di prevenire tutte le malattie e soprattutto non è possibile creare un regime alimentare che possa andare bene per tutti**. È infatti impensabile proporre la stessa dieta a un ragazzo di 20 anni, a un impiegato che trascorre le sue giornate in ufficio e a un atleta professionista; inoltre, nel corso dell'età adulta, si presentano anche situazioni che richiedono un aggiustamento delle dosi e delle composizioni del menù, come ad esempio la gravidanza.

Gravidanza e allattamento

Gravidanza e allattamento sono due fasi della vita nelle quali la donna adulta ha esigenze nutrizionali davvero particolari, che devono soddisfare anche i bisogni del bambino - anche se questo non significa che si debba mangiare per due! Nei nove mesi dell'attesa è importante per esempio aumentare le **proteine** (*ma non troppo*), non eccedere con gli zuccheri, **evitare alcol e prodotti animali crudi o poco cotti** e assumere quantità sufficienti di **ferro, calcio e folati**. Queste regole sono importanti anche durante l'allattamento; gli alimenti vegetali devono mantenere un ruolo di primo piano a eccezione di quelli che possono dare un cattivo sapore al latte materno come, ad esempio, la cipolla, l'aglio o i cavoli.

Sport

Gli sportivi devono invece garantire all'organismo il carburante necessario per affrontare l'allenamento ma non devono appesantirsi per non penalizzare la propria performance sportiva. Via libera ai **carboidrati di pasta, pane, riso** (tutti preferibilmente **integrali**). Via libera agli **zuccheri semplici**, ma solo se si prevede uno sforzo di breve durata. Non sono indicati, per esempio, per una partita di calcio in cui si corre per 90 minuti. Le **proteine** sono fondamentali per mantenere e riformare la massa muscolare che si usura durante un'attività fisica, e anche i grassi possono essere aumentati, ma solo dietro attente valutazioni del nutrizionista. Attenzione anche ai liquidi, che devono essere reintegrati dopo l'attività fisica e servono anche a ripristinare i sali minerali persi durante l'esercizio.

[...]

Composizione calorica e nutrienti

Quali sono i numeri della buona tavola? Quante calorie servono per raggiungere questi obiettivi? La società italiana di nutrizione umana (SINU) si occupa di calcolare i **LARN, i livelli di assunzione di riferimento di nutrienti** ed energia per la popolazione italiana. Per gli adulti maschi, ad esempio, le kilocalorie giornaliere dovrebbero essere circa **2.300**, mentre per le donne ne bastano meno di **2.000**.

Ma anche in questo caso generalizzare troppo è un errore: il numero di calorie giornaliere varia di molto a seconda **dell'età, del sesso, della costituzione (peso e altezza) e dell'attività fisica svolta**. Non è facile controllare se ciò che mangiamo copre i propri fabbisogni. [...]



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

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

Tema di: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA e
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Menù e porzioni

[...] non è sempre semplice seguire i consigli degli esperti nella vita di tutti i giorni. Viene da chiedersi per esempio come si traduce in pratica la raccomandazione di consumare 5 porzioni di frutta e verdura in un giorno. E come è possibile conoscere la composizione degli alimenti che mettiamo nel piatto. Il primo passo è senza dubbio quello di **leggere sempre con grande attenzione le etichette**, preziosa fonte di informazioni nutrizionali che ci permettono di capire cosa realmente stiamo mangiando. [...]

(Fonte: *L'alimentazione negli adulti* – Airc, in:
www.airc.it/cancro/prevenzione.../alimentazione/.../l'alimentazione-negli-adulti)

Il candidato ipotizzi di essere stato assunto in un rinomato ristorante della Regione di appartenenza. A motivo della preparazione conseguita nell'Istituto Professionale frequentato, il Direttore del ristorante gli assegna il compito di curare la predisposizione e la preparazione di piatti e menu per clienti con particolari esigenze.

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 alle seguenti questioni:
- Perché nel documento si sostiene che “*non è possibile creare un regime alimentare che possa andare bene per tutti*”?
 - Quali sono le raccomandazioni per l'alimentazione di una donna in gravidanza?
 - Quali informazioni utili alla preparazione di un menu possono essere ritrovate sulle etichette dei prodotti alimentari?
- B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, riferisca nozioni e informazioni che risultano fondamentali sia per la tutela del cliente con esigenze particolari, sia per il corretto comportamento della <squadra di cucina> nella predisposizione delle pietanze.
- In particolare:
- con riferimento alle “reazioni avverse al cibo” di tipo non tossico, chiarisca la differenza tra allergie e intolleranze alimentari, anche con esempi,
 - approfondisca la tematica, esaminando una tipologia di intolleranza o il caso della celiachia.



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

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

Tema di: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA e
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

- C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato ipotizzi di dover predisporre un menu tipico di una regione italiana e di doverlo adattare alle esigenze di alcuni clienti, come di seguito riferito:
- predisponga, in maniera motivata, un menu nutrizionalmente equilibrato (primo piatto, secondo piatto con contorno, dessert) per una comitiva di anziani, tra i quali quattro sono affetti da celiachia;
 - dia le indicazioni necessarie alla <squadra di cucina> su quali misure debbano essere adottate per la preparazione di piatti per soggetti celiaci;
 - identifichi, all'interno del menu proposto, anche la presenza di almeno due dei più comuni allergeni.
- D) Gli operatori nel settore della ristorazione esprimono un'attenzione sempre maggiore per l'impiego di prodotti stagionali o a km zero.
Il candidato illustri, anche con un esempio, i vantaggi che possono derivare dall'utilizzo di prodotti di questo tipo.

Per il punto c) e d) è data facoltà al candidato di fare riferimento a esperienze condotte nel laboratorio del proprio Istituto o maturate anche nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento.

Durata massima della prova – prima parte: 4 ore.

La prova si compone di due parti. La prima è riportata nel presente documento ed è predisposta dal MIUR 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 (O.M. n. 205 Art. 17 comma 9).

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 madrelingua non italiana.

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