

**A.S. 2025/2026**

**CLASSE V SEZ.A**

**ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE ENOGASTRONOMIA OSPITALITÀ  
ALBERGHIERO**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO  
DI CLASSE**

**IDF Srl**

info@istitutodefilippi.it • 0332 286367 • istitutodefilippi.it

**Scuola Alberghiera IPSEOA**

VARH01500A paritario

**Liceo delle Scienze Umane opzione economico-sociale**

VAPQ9E5000 paritario

segreteria@istitutodefilippi.it • 0332 286367 • istitutodefilippi.it

Sede operativa: via L. Brambilla 15, 21100, Varese

Sede legale: via Valparaiso 1, 20144, Milano

CF/P.IVA 13460220968



## Sommario

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE .....	4
Composizione della classe .....	4
Storia della classe.....	5
DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE.....	6
QUADRO ORARIO DEL TRIENNIO.....	6
NUMERO ORE ANNUALI SVOLTE NELLE SINGOLE DISCIPLINE COMPRENSIVE DELLE VISITE DI ISTRUZIONE .....	7
STORIA DEL TRIENNIO CONCLUSIVO DEL CORSO DI STUDI.....	8
METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO.....	8
STRUMENTI DIDATTICI.....	9
PROFILO EDUCATIVO, PROFESSIONALE E CULTURALE IN USCITA.....	9
VERIFICA VALUTAZIONE E APPRENDIMENTO.....	12
Criteri di valutazione degli apprendimenti e strumenti di verifica .....	12
Attività di recupero .....	13
Simulazioni d’esame .....	13
Criteri di valutazione delle attività dei Formazione Scuola Lavoro (FSL).....	13
Criteri di valutazione del comportamento.....	13
Criteri di valutazione e attribuzione del credito scolastico .....	13
PERCORSI DIDATTICI .....	13
Percorsi per orientamento .....	14
Percorsi di educazione civica.....	15
Formazione scuola lavoro (fsl) .....	15
CLIL.....	19
Attività di ampliamento dell’offerta formativa .....	20
ALLEGATI.....	21
- Schede disciplinari e Programmi .....	21
Lingua e letteratura italiana.....	22
Lingua e cultura straniera (inglese).....	31
Storia .....	37
Matematica.....	49
Religione cattolica.....	52
Scienze motorie .....	57
Scienze e cultura degli alimenti .....	63

---

Diritto e tecniche amministrative .....	68
Laboratorio di enogastronomia settore cucina .....	72
Laboratorio di enogastronomia settore sala, bar e vendita.....	88
Lingua e cultura straniera (francese).....	98
Griglia di valutazione condotta .....	104
Griglia assegnazione credito scolastico .....	107
Griglia di valutazione prima prova - Italiano Tipologie A, B, C .....	108
Griglia di valutazione seconda prova.....	111
Griglia di valutazione colloquio.....	113
Testi simulazione prove somministrata durante l'anno entro il 15 maggio.....	115

## PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

### **Composizione della classe**

La classe è composta da n. 24 studenti

OMISSIS

## Storia della classe

A.S.2021/2022: classe 1^A	La classe a settembre è composta da 28 alunni. Tra giugno e luglio tutti gli alunni vengono promossi.
A. S. 2022/2023: classe 2^A	La classe a settembre è composta da 29 alunni. [redacted] [redacted] dall'a.s. 2022/2023 proviene dal Liceo Scientifico statale Ferraris di Varese. Al termine dell'anno scolastico 3 alunni non vengono ammessi all'anno successivo. 1 Alunno si ritira in corso d'anno.
A. S. 2023/2024: classe 3^A	La classe a settembre è composta da 26 alunni. [redacted] [redacted] dall'a.s. 2023/2024 proviene dall'ISIS G. Falcone di Gallarate. Tutti gli alunni vengono ammessi alla classe successiva
A. S. 2024/2025: classe 4^A	A settembre la classe è composta da 27 alunni. [redacted] [redacted] dall'a.s. 2024/2025 proviene dal CFP di Varese.
A. S. 2025/2026: classe 5^A	Si ritirano tre alunni prima dell'inizio dell'anno scolastico. A settembre la classe è composta da 24 alunni.

## DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

<b>Materia</b>	<b>Docente titolare</b>
<b>Area generale</b>	
Lingua e letteratura italiana	Chizzoni Veronica
Lingua e cultura straniera (inglese)	Zaramella Simona
Matematica	Manchia Omar
Storia	Chizzoni Veronica
Ed. Fisica	Quadrelli Edoardo
Religione	Cavaliere suor Elena
<b>Area Tecnica</b>	
Lingua e cultura straniera (francese)	Villa Gloria
Scienze e cultura degli alimenti	Mezzera Emmanuele
Diritto e tecniche amministrative	Panza Emmanuele Maria
Laboratorio di Enogastronomia Cucina Laboratorio di Enogastronomia Sala bar e Vendita	Broggini Alberto Pavan Cristian

## QUADRO ORARIO DEL TRIENNIO

<b>Disciplina</b>	<b>Ore</b>		
	<b>3° anno</b>	<b>4° anno</b>	<b>5° anno</b>
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua e cultura straniera (inglese)	2	2	2
Matematica	3	3	3
Storia	2	2	2
Ed. Fisica	2	2	2
Religione	1	1	1
Lingua e cultura straniera (francese)	3	3	3
Scienze e cultura degli alimenti	4	4	4
Diritto e tecniche amministrative	3	3	3
Laboratorio di Enogastronomia Cucina Laboratorio di Enogastronomia Sala bar e Vendita	8 (4 – 4)	8 (4 – 4)	8
<b>TOTALE</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

NUMERO ORE ANNUALI SVOLTE NELLE SINGOLE DISCIPLINE COMPRENSIVE DELLE VISITE DI ISTRUZIONE.

<b>Disciplina</b>	<b>Ore pre 15 maggio</b>	<b>Ore post 15 maggio</b>
Lingua e letteratura italiana	114	12
Lingua e cultura straniera (inglese)	57	7
Matematica	91	8
Storia	65	6
Scienze Motorie	57	6
Religione	25	3
Lingua e cultura straniera (francese)	88	11
Scienze e cultura degli alimenti	114	12
Diritto e tecniche amministrative	84	10
Laboratorio di Enogastronomia Cucina Laboratorio di Enogastronomia Sala bar e Vendita	243	24

OMISSIS

#### METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO

Negli insegnamenti disciplinari sono state utilizzate le seguenti metodologie: lezioni frontali, esperienze laboratoriali, lezioni guidate dal docente su un argomento dato, lavori di gruppo, visione di video, incontri con persone impegnate nel sociale e con esperti in orientamento, partecipazione ad iniziative culturali proposte da Enti pubblici e non, partecipazione a masterclass, concorsi, visite guidate specifiche soprattutto nell'area tecnica.

Durante il quinto anno è stata proposta una convivenza studio in vista della preparazione dell'Esame di Maturità.

## STRUMENTI DIDATTICI

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti didattici: libri di testo in adozione e materiale d'integrazione in fotocopie, opere integrali (libri di narrativa e libri di settore in consultazione), strumenti multimediali, video e audio, materiale per l'attività sportiva in palestra e all'aperto, flipped classroom.

La scuola si appoggia alla piattaforma Microsoft Teams come mezzo per garantire la didattica digitale integrata, per chi ne facesse richiesta a fronte di documentazione medica che comprovasse l'oggettiva necessità.

## PROFILO EDUCATIVO, PROFESSIONALE E CULTURALE IN USCITA

“Education is our mission. Through our commitment to our chosen field, we want to enable people to nurture their individual skills and talents, take charge of their lives, and play a constructive role in their community”.

### La nostra Community, il nostro Campus

- **Il De Filippi è una Comunità** di studentesse e studenti, di docenti, di professionisti della filiera della ristorazione, dell'ospitalità e del turismo e di genitori che hanno a cuore l'educazione, la formazione, la crescita e lo sviluppo delle competenze, dei talenti e delle caratteristiche personali di ciascuna e di ciascuno.
- **Il De Filippi è un Campus** dove accanto alle aule e alle lezioni tradizionali, la vita quotidiana è scandita da attività laboratoriali, dalla gestione di un bar e di un ristorante didattico, da sale convegni ed eventi aperti alla città, da corsi di perfezionamento frequentanti da professionisti del settore. Tutti ambiti dove le nostre studentesse e i nostri studenti sono direttamente e giornalmente coinvolti e ne sono i primi protagonisti.
- **Il De Filippi è una Comunità e un Campus che vuole appassionare ad un mestiere:** il nostro desiderio ultimo è accompagnare le nostre studentesse e i nostri studenti ad apprendere, ad appassionarsi, ad accogliere e a sviluppare tutte quelle competenze e tutti quei talenti che sono propri del loro “mestiere” futuro.
- **Il De Filippi - radicato nel suo territorio locale – opera con una prospettiva internazionale.** Appartenendo ad un Gruppo presente in 24 Paesi nel mondo con scuole di ogni ordine e grado, e occupandosi di una filiera (ospitalità e turismo) che per vocazione ha una dimensione internazionale, il nostro Campus vuole essere un luogo che sappia valorizzare le potenzialità del proprio territorio aprendosi al bello e alle sollecitazioni che vengono dal mondo globale.

### In che cosa crediamo?

- Uno ad uno

L'educazione è un'esperienza che apre alla realtà, valorizza la libertà e coinvolge la persona nella sua interezza.

- Cura e attenzione  
Ci prendiamo cura delle persone, delle relazioni, degli ambienti e dei dettagli, perché questo è il segreto dietro a una professionalità autentica e concreta.
- Curiosità e apertura  
Coltiviamo la curiosità e la capacità di riflessione come motori autentici di crescita e conoscenza.
- Formazione  
Crediamo nella formazione continua come impegno personale e comunitario, per mantenere vivo lo slancio verso l'innovazione.
- Alleanza educativa  
Scuola e famiglia sono alleate, due volti della stessa medaglia che collaborano alla missione educativa dei giovani.
- Passione professionale  
La passione è il motore che alimenta la crescita personale e professionale, rendendo fecondo ogni impegno.
- Rigore e responsabilità  
Uniamo rigore, precisione, rispetto e affidabilità: il lavoro è dignità e servizio, orientato al bene comune.
- Il ruolo del docente  
Il docente è educatore e punto di riferimento: accompagna, appassiona e guida con competenza, responsabilità e coerenza.

Come previsto dalle linee guide ministeriali, si è lavorato per raggiungere **le seguenti competenze**:

Competenze comuni:

- 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 nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;

- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
- riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;
- individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento;
- 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 territorio; della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

#### Competenze specifiche:

- 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.

Dall'a.s. 2020/2021, nel rispetto delle linee ministeriali, il profilo si è arricchito con il curricolo dell'insegnamento trasversale di Educazione civica.

Per la classe il percorso annuale di tale nuovo insegnamento è risultato di n. ore totali 33 (ad oggi, comprensive dei lavori di gruppi e delle attività laboratoriali oltre che delle uscite didattiche)

Per rispettare la dimensione trasversale dell'insegnamento l'attuazione dello stesso è stata affidata alla contitolarità di più docenti.

Quindi più discipline, con specifiche conoscenze e relative abilità, hanno concorso al raggiungimento di alcune competenze di Educazione civica al fine di contribuire a "sviluppare la capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente e consapevolmente alla vita civica, culturale e sociale della comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri".

Le competenze in uscita sono state raggiunte, anche attraverso le uscite didattiche, i viaggi d'istruzione, gli incontri con esperti e, dal secondo biennio, i percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento.

## VERIFICA VALUTAZIONE E APPRENDIMENTO

### **Criteri di valutazione degli apprendimenti e strumenti di verifica**

Il processo di valutazione fa riferimento ai criteri indicati:

- abilità e competenze disciplinari
- impegno e partecipazione
- progressi rispetto alla situazione di partenza
- grado di maturità raggiunto
- regolarità e rispetto delle scadenze

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti di verifica:

- colloqui (interrogazioni orali - interventi dal posto)
- composizioni scritte secondo vari registri
- prove strutturate e semi strutturate
- prove pratiche
- lavori di ricerca individuali e di gruppo

Tutte le valutazioni sono state puntualmente inserite nel registro elettronico.

La valutazione è stata espressa in decimi dal 2 al 10.

## **Attività di recupero**

Gli studenti che presentavano a giugno 2025 “giudizio sospeso”, hanno ricevuto, al termine dell’anno scolastico 2024-25, un piano d’apprendimento individualizzato o hanno svolto ore di corsi di recupero durante il periodo estivo o studio guidato. Durante l’ultima settimana di agosto si sono svolti gli esami di recupero.

Dal primo al quarto anno, dopo la valutazione trimestrale, per gli studenti che hanno evidenziato difficoltà in una o più discipline sono state previste dai docenti attività di recupero attraverso lo studio individuale o attività di recupero in itinere per tutta la classe e corsi di recupero pomeridiani.

## **Simulazioni d’esame**

Con riferimento all’ O.M n. 54 del 27 marzo 2026 e relativi allegati durante l’anno scolastico sono state svolte due simulazioni di prima e seconda prova; è prevista una terza simulazione. Durata delle prove durante le simulazioni:

- prima prova: 6 ore
- seconda prova:
  - scritto: 4 ore (6 ore solo la prima simulazione)
  - pratica: 5 ore (preparazione + presentazione)

In vista del colloquio d’esame è prevista una sessione ad hoc durante la due giorni studio organizzata per inizio giugno.

## **Criteri di valutazione delle attività dei Formazione Scuola Lavoro (FSL)**

Si veda il successivo punto del presente Documento.

## **Criteri di valutazione del comportamento**

Il voto di comportamento, riferito a qualsiasi attività educativa curricolare ed extracurricolare (anche FSL) in presenza è stato attribuito valutando competenze riportate negli allegati.

## **Criteri di valutazione e attribuzione del credito scolastico**

Per i criteri di valutazione e attribuzione del credito scolastico si veda quanto deliberato dal Collegio dei docenti in data 14 maggio e quanto riportato di seguito.

Tenuto conto di quanto riportato nella legge n° 150 del 2024, il credito scolastico attribuito è massimo se:

- la media è superiore allo 0,5
- se sono verificate 3 delle seguenti voci:

- Regolarità frequenza
- Partecipazione attiva ad iniziative all'interno o all'esterno della scuola in orario extrascolastico
- Credito formativo
- Profitto in religione cattolica (valutazione superiore al Buono)

## PERCORSI DIDATTICI

### Percorsi per orientamento

Il Consiglio di Classe nel corso dell'anno ha progettato e proposto agli studenti le seguenti attività di orientamento alla luce delle indicazioni contenute nelle Linee Guida per l'orientamento D.M. n.328 del 22 dicembre 2022

Attività di Orientamento		
Nome attività / progetto	Discipline coinvolte	Enti/Soggetti Esterni coinvolti
Presentazione percorsi ITS	tutte	ITS INCOM
Partecipazione a open day universitari	tutte	Diversi poli Universitari
Colloquio personali con docente orientatore e alunni	tutte	Direzione IDF srl
Partecipazione al Salone dell'Orientamento	tutte	Itelyum Arena
Partecipazione e Masterclass	Laboratorio enogastronomia	ALMA, UniSaFo, G-PEXH Globalpesca, Nippon Food Academy
Gestione ristorante didattico	Laboratorio enogastronomia	IDF srl
Partecipazione ad eventi presso il centro congressi	Laboratorio enogastronomia	IDF srl
Fiera G-Pexh Globalpesca	tutte	Globalpesca
Partecipazione a fiere (Luxory, Host, Sigep)	Laboratorio enogastronomia	IDF srl e partnership varie
Viaggio di istruzione a Parigi	tutte	IDF srl ed Emesia spa
Incontro Terranova Matteo	Laboratorio enogastronomia	IDF srl
Servizio cena in Beneficenza con la chef Irene Volpe e incontro sulla cucina vegana.	Laboratorio enogastronomia	IDF srl

Incontro con Fabio Maroni	Laboratorio enogastronomia	Ultimo (Bar)
Incontro di Foraging	Laboratorio enogastronomia	Valentina Polo
Analisi sensoriale formaggi	Laboratorio enogastronomia	Emmanuele Mezzera

### Percorsi di educazione civica

Attività di educazione civica		
Nome attività / progetto	Discipline coinvolte	Enti/Soggetti Esterni coinvolti
Partecipazione evento inaugurale IDF srl	tutte	Senologia al centro
Incontro con Lorenzo Ricciardi (ex tossicodipendente)	tutte	IDF srl
Uscita in occasione della Quaresima al Sacro Monte	Religione, Storia, Storia dell'arte	IDF srl
Progetto Morselli	Storia, Italiano, Laboratorio enogastronomia	Università dell'Insubria
Visita Mostra Leopardi	Italiano e storia	Villa Recalcati

Oltre a tali attività sono presenti gli argomenti svolti in ciascuna disciplina ritrovabili nelle rispettive schede disciplinari e alcuni delle attività di orientamento.

### Formazione scuola lavoro (FSL)

Si riportano di seguito, in formato tabellare, le attività afferenti alla FSL svolte dagli studenti nel corso del triennio:

CLASSE: 3 <sup>^</sup> Anno scolastico: 2023/2024			
Ente/Impresa	Progetto	Tipologia	Attività
Camin Hotel Colmegna srl	Stage operativo nel settore enogastronomico	FSL	CUCINA
Aethos Saragano	Stage operativo nel settore enogastronomico	FSL	CUCINA

Al Vecchio Convento Ristorante Toscano SRL	Stage operativo nel settore enogastronomico	FSL	CUCINA
Albergo ristorante Schiranna da Mariuccia snc	Stage operativo nel settore enogastronomico	FSL	CUCINA
Aria srl (La perla ristorante)	Stage operativo nel settore enogastronomico	FSL	SALA
Camin Hotel Colmegna srl	Stage operativo nel settore enogastronomico	FSL	CUCINA
Casa Alpina De Filippi	Stage operativo nel settore enogastronomico	FSL	SALA/CUCINA
Colombo e De Santi sas	Stage operativo nel settore enogastronomico	FSL	SALA
Hotel De Charme - Antica Ceramica Laveno SRL	Stage operativo nel settore enogastronomico	FSL	CUCINA
Il Riccio	Stage operativo nel settore enogastronomico	FSL	CUCINA
La Locanda del Chierichetto di Sauli Fabio	Stage operativo nel settore enogastronomico	FSL	CUCINA
La posteria	Stage operativo nel settore enogastronomico	FSL	CUCINA
Love in the Kitchen	Stage operativo nel settore enogastronomico	FSL	CUCINA
Luce	Stage operativo nel settore enogastronomico	FSL	SALA

Luce	Stage operativo nel settore enogastronomico	FSL	CUCINA
Mahara Hotel	Stage operativo nel settore enogastronomico	FSL	CUCINA
Molino del Torchio	Stage operativo nel settore enogastronomico	FSL	SALA
Panificio Colombo e Marzoli sas	Stage operativo nel settore enogastronomico	FSL	CUCINA/PASTICCERIA
Panorama Golf	Stage operativo nel settore enogastronomico	FSL	CUCINA
Pasticceria Cerinotti S.A.S	Stage operativo nel settore enogastronomico	FSL	CUCINA/PASTICCERIA
Relais San Maurizio	Stage operativo nel settore enogastronomico	FSL	CUCINA
Ristorante Olona di Pedrinelli Venanzio	Stage operativo nel settore enogastronomico	FSL	CUCINA
Ristorante Vecchio Ottocento	Stage operativo nel settore enogastronomico	FSL	CUCINA
Tana d'Orso	Stage operativo nel settore enogastronomico	FSL	SALA
<b>CLASSE: 4<sup>^</sup></b> <b>Anno scolastico: 2024/2025</b>			
<b>Ente/Impresa</b>	<b>Progetto</b>	<b>Tipologia</b>	<b>Attività</b>

Agriturismo S. Margherita	Stage operativo nel settore enogastronomico	FSL	CUCINA
Agriturismo la nuova fattoria	Stage operativo nel settore enogastronomico	FSL	CUCINA
Al Vedel	Stage operativo nel settore enogastronomico	FSL	SALA
Al Vedel	Stage operativo nel settore enogastronomico	FSL	PASTICCERIA
Casa Alpina De Filippi	Stage operativo nel settore enogastronomico	FSL	CUCINA
Cascina Diodona	Stage operativo nel settore enogastronomico	FSL	SALA
Hotel Luise s.r.l.	Stage operativo nel settore enogastronomico	FSL	CUCINA
Hotel Luise s.r.l.	Stage operativo nel settore enogastronomico	FSL	SALA
LA VERANDA Cocktail & Restaurant	Stage operativo nel settore enogastronomico	FSL	CUCINA/SALA
Lido 2.0	Stage operativo nel settore enogastronomico	FSL	SALA
Luce	Stage operativo nel settore enogastronomico	FSL	CUCINA
Luce	Stage operativo nel settore enogastronomico	FSL	SALA

Mahara Hotel	Stage operativo nel settore enogastronomico	FSL	CUCINA
Palace Hotel	Stage operativo nel settore enogastronomico	FSL	CUCINA
Panificio Colombo e Marzoli sas	Stage operativo nel settore enogastronomico	FSL	PASTICCERIA
Pasticceria C'est la Vie	Stage operativo nel settore enogastronomico	FSL	PASTICCERIA
Ristorante Cracco	Stage operativo nel settore enogastronomico	FSL	CUCINA
Ristorante Vecchio Ottocento	Stage operativo nel settore enogastronomico	FSL	CUCINA
Tenuta Roccadia	Stage operativo nel settore enogastronomico	FSL	SALA
Trattoria del Monteallegro	Stage operativo nel settore enogastronomico	FSL	SALA

**CLASSE: 5<sup>^</sup>**  
**Anno scolastico: 2025/2026**  
**Vedi la sezione Orientamento**

## CLIL

Si riportano di seguito, in formato tabellare, i percorsi per le DNL veicolate in lingua straniera attraverso la metodologia CLIL:

**PERCORSI PER LE DISCIPLINE NON LINGUISTICHE VEICOLATE IN LINGUA STRANIERA ATTRAVERSO LA METODOLOGIA CLIL**

<b>Discipline coinvolte e lingue utilizzate</b>	<b>Contenuti disciplinari</b>	<b>Modello operativo</b>	<b>Metodologia e modalità di lavoro</b>	<b>Risorse (materiali, sussidi)</b>
Scienze e cultura dell’Alimentazione in Lingua inglese	Cucina italiana patrimonio mondiale dell’Unesco	Insegnamento gestito dal docente di disciplina	Frontale	Materiali multimediali

**Attività di ampliamento dell’offerta formativa**  
svolte nell’anno scolastico 2024 2025

<b>ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL’OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NELL’ANNO SCOLASTICO</b>			
<b>TIPOLOGIA</b>	<b>OGGETTO</b>	<b>LUOGO</b>	<b>DURATA</b>
Visite guidate	Viaggio di istruzione	Parigi	Cinque giorni
	Gita al Sacro Monte	Varese	Mezza giornata
	Visita alla mostra di Leopardi	Villa Recalcati	Mezza giornata
	Visita guidata alla mostra Carlo Acutis	Chiesa Madonnina in Prato a Biumo (VA)	Mezza giornata
Attività sportive	Giornata Sportiva	Varese	Mezza giornata
	Varese School Cup	Varese	Mezza giornata
Partecipazione a concorsi	AIMO e NADIA	Varese e Milano	Due mezze giornate
	Bar tender	Laveno	Una giornata
Approfondimenti tematici	Partecipazione ad eventi organizzati presso il centro congressi	Varese	Dieci giorni complessivamente

Oltre a tali attività sono presenti gli argomenti svolti in ciascuna disciplina ritrovabili nelle rispettive schede disciplinari e alcuni delle attività di orientamento.

ALLEGATI

**- Schede disciplinari e Programmi**

**I programmi firmati saranno allegati in originale al presente documento in formato cartaceo**

## Lingua e letteratura italiana

**DOCENTI:** Veronica Chizzoni

**ORE SETTIMANALI:** 4

UDA	Titolo	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
1	Le correnti letterarie	<p><b><u>Competenze di cittadinanza:</u></b> Comunicare Individuare collegamenti e relazioni Agire in modo autonomo e responsabile Acquisire e interpretare l'informazione</p> <p><b><u>Competenze di dipartimento:</u></b> Comprendere messaggi di genere diverso e sapersi esprimere in maniera corretta in lingua italiana (leggere in modo sciolto in italiano e comprendere messaggi in L2) Rappresentare eventi, fenomeni, norme, procedure utilizzando linguaggi diversi e diverse conoscenze disciplinari. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere, anche in contesti professionali.</p>	<p>Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato culturale italiano nel periodo considerato</p> <p>Individuare in prospettiva interculturale gli elementi di identità e diversità tra la cultura italiana e le culture straniere.</p> <p>il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana dei secoli XIX e XX</p> <p>Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio</p>	<p>Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana dei secoli XIX e XX</p> <p>Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano nel periodo considerato</p>

		<p>Partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario. Compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente.</p> <p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p><b><u>Competenze di riferimento generale:</u></b></p> <p>Correlare il fatto storico alla sfera politica, economica, sociale e professionale</p> <p>Operare confronti, individuare analogie e differenze</p> <p>Interpretare criticamente e rielaborare le informazioni</p> <p><b><u>Competenze disciplinari:</u></b></p> <p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali.</p> <p>Individuare relazioni tra fenomeni, eventi e concetti in relazione al periodo considerato</p>		
--	--	---	--	--

	<b>Saperi Essenziali (indicazioni disciplinari utili ai docenti di sostegno per la proposta didattica nei PEI)</b>	Caratteristiche principali dei diversi movimenti letterari.		
--	--	---	--	--

UDA	Titolo	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
2	Gli autori dell'Ottocento e Novecento	<p>Competenze di cittadinanza: Comunicare Individuare collegamenti e relazioni Agire in modo autonomo e responsabile Acquisire e interpretare l'informazione</p> <p>Competenze di dipartimento: Comprendere messaggi di genere diverso e sapersi esprimere in maniera corretta in lingua italiana (leggere in modo sciolto in italiano e comprendere messaggi in L2) Rappresentare eventi, fenomeni, norme, procedure utilizzando linguaggi diversi e diverse conoscenze disciplinari. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere, anche in contesti professionali. Partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e</p>	<p>Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana dei secoli XIX e XX Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano nel periodo considerato</p> <p>Individuare in prospettiva interculturale gli elementi di identità e diversità tra la cultura italiana e le culture straniere.</p>	<p>Leopardi Verga Pascoli D'Annunzio Pirandello Ungaretti Montale</p>

		<p>comunitario. Compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente.</p> <p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p>Competenze di riferimento generale:</p> <p>Correlare il fatto storico alla sfera politica, economica, sociale e professionale</p> <p>Operare confronti, individuare analogie e differenze</p> <p>Interpretare criticamente e rielaborare le informazioni</p> <p>Competenze disciplinari:</p> <p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali.</p> <p>Individuare relazioni tra fenomeni, eventi e concetti in relazione al periodo considerato</p>		
	<p><b>Saperi Essenziali (indicazioni disciplinari utili ai docenti di sostegno per la proposta</b></p>	<p>Caratteristiche principali della poetica e dell'opera più importante di ogni autore (escluso Leopardi).</p>		

didatti ca nei PEI)			
---------------------------	--	--	--

UDA	Titolo	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
3	Autori in pillole	<p>Competenze di cittadinanza: Comunicare Individuare collegamenti e relazioni Agire in modo autonomo e responsabile Acquisire e interpretare l'informazione</p> <p>Competenze di dipartimento: Comprendere messaggi di genere diverso e sapersi esprimere in maniera corretta in lingua italiana (leggere in modo sciolto in italiano e comprendere messaggi in L2) Rappresentare eventi, fenomeni, norme, procedure utilizzando linguaggi diversi e diverse conoscenze disciplinari. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere, anche in contesti professionali. Partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario. Compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in</p>	<p>Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato culturale italiano nel periodo considerato Individuare in prospettiva interculturale gli elementi di identità e diversità tra la cultura italiana e le culture straniere. il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana dei secoli XIX e XX Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio</p>	<p>Italo Svevo (La coscienza di Zeno - cap. Il fumo) Umberto Saba. Il Canzoniere (A mia moglie) - Primo Levi (Se questo è un uomo) Piero Chiara Alda Merini</p>

		<p>una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p>Competenze di riferimento generale:          Correlare il fatto storico alla sfera politica, economica, sociale e professionale          Operare confronti, individuare analogie e differenze          Interpretare criticamente e rielaborare le informazioni</p> <p>Competenze disciplinari:          Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali.          Individuare relazioni tra fenomeni, eventi e concetti in relazione al periodo considerato</p>		
	<p>Saperi Essenziali (indicazioni disciplinari utili ai docenti di sostegno per la proposta didattica nei PEI)</p>	<p>Tratti fondamentali delle opere prese in considerazione.</p>		

UDA	Titolo	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
4	Laboratorio di scrittura	<p>Competenze di cittadinanza:            Comunicare            Individuare collegamenti e relazioni            Agire in modo autonomo e responsabile            Acquisire e interpretare l'informazione</p>	<p>Utilizzare i diversi registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie dei destinatari</p>	<p>Testi argomentativi            Tipologie temi            Prima prova Esame di Stato</p>

	<p>Competenze di dipartimento:          Comprendere messaggi di genere diverso e sapersi esprimere in maniera corretta in lingua italiana (leggere in modo sciolto in italiano e comprendere messaggi in L2)          Rappresentare eventi, fenomeni, norme, procedure utilizzando linguaggi diversi e diverse conoscenze disciplinari. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere, anche in contesti professionali.          Partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario. Compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente.          Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.          Competenze di riferimento generale:          Correlare il fatto storico alla sfera politica, economica, sociale e professionale          Operare confronti, individuare analogie e differenze          Interpretare criticamente e rielaborare le informazioni          Competenze disciplinari:          Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali.          Individuare relazioni tra fenomeni, eventi e concetti in relazione al periodo considerato</p>	<p>Consultare dizionari e altre fonti informative come risorse per l'approfondimento e la produzione linguistica          Redigere testi argomentativi funzionali all'ambito di studio          Redigere analisi del testo          Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nell'attività di studio e di ricerca          Argomentare su tematiche predefinite in conversazione e colloqui secondo regole strutturate          *Analizzare criticamente la realtà          *Saper esprimere il proprio parere</p>	
--	---	--	--

	<p>Saperi Essenziali (indicazioni disciplinari utili ai docenti di sostegno per la proposta didattica nei PEI)</p>	<p>Tipologia C esame di Stato.</p>		
--	--	------------------------------------	--	--

## CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE :

### • Criteri di valutazione

La valutazione terrà conto degli obiettivi didattici ed educativi stabiliti dal Collegio dei Docenti e riportati nel Piano dell'Offerta Formativa.

### • Prove orali e scritte.

Verifiche feedback in itinere, verifiche sommative alla fine dei moduli, strumenti di verifica tradizionale: interrogazioni, esercizi, prove strutturate e semi-strutturate

### FORME del RECUPERO e del SOSTEGNO:

- Compensazione del voto scritto insufficiente con prova orale immediata per il raggiungimento della sufficienza, senza la registrazione del voto scritto.
- Programmazione di un'interrogazione di recupero, mantenendo il voto della prova scritta
- Facilitazione dei contenuti attraverso mediatori quali mappe concettuali o attività di tutoring
- Semplificazione dei contenuti, mantenendo il tema centrale attraverso uso di testi semplificati o schemi.
- Valorizzazione dei saperi essenziali relativi ai contenuti della classe
- Condivisione della dimensione culturale dell'attività svolta dalla classe, con obiettivi diversi

**GIUDIZIO SULLA CLASSE**

OMISSIS

**Lingua e cultura straniera (inglese)**

**DOCENTI:** Simona Zaramella

**ORE SETTIMANALI:** 2

<b>Healthy eating (ore svolte: 22)</b>				
<b>N°</b>	<b>TITOLO</b>	<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<b>1</b>	<b>Healthy eating</b>	<p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere, anche in contesti professionali.</p> <p>Integrare le competenze professionali e settoriali con quelle linguistiche</p> <p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p>	<p>Padroneggiare la conoscenza dei concetti di dieta e piramide alimentare e saperli esprimere con sicurezza chiaramente in lingua inglese</p> <p>Parlare delle malattie e dei disturbi legati all'alimentazione</p> <p>Saper illustrare i diversi tipi di contaminazione alimentare e i metodi per evitarla</p> <p>Applicare le strutture grammaticali apprese negli anni precedenti.</p>	<p>Principles of nutrition</p> <p>The food pyramid</p> <p>Food related diseases</p> <p>Eating disorders</p> <p>Diets (mediterranean and alternatives)</p> <p>Allergies and intolerances</p> <p>Food spoilage and poisoning</p> <p>Food contamination</p> <p>Safe food storage and handling</p> <p>Food preservation</p> <p>Terminologia tecnica specifica di settore</p>
<b>Hospitality industry and new types of tourism (Ore svolte: 3)</b>				
<b>N°</b>	<b>TITOLO</b>	<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<b>2</b>	<b>Hospitality industry and new types of tourism</b>	<p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere,</p>	<p>Essere informati e consapevoli dell'importanza del turismo dal</p>	<p>Hospitality industry and its areas</p> <p>Tourism</p>

		<p>anche in contesti professionali.</p> <p>Integrare le competenze professionali e settoriali con quelle linguistiche</p> <p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p>	<p>punto di vista economico</p> <p>Descrivere e trattare il tema dei nuovi trend turistici</p>	<p>Types of accommodation</p> <p>New tourism trends</p> <p>Terminologia tecnica specifica di settore</p>
<b>Sustainability (Ore svolte: 16)</b>				
<b>N°</b>	<b>TITOLO</b>	<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<b>3</b>	<b>Sustainability</b>	<p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.</p>	<p>Essere consapevoli e descrivere il tema della fame e distribuzione delle risorse nel mondo</p> <p>Descrivere il concetto di sostenibilità soprattutto applicato al settore della nutrizione con i principali metodi applicativi</p>	<p>Hunger and malnutrition</p> <p>Promoting a sustainable diet</p> <p>Slow food</p> <p>Zero km food</p> <p>Organic food</p> <p>GMOs</p> <p>Terminologia tecnica specifica di settore</p>

<b>Marketing (Ore svolte: 5)</b>				
<b>N°</b>	<b>TITOLO</b>	<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<b>4</b>	<b>Marketing</b>	<p>Comprendere messaggi di genere diverso e sapersi esprimere in maniera corretta, sia oralmente che per iscritto anche in lingua straniera.</p> <p>Utilizzare il linguaggio tecnico specifico in modo adeguato.</p> <p>Partecipare attivamente alla vita sociale, culturale e civico-ambientale nel contesto scolastico, consapevoli del proprio ruolo professionale.</p> <p>Individuare e affrontare situazioni problematiche proponendo soluzioni.</p> <p>Agire in modo autonomo e responsabile</p>	<p>Parlare di marketing</p> <p>Descrivere e commentare le tendenze più recenti legate al marketing e alla promozione</p>	<p>Marketing basis</p> <p>Guerrilla marketing</p> <p>Advertising and different types of promotion</p>
<b>Civic education: italian referendum and law system (Ore svolte: 2)</b>				

N°	TITOLO	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
5	<b>Civic education: Referendum and law systems</b>	<p>Comprendere messaggi di genere diverso e sapersi esprimere in maniera corretta, sia oralmente che per iscritto anche in lingua straniera.</p> <p>Utilizzare il linguaggio tecnico specifico in modo adeguato.</p> <p>Partecipare attivamente alla vita sociale, culturale e civico-ambientale nel contesto scolastico, consapevoli del proprio ruolo professionale.</p> <p>Individuare e affrontare situazioni problematiche proponendo soluzioni.</p> <p>Agire in modo autonomo e responsabile</p>	<p>Conoscere i principali sistemi giudiziari e saperne descrivere le principali caratteristiche</p> <p>Estrapolare da un testo i termini tecnici e saperli tradurre e applicare in un semplice discorso, pensiero</p> <p>Estrapolare da un testo i concetti principali</p> <p>Rielaborare i contenuti ascoltati</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Italian referendum, political parties, concetto di quorum, civil law e common law</li> <li>• Terminologia tecnica settoriale</li> </ul>

<b>Metodologia didattica</b>	Brainstorming Lezione frontale Cooperative learning Peer education
------------------------------	---

	<p>Rielaborazione individuale</p> <p>Le lezioni, inerenti argomenti di carattere interdisciplinare e/o di attualità, sono state impostate con brainstorming iniziale per introdurre l'argomento, seguite da lezione partecipata con discussione sull'argomento e da domande di feedback in itinere per verificare la comprensione. Per gli argomenti presentati dal libro di testo sono state svolte le varie attività suggerite dal testo stesso (domande aperte o esercizi tipo vero/falso o comprensione orale).</p> <p>Le diverse tematiche sono state presentate prima nelle loro linee essenziali e successivamente analizzate, talvolta anche con l'ausilio di schemi riassuntivi, tramite attività di lettura, traduzione e comprensione del testo.</p>
<b>Strumenti didattici</b>	<p>Testo in adozione, materiale digitale fornito dall'insegnante e condiviso sul registro elettronico, proiettore, pagine web con riferimento del link condiviso tramite registro elettronico, appunti a cura del docente</p>

#### **ARGOMENTI CHE RIENTRANO NELL'ED. CIVICA:**

- Hunger and malnutrition
- Sustainable diet and the double pyramid
- Zero km food
- Slow food
- GMOs
- Organic food
- Italian referendum
- Law systems

#### **CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE**

La valutazione ha tenuto conto della conoscenza degli argomenti proposti nonché della comprensione, della competenza comunicativa e della capacità di rielaborazione personale dimostrata dagli allievi. Le verifiche sono state regolari nel corso dell'intero anno scolastico alternando prove scritte e prove orali.

La valutazione si è basata sull'apprendimento dei contenuti e sulla capacità espressiva nella L2 in base alle capacità di ciascun allievo e all'impegno profuso. Per i criteri di valutazione delle prove ci si è attenuti, in linea generale, a quanto stabilito in sede di Consiglio di Classe e alle griglie di valutazione condivise.

#### **FORME DEL RECUPERO E SOSTEGNO**

- Compensazione del voto scritto insufficiente con prova orale per il raggiungimento della sufficienza, senza la registrazione del voto scritto.

- Programmazione di un'interrogazione di recupero, mantenendo il voto della prova scritta.
- Semplificazione dei contenuti, mantenendo il tema centrale attraverso uso di testi semplificati o schemi
- Valorizzazione dei saperi essenziali relativi ai contenuti della classe.
- Condivisione della dimensione culturale dell'attività svolta dalla classe, con obiettivi diversi.

### GIUDIZIO SULLA CLASSE

OMISSIS

**Storia**

**DOCENTI:** Veronica Chizzoni  
**ORE SETTIMANALI:** 2

UD A	Titolo	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
1	<b>Scontri e ricostruzioni</b>	<p><b><u>Competenze di cittadinanza:</u></b> Individuare collegamenti e relazioni Acquisire e interpretare l'informazione Comunicare Agire in modo autonomo e responsabile</p> <p><b><u>Competenze di dipartimento:</u></b> Comprendere messaggi di genere diverso e sapersi esprimere in maniera corretta in lingua italiana Rappresentare eventi, fenomeni, norme, procedure utilizzando linguaggi diversi e diverse conoscenze disciplinari. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti Partecipare attivamente alla vita sociale e</p>	<p>Ricostruire processi di trasformazione e individuando elementi di persistenza e discontinuità. Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali.</p>	<p>I primi passi dell'Italia unita Tra i due secoli (Riv. Industriale ed età giolittiana) Nazionalismi e riarmo La Rivoluzione russa L'Italia e il fascismo Il secondo dopoguerra</p>

		<p>culturale a livello locale, nazionale e comunitario. Correlare il fatto storico alla sfera politica, economica, sociale e professionale. Valutare le proprie capacità, i propri interessi e le proprie aspirazioni (bilancio delle competenze) anche nei confronti del lavoro e di un ruolo professionale specifico. Affrontare situazioni problematiche. Utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità.</p> <p><b><u>Competenze di riferimento generale:</u></b></p> <p>Correlare il fatto storico alla sfera politica, economica, sociale e professionale Padronanza e capacità</p>		
--	--	---	--	--

		<p>nell'utilizzo del lessico specifico</p> <p>Individuare relazioni tra fenomeni, eventi, concetti; stabilire collegamenti di tipo diacronico e sincronico</p> <p>Operare confronti, individuare analogie e differenze</p> <p>Valutare la significatività dei dati informativi acquisiti</p> <p><b><u>Competenze disciplinari:</u></b></p> <p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</p> <p>Acquisire una competenza comunicativa che consenta di esprimersi in modo adeguato in lingua con particolare</p>		
--	--	--	--	--

		<p>attenzione ai contenuti didattici. Interpretare criticamente e rielaborare le informazioni</p>		
	<p><b>Saperi Essenziali (indicazioni disciplinari utili ai docenti di sostegno per la proposta didattica nei PEI)</b></p>	<p>I primi passi dell'Italia unita: caratteristiche principali L'Italia e il fascismo: caratteristiche principali Il secondo dopoguerra: caratteristiche principali</p>		

UD A	Titolo	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
2	<b>Le guerre mondiali</b>	<p><b><u>Competenze di cittadinanza:</u></b> Comunicare Individuare collegamenti e relazioni Agire in modo autonomo e responsabile Acquisire e interpretare l'informazione</p> <p><b><u>Competenze di dipartimento:</u></b> Comprendere messaggi di genere diverso e sapersi esprimere in maniera corretta in lingua italiana (leggere in modo sciolto in italiano e comprendere messaggi in L2) Rappresentare eventi, fenomeni, norme, procedure utilizzando linguaggi diversi e diverse conoscenze disciplinari. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti.</p>	<p>Utilizzare i diversi registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie dei destinatari Consultare dizionari e altre fonti informative come risorse per l'approfondimento e la produzione linguistica Redigere testi argomentativi funzionali all'ambito di studio Redigere analisi del testo Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nell'attività di studio e di ricerca Argomentare su tematiche predefinite in conversazione e colloqui secondo regole strutturate *Analizzare criticamente la realtà *Saper esprimere il proprio parere con giudizio critico</p>	<p>La Prima guerra mondiale Vincitori e vinti La Seconda guerra mondiale La fine della guerra</p>

		<p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere, anche in contesti professionali. Partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario. Compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p><b><u>Competenze di riferimento generale:</u></b> Correlare il fatto storico alla sfera politica, economica, sociale e professionale Operare confronti, individuare</p>		
--	--	--	--	--

		<p>analogie e differenze Interpretare criticamente e rielaborare le informazioni</p> <p><b><u>Competenze disciplinari:</u></b> Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali. Individuare relazioni tra fenomeni, eventi e concetti in relazione al periodo considerato</p>		
	<p><b>Saperi Essenziali (indicazioni disciplinari utili ai docenti di sostegno per la proposta didattica nei PEI)</b></p>	<p>Schieramenti, eventi principali, risultati e ruolo dell'Italia nelle due guerre mondiali</p>		

UD A	Titolo	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
3	<b>Il mondo contemporaneo (Progetto Educazione Civica)</b>	<p><b><u>Competenze di cittadinanza:</u></b> Comunicare Individuare collegamenti e relazioni Agire in modo autonomo e responsabile Acquisire e interpretare l'informazione</p> <p><b><u>Competenze di dipartimento:</u></b> Comprendere messaggi di genere diverso e sapersi esprimere in maniera corretta in lingua italiana (leggere in modo sciolto in italiano e comprendere messaggi in L2) Rappresentare eventi, fenomeni, norme, procedure utilizzando linguaggi diversi e diverse conoscenze disciplinari. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze</p>	<p>Riconoscere l'importanza dei personaggi trattati, mettendo in evidenza il peso che essi hanno avuto nel XX secolo</p> <p>Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali</p> <p>Ricerca informazioni e produrre un breve lavoro utilizzando i programmi di</p>	<p>Il secondo dopoguerra italiano (De Gasperi) Il boom economico italiano (Rossellini-De Sica e Bartali-Coppi) La guerra fredda (JF Kennedy) La lotta per i diritti (ML King e Malcom X) Il 1968 (Che Guevara) Il ruolo della Chiesa (Giovanni XXIII e don Milani) Omicidi (Moro e Pasolini) La sinistra italiana (Berlinguer e Craxi) Esempi di pace (Gandhi e Giovanni Paolo II) Il comunismo e la sua fine (Mao e Gorbaciov) La lotta alla mafia (Falcone/Borselli)</p>

		<p>comunicative nei vari contesti. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere, anche in contesti professionali. Partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario. Compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p><b><u>Competenze di riferimento generale:</u></b> Correlare il fatto storico alla sfera politica, economica, sociale e professionale Operare confronti,</p>	<p>videoscrittura</p>	<p>no e don Pino Puglisi) Il terrorismo (Bin Laden)</p>
--	--	--	-----------------------	---

		<p>individuare analogie e differenze Interpretare criticamente e rielaborare le informazioni <b><u>Competenze disciplinari:</u></b> Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali. Individuare relazioni tra fenomeni, eventi e concetti in relazione al periodo considerato</p>		
	<p><b>Saperi Essenziali (indicazioni disciplinari utili ai docenti di sostegno per la proposta didattica nei PEI)</b></p>	<p>Tre argomenti a scelta</p>		

## CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE :

### • Criteri di valutazione

La valutazione terrà conto degli obiettivi didattici ed educativi stabiliti dal Collegio dei Docenti e riportati nel Piano dell'Offerta Formativa.

### • Prove orali e scritte.

Verifiche feedback in itinere, verifiche sommative alla fine dei moduli, strumenti di verifica tradizionale: interrogazioni, esercizi, prove strutturate e semi-strutturate

## FORME del RECUPERO e del SOSTEGNO:

- Compensazione del voto scritto insufficiente con prova orale immediata per il raggiungimento della sufficienza, senza la registrazione del voto scritto.
- Programmazione di un'interrogazione di recupero, mantenendo il voto della prova scritta
- Facilitazione dei contenuti attraverso mediatori quali mappe concettuali o attività di tutoring
- Semplificazione dei contenuti, mantenendo il tema centrale attraverso uso di testi semplificati o schemi.
- Valorizzazione dei saperi essenziali relativi ai contenuti della classe
- Condivisione della dimensione culturale dell'attività svolta dalla classe, con obiettivi diversi

### GIUDIZIO SULLA CLASSE

OMISSIS

## Matematica

**DOCENTI:** Omar Manchia

**ORE SETTIMANALI:** 3

UDA (n <sup>^</sup> ore svolte 42)				
N°	TITOLO	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
1	I limiti	<p><b><u>Competenze di cittadinanza:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Comunicare</li> <li>- Imparare ad imparare</li> </ul> <p><b><u>Competenze disciplinari:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare le tecniche e le procedure di calcolo aritmetico e algebrico</li> <li>- Comprendere e usare il linguaggio specifico della matematica</li> <li>- Costruire e analizzare semplici modelli matematici</li> <li>- Analizzare rappresentazioni grafiche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Determinare, a partire dal grafico di una funzione, il valore di alcuni limiti e viceversa</li> <li>- Calcolare limiti, in casi semplici</li> <li>- Determinare gli asintoti di una funzione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Definizione e interpretazione grafica dei vari casi di limite di una funzione</li> <li>- Calcolo di limiti</li> <li>- Asintoti</li> </ul>

UDA (n <sup>^</sup> ore svolte 11)				
N°	TITOLO	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
2	Continuità	<p><b><u>Competenze di cittadinanza:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Comunicare</li> <li>- Imparare ad imparare</li> </ul> <p><b><u>Competenze disciplinari:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare le tecniche e le procedure di calcolo aritmetico e algebrico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Classificare i punti di discontinuità di una funzione per casi e di una razionale fratta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Continuità in un punto</li> <li>- Punti di discontinuità</li> <li>- Funzioni per casi</li> <li>- Dominio di una funzione</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendere e usare il linguaggio specifico della matematica</li> <li>- Costruire e analizzare semplici modelli matematici</li> <li>- Analizzare rappresentazioni grafiche</li> </ul>		
<b>UDA (n<sup>^</sup>ore svolte 22)</b>				
N o	TITOL O	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
3	Le derivat e	<p><b><u>Competenze di cittadinanza:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Comunicare</li> <li>- Imparare ad imparare</li> </ul> <p><b><u>Competenze disciplinari:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare le tecniche e le procedure di calcolo aritmetico e algebrico</li> <li>- Comprendere e usare il linguaggio specifico della matematica</li> <li>- Costruire e analizzare semplici modelli matematici</li> <li>- Analizzare rappresentazioni grafiche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Calcolo della derivata prima di una funzione</li> <li>- Determinazione dell'equazione della retta tangente al grafico di una funzione polinomiale o razionale fratta in un suo punto</li> <li>- Determinazione dei massimi e dei minimi di una funzione (cenni)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Concetto di derivata</li> <li>- Derivate fondamentali, regole di derivazione, derivate di funzioni polinomiali e di funzioni razionali fratte</li> <li>- Retta tangente</li> <li>- Crescenza, decrescenza, massimi e minimi di una funzione (cenni)</li> </ul>

<b>Metodologia didattica</b>	Lezioni frontali, esercitazioni individuali e di gruppo, peer tutoring
<b>Strumenti didattici</b>	Libro di testo, lavagna, materiale fornito dal docente

### ARGOMENTI CHE RIENTRANO NELL'ED. CIVICA:

È stata fatta svolgere agli allievi una ricerca dal titolo: "Il Packaging nel Food&Beverage e il suo impatto sulla sostenibilità ambientale ed economica".

### CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE:

La valutazione ha tenuto conto della conoscenza degli argomenti proposti nonché dell'acquisizione delle competenze di cui sopra.

Le prove di verifica sono state regolari nel corso dell'intero anno scolastico, nel quale si sono alternate verifiche strutturate e semistrutturate (orali e scritte), feedback, controllo di quaderni e compiti.

Per la valutazione si è fatto riferimento ai criteri stabiliti dal Collegio dei Docenti e riportati nel PTOF.

**FORME DEL RECUPERO E SOSTEGNO:**

- integrazione orale verifiche scritte insufficienti
- Interrogazioni di recupero
- Corsi di recupero in itinere

**GIUDIZIO SULLA CLASSE**

OMISSIS

**Religione cattolica**

**DOCENTI:**CAVALIERE Elena

**ORE SETTIMANALI:** 1

<b>VOCAZIONE PROFESSIONALE E SCELTE DI VITA: PROGETTARE IL FUTURO (6 ore)</b>				
<b>N°</b>	<b>TITOLO</b>	<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<b>1</b>	Vocazione professional e e scelte di vita: progettare il futuro	Riconoscere la propria vita come chiamata e progetto da costruire  Integrare desideri personali, capacità e valori nelle scelte future  Valutare in modo consapevole percorsi di studio e lavoro  Collegare realizzazione personale e servizio agli altri	Individuare interessi, talenti e limiti personali  Confrontar e diverse opportunità formative e professionali  Prendere decisioni motivate e realistiche  Riflettere sulle proprie esperienze (successi, fallimenti, sogni)  Elaborare un primo progetto di vita coerente	Concetto di vocazione (umana e cristiana)  Valore del lavoro come realizzazione e servizio  Elementi di orientamento (studio, università, professioni)  Dinamiche decisionali (scelta, dubbio, cambiamento)  Testimonianze di vita e scelte significative  Domande per attivare la riflessione
<b>L'ABORTO: ASPETTI ETICI, ANTROPOLOGICI E SOCIALI (9 ore)</b>				

2	L'aborto: aspetti etici, antropologici e sociali	<p>Saper analizzare in modo critico e consapevole il tema dell'aborto nelle sue diverse dimensioni (etica, religiosa, giuridica, sociale)</p> <p>Confrontare posizioni differenti, argomentando in modo rispettoso e fondato</p> <p>Maturare una riflessione personale responsabile su temi legati alla vita, alla dignità umana e alla libertà</p>	<p>Analizzare testi normativi, religiosi e bioetici</p> <p>Distinguere e tra dati, opinioni e valori</p> <p>Argomentare il proprio punto di vista con linguaggio appropriato</p> <p>Ascoltare e dialogare in modo rispettoso con posizioni diverse</p> <p>Collegare il tema dell'aborto ad altri ambiti (diritti, salute, responsabilità, relazioni)</p>	<p>Significato e implicazioni dell'aborto dal punto di vista etico</p> <p>Posizione della Chiesa cattolica sulla tutela della vita</p> <p>Elementi essenziali della legislazione italiana (Legge 194/78)</p> <p>Principali prospettive nel dibattito contemporaneo (bioetica, diritti della donna, tutela della vita nascente)</p> <p>Dimensioni psicologiche, sociali e relazionali coinvolte</p>
<b>LIBERTÀ E RESPONSABILITÀ: SCEGLIERE E DIVENTARE (6 ore)</b>				
3	Libertà e responsabilità: scegliere e diventare	<p>Comprendere la libertà come capacità di scelta consapevole e orientata al bene</p> <p>Riconoscere il legame tra libertà</p>	<p>Analizzare situazioni concrete di scelta (personale, sociale, etica)</p>	<p>Concetto di libertà nella prospettiva cristiana</p> <p>Relazione tra libertà, coscienza e responsabilità</p>

		<p>personale e responsabilità verso sé stessi, gli altri e la società</p> <p>Maturare un pensiero critico sulle proprie scelte e sul loro impatto</p>	<p>Distinguere e tra libertà “apparente” e libertà autentica</p> <p>Argomentare le proprie decisioni in modo coerente</p> <p>Riflettere sulle conseguenze delle azioni</p> <p>Collegare esperienze personali ai valori di riferimento</p>	<p>Elementi di etica della scelta (bene, male, intenzione, conseguenze)</p> <p>Riferimenti biblici sulla libertà (es. chiamata, alleanza, responsabilità)</p> <p>Libertà e responsabilità nella vita sociale (regole, diritti, doveri)</p> <p>Domande per attivare la riflessione</p>
<b>CITTADINANZA ATTIVA: PARTECIPARE E COSTRUIRE IL BENE COMUNE (6 ore)</b>				
4	<p>Cittadinanza attiva: partecipare e costruire il bene comune</p>	<p>Riconoscere il proprio ruolo nella società come cittadini responsabili</p> <p>Comprendere il valore del bene comune e della partecipazione attiva</p> <p>Sviluppare senso critico verso realtà sociali, politiche e culturali</p> <p>Collegare fede, valori e impegno concreto nella società</p>	<p>Analizzare situazioni sociali e individuare bisogni reali</p> <p>Partecipare in modo consapevole e alla vita scolastica e civile</p> <p>Argomentare opinioni su temi di attualità in modo rispettoso e fondato</p>	<p>Concetto di cittadinanza attiva e partecipazione democratica</p> <p>Diritti e doveri del cittadino (Costituzione italiana)</p> <p>Principi fondamentali della convivenza civile</p> <p>Elementi di educazione civica (legalità, solidarietà, sostenibilità)</p> <p>Riferimenti alla Dottrina Sociale della Chiesa (bene comune, sussidiarietà, solidarietà)</p>

			Tradurre valori (solidarietà, giustizia, pace) in azioni concrete	
<b>PACE E GUERRA NEL MAGISTERO DEI PAPI: COSTRUIRE LA PACE OGGI (6 ore)</b>				
<b>5</b>	Pace e guerra nel Magistero dei Papi: costruire la pace oggi	<p>Comprendere il valore della pace come responsabilità personale e collettiva</p> <p>Analizzare in modo critico il fenomeno della guerra alla luce del pensiero cristiano</p> <p>Riconoscere il contributo del Magistero dei Papi nella promozione della pace</p> <p>Maturare atteggiamenti di dialogo, nonviolenza e riconciliazione</p>	<p>Analizzare testi del Magistero (encicliche, messaggi, discorsi)</p> <p>Confrontare e diverse posizioni su guerra e pace</p> <p>Argomentare in modo consapevole e su temi di attualità</p> <p>Collegare principi etici a situazioni concrete (conflitti, ingiustizie, relazioni)</p> <p>Individuare azioni quotidiane per costruire pace</p>	<p>Concetto di pace nella tradizione cristiana (non solo assenza di guerra, ma giustizia e relazione)</p> <p>Elementi della Dottrina Sociale della Chiesa (bene comune, solidarietà, giustizia)</p> <p>Posizione del Magistero sulla guerra (guerra giusta, rifiuto della violenza, disarmo)</p> <p>Documenti e figure significative: Giovanni XXIII – Pacem in Terris Paolo VI – “Mai più la guerra” Giovanni Paolo II – appelli per la pace e dignità dei popoli Benedetto XVI – verità e pace Papa Francesco – fraternità, nonviolenza, cultura dell’incontro</p> <p>Domande per attivare la riflessione</p>

<b>Metodologia didattica</b>	Lavori di gruppo, incontri-testimonianza, video e testi di riflessione.
<b>Strumenti didattici</b>	Elaborati personali, discussioni guidate

### **ARGOMENTI CHE RIENTRANO NELL'EDUCAZIONE CIVICA**

Nel percorso proposto, diversi argomenti si collegano direttamente all'Educazione Civica, in quanto aiutano gli studenti a maturare una consapevolezza responsabile del proprio ruolo nella società. Temi come la cittadinanza attiva, la libertà e la responsabilità, la pace, il dialogo interculturale e le questioni etiche legate alla vita favoriscono lo sviluppo di un pensiero critico e di una partecipazione consapevole. Anche il progetto di vita e le scelte professionali vengono letti in una prospettiva sociale, come contributo personale al bene comune.

### **CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE**

La valutazione tiene conto del percorso complessivo dello studente, considerando non solo le conoscenze acquisite, ma anche la partecipazione, l'atteggiamento e la capacità di riflessione personale. Si osservano in particolare l'interesse e il coinvolgimento durante le attività, la qualità degli interventi, l'impegno e la responsabilità nello studio.

Accanto alle conoscenze, viene valorizzata la capacità di rielaborare i contenuti, di collegarli alla propria esperienza e di argomentare in modo chiaro e rispettoso su temi significativi. Grande attenzione è data anche allo sviluppo di competenze personali, come il pensiero critico e la maturazione di uno sguardo consapevole sulla realtà.

La valutazione si realizza attraverso diversi strumenti: osservazione in classe, verifiche orali, elaborati scritti e lavori di gruppo, oltre a momenti di autovalutazione. In questo modo si intende accompagnare ogni studente in un percorso di crescita non solo scolastica, ma anche umana e personale.

### **GIUDIZIO SULLA CLASSE**

OMISSIS

**Scienze motorie**

**DOCENTE: QUADRELLI EDOARDO**

**ORE SETTIMANALI: 2**

<b>TITOLO UDA (10 ore svolte)</b>				
<b>N°</b>	<b>TITOLO</b>	<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<b>1</b>	<b>Potenziamento fisiologico: valutazione e sviluppo delle capacità condizionali</b>	Riconoscere e sviluppare le principali capacità motorie e condizionali. Adottare comportamenti funzionali al miglioramento dell'efficienza fisica. Comprendere l'importanza della preparazione fisica e dell'attività motoria per il benessere psicofisico.	Eseguire test motori relativi a forza, resistenza e velocità. Rilevare e interpretare i risultati ottenuti attraverso i test di ingresso. Applicare esercizi specifici per il miglioramento delle capacità condizionali. Collaborare e partecipare attivamente alle attività proposte.	Le capacità condizionali: forza, resistenza e velocità. Principi base dell'allenamento sportivo. Modalità di esecuzione dei principali test motori. Benefici dell'attività fisica regolare sullo stato di salute.

<b>Metodologia didattica</b>	Lezioni pratiche in palestra, esercitazioni individuali e a gruppi, circuiti motori, osservazione diretta, attività di valutazione iniziale tramite test motori.
<b>Strumenti didattici</b>	Palestra, piccoli e grandi attrezzi, cronometro, metro, coni, schede di rilevazione dei test.

<b>TITOLO UDA (10 ore svolte)</b>				
<b>N°</b>	<b>TITOLO</b>	<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>

2	<p><b>Pickleball: fondamentali tecnici e gioco di squadra</b></p>	<p>Utilizzare gli schemi motori di base in situazioni dinamiche e sportive. Partecipare in modo attivo e collaborativo alle attività sportive. Rispettare regole, ruoli e fair play durante il gioco.</p>	<p>Eseguire i fondamentali tecnici del pickleball (servizio, risposta, palleggio e colpi base). Applicare semplici strategie di gioco individuale e di squadra. Muoversi correttamente nello spazio di gioco coordinando movimenti e tempi di esecuzione. Collaborare con i compagni rispettando regole e ruoli.</p>	<p>Regolamento di base del pickleball. Fondamentali tecnici individuali. Principi tattici elementari del gioco. Valore educativo dello sport e del fair play.</p>
---	---	---	--	---

<p><b>Metodologia didattica</b></p>	<p>Lezioni pratiche, esercitazioni individuali e a coppie, partite guidate, cooperative learning, dimostrazione pratica dei fondamentali tecnici.</p>
<p><b>Strumenti didattici</b></p>	<p>Palestra, racchette da pickleball, palline, rete, coni e materiale sportivo specifico.</p>

<b>TITOLO UDA (12 ore svolte)</b>				
<b>N°</b>	<b>TITOLO</b>	<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<b>3</b>	<b>Pallavolo: fondamentali tecniche e gioco di squadra</b>	Utilizzare le capacità coordinative e motorie nelle attività sportive di squadra. Collaborare con i compagni nel rispetto di regole e ruoli. Sviluppare comportamenti improntati al fair play e alla partecipazione attiva.	Eseguire i fondamentali tecnici della pallavolo (palleggio, bagher, battuta e schiacciata semplificata). Applicare semplici schemi di gioco e strategie di squadra. Occupare correttamente gli spazi di gioco. Partecipare attivamente alle attività rispettando regole e compagni.	Regolamento base della pallavolo. Fondamentali tecnici individuali e di squadra. Principi tattici essenziali del gioco. Importanza della collaborazione e della comunicazione nello sport di squadra.

<b>Metodologia didattica</b>	Lezioni pratiche in palestra, esercitazioni individuali e di gruppo, partite guidate, dimostrazione tecnica e cooperative learning.
<b>Strumenti didattici</b>	Palestra, palloni da pallavolo, rete, coni, attrezzature sportive specifiche.

<b>TITOLO UDA (10 ore svolte)</b>				
<b>N°</b>	<b>TITOLO</b>	<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<b>4</b>	<b>Futsal (Calcio a 5): tecnica di base e gioco di squadra</b>	Utilizzare abilità motorie e tecnico-sportive nelle attività di squadra.  Collaborare attivamente con i compagni nel rispetto delle regole di gioco.  Sviluppare autocontrollo, fair play e spirito di squadra.	Eseguire i fondamentali tecnici del futsal (controllo di palla, passaggio, tiro e conduzione). Applicare semplici strategie offensive e difensive. Gestire correttamente gli spazi e i tempi di gioco. Partecipare attivamente alle partite rispettando regole e compagni.	Regolamento base del calcio a 5.  Fondamentali tecnici individuali. Principi tattici essenziali del gioco di squadra.  Valore educativo dello sport e del rispetto reciproco.

<b>Metodologia didattica</b>	Lezioni pratiche in palestra, esercitazioni tecniche individuali e a gruppi, partite guidate, cooperative learning e dimostrazioni pratiche.
<b>Strumenti didattici</b>	Palestra, palloni da futsal, porte, coni e materiale sportivo specifico.

<b>TITOLO UDA (4 ore svolte)</b>				
<b>N°</b>	<b>TITOLO</b>	<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<b>5</b>	<b>L'evoluzione del ruolo della donna nello sport</b>	<p>Comprendere il valore sociale, culturale ed educativo dello sport.</p> <p>Riflettere sui principi di uguaglianza, inclusione e pari opportunità nello sport e nella società.</p> <p>Sviluppare capacità critiche attraverso l'analisi di fenomeni storici e sociali legati allo sport.</p>	<p>Analizzare l'evoluzione storica della partecipazione femminile nello sport.</p> <p>Individuare stereotipi e discriminazioni di genere in ambito sportivo.</p> <p>Esporre in modo chiaro e appropriato contenuti teorici e riflessioni personali.</p> <p>Collegare i temi trattati ai principi costituzionali e dell'Educazione e Civica.</p>	<p>Evoluzione storica dello sport femminile.</p> <p>Pari opportunità, inclusione e contrasto alle discriminazioni di genere.</p> <p>Sport come strumento educativo e sociale.</p>

<b>Metodologia didattica</b>	Lezioni frontale e dialogata, discussioni guidate, eventi sportivi significativi.
<b>Strumenti didattici</b>	Presentazioni digitali, LIM

### **ARGOMENTI CHE RIENTRANO NELL'ED. CIVICA**

**L'evoluzione del ruolo della donna nello sport:** Percorso storico sull'evoluzione del ruolo della donna nello sport, a partire dall'età greca fino ai giorni nostri, con particolare attenzione allo sviluppo dello sport femminile dalle Olimpiadi moderne del 1896 all'epoca contemporanea.

### **CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE**

La valutazione ha tenuto conto della partecipazione, dell'impegno, della frequenza, del rispetto delle regole e della collaborazione durante le attività pratiche. Sono stati inoltre considerati il

miglioramento delle capacità motorie e coordinative, l'acquisizione dei fondamentali tecnici delle discipline sportive affrontate e i progressi rispetto ai livelli di partenza.

Gli strumenti utilizzati sono stati: osservazione sistematica durante le attività pratiche, prove pratiche individuali e di gruppo, test motori iniziali e in itinere e, per l'unità teorica di Educazione Civica, una verifica scritta sui contenuti svolti.

### **FORME DEL RECUPERO E SOSTEGNO**

Tutoraggio tra pari

Ripetizione guidata dei fondamentali tecnici con supporto del docente

Esercitazioni semplificate o adattate ai diversi livelli di abilità

### **GIUDIZIO SULLA CLASSE**

OMISSIS

## Scienze e cultura degli alimenti

**DOCENTI:**Emmanuele Mezzera

ORE SETTIMANALI 4

UDA				
N°	TITOLO	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
1	SOSTENIBILITA' AMBIENTALE (20 h)	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di promozione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione	Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento; Conoscere i concetti legati alla filiera alimentare in un'ottica di sostenibilità ambientale.	Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari (Km 0, filiera corta, BIO, prodotti equo-solidali) La Carta di Milano e l'Agenda 2030 Lo spreco alimentare
2	PROMOZIONE DEL MADE IN ITALY E FILIERE AGROALIMENTARI (30 h)	1. Progettare eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali promuovendo il "Made in Italy"	Conoscere i marchi che valorizzano la tipicità dei prodotti alimentari Conoscenza degli alimenti tipici	1. Certificazioni di qualità, marchi legati alla qualità di origine (DOP, IGP, STG, PAT, presidi Slow Food, De.Co.).
3	ETICHETTATURA (10 h)	Effettuare le giuste scelte in ambito alimentare, per soddisfare i requisiti qualitativi necessari per la realizzazione di un prodotto/servizio	Saper valutare in modo critico le informazioni riportate sulle confezioni dei prodotti alimentari	Reg. UE 1169/2011
4	HACCP (10 h)	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, trasformazione e conservazione	Prevenire e gestire i rischi di contaminazione connessi alla manipolazione degli alimenti	Sistema HACCP Definizione di GMP e GHP Contaminazioni alimentari: chimiche, fisiche, biologiche;

		tutelando la salute del consumatore. Applicare correttamente il sistema HACCP operando secondo il concetto di sicurezza alimentare.		Batteri, Virus, Funghi; Malattie da contaminazione biologica degli alimenti; Additivi alimentari: sicurezza e criticità; Sanificazione
5	SICUREZZA SUL LAVORO (10h)	Applicare correttamente la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro	Prevenzione dei rischi relativi alla salute e sicurezza della persona connessi alla realtà ristorativa/alberghiera Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione	Il testo unico sulla salute e sicurezza (D. Lgs. 81/08) Prevenzione e protezione
6	PRINCIPI NUTRITIVI, LARN E ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE (25h)	Analizzare i fenomeni associati alla trasformazione di energia Predisporre prodotti e menù, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sani ed equilibrati	Valutare lo stato nutrizionale di un individuo Calcolare il fabbisogno energetico e l'indice di massa corporea Conoscere le esigenze nutrizionali in varie condizioni fisiologiche Conoscere le raccomandazioni nutrizionali per una sana e corretta alimentazione	Valutazione dello stato nutrizionale; Calcolo dell'indice di massa corporea e valutazione del peso corporeo durante l'accrescimento; Strumenti per la valutazione della massa corporea; Quoziente respiratorio; Fabbisogno energetico; Ripartizione dei pasti; Dieta equilibrata nelle varie fasce d'età: - alimentazione in gravidanza, - alimentazione durante l'allattamento,

				<ul style="list-style-type: none"> <li>- alimentazione nella prima infanzia,</li> <li>-alimentazione nella seconda e terza infanzia,</li> <li>- alimentazione nell'adolescenza,</li> <li>- alimentazione nell'età adulta,</li> <li>- alimentazione nella terza età.</li> </ul> <p>Alimentazione equilibrata e LARN; Linee guida e modelli alimentari; Dieta nello sport.</p>
7	RISTORAZIONE (5 h)	Predisporre prodotti e menù, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sani ed equilibrati	Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela	Ristorazione commerciale e ristorazione collettiva (fast food, slow food, ristorazione scolastica, ristorazione aziendale, ristorazione sanitaria e assistenziale) Dieta mediterranea; Diete vegetariane; Dieta macrobiotica; Dieta giapponese di Okinawa
8	DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE (5h)	Predisporre prodotti e menù, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi	Conoscenza dei principi di dietoterapia in riferimento alle varie patologie	Dieta in particolari condizioni patologiche: - Obesità;

		<p>di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati</p> <p>Predisporre menù e servizi coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici)</p> <p>Favorire la diffusione di abitudini alimentari e stili di vita equilibrati</p>	<p>Conoscere le caratteristiche delle patologie associate all'alimentazione: prevenzione, sintomatologia e cause.</p>	<p>- Malattie cardiovascolari (dislipidemie, aterosclerosi, ipertensione);</p> <p>- Diabete;</p> <p>- Alimentazione e tumori;</p> <p>- Disturbi del comportamento alimentare;</p> <p>- Osteoporosi;</p> <p>- Allergie e intolleranze alimentari.</p>
9	NOVEL FOOD (tutte le ore)	<p>Analizzare lo sviluppo dell'innovazione in campo alimentare conservando la qualità dei prodotti tradizionali</p>	<p>1. Essere in grado di argomentare i novel food di recente scoperta in modo critico e confrontandoli con il valore qualitativo della tradizione enogastronomica italiana</p>	Novel food

#### CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE :

Lezione frontale con utilizzo di slide e strumenti interattivi, come la visione di video relativi agli argomenti.

Lettura guidata di articoli di divulgazione scientifica

Lavoro di approfondimento individuale e lavoro di cooperazione in gruppo

#### FORME del RECUPERO e del SOSTEGNO:

Programmazione di un'interrogazione di recupero, mantenendo il voto della prova scritta

Facilitazione dei contenuti attraverso mediatori quali mappe concettuali o attività di tutoring

Semplificazione dei contenuti, mantenendo il tema centrale attraverso uso di testi semplificati o schemi.

Valorizzazione dei saperi essenziali relativi ai contenuti della classe

#### ARGOMENTI EDUCAZIONE CIVICA

- Sostenibilità ambientale
- Promozione del made in italy e filiere agroalimentari
- Sicurezza sul lavoro

- Haccp

## GIUDIZIO SULLA CLASSE

OMISSIS

## Diritto e tecniche amministrative

**DOCENTI:** Emmanuele Maria Panza

**ORE SETTIMANALI:** 3

<b>IL MERCATO TURISTICO (ore svolte)</b>				
<b>N°</b>	<b>TITOLO</b>	<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<b>1</b>	<b>Il mercato turistico</b>	Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela	Identificare le caratteristiche del mercato turistico; Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche; Individuare la normativa di riferimento	Caratteristiche del mercato del lavoro turistico internazionale; Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale; Enti e organismi internazionali; Enti e organismi interni
<b>IL MARKETING (ore svolte)</b>				
<b>N°</b>	<b>TITOLO</b>	<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<b>2</b>	<b>Il marketing</b>	Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati; Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi; Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali	Distinguere le caratteristiche del mercato turistico; Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche; Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato normativa di riferimento.	Tecniche di marketing turistico; Targeting, posizionamento e scelte strategiche; Leve di marketing; Tecniche e strumenti di web marketing

<b>PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE (ore svolte)</b>				
<b>N°</b>	<b>TITOLO</b>	<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<b>3</b>	<b>Pianificazione, programmazione e controllo di gestione</b>	Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali	Individuare gli elementi alla base di una strategia aziendale; Riconoscere i punti di forza e di debolezza di un'impresa; Riconoscere le opportunità e le minacce provenienti dall'ambiente esterno; Analizzare i casi aziendali esprimendo valutazioni personali sulle strategie adottate delle imprese; Individuare le funzioni e gli elementi del budget; Redigere un business plan in situazioni operative semplificate	Analisi dell'ambiente delle scelte strategiche; Pianificazione programmazione aziendale; Vantaggio competitivo; Controllo di gestione; Budget e tipologie di budget; Controllo budgetario e report; Business plan e suo contenuto; Marketing plan
<b>LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO (ore svolte)</b>				
<b>N°</b>	<b>TITOLO</b>	<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<b>4</b>	<b>La normativa del settore turistico-ristorativo</b>	Applicare la normativa in materia di impresa; Applicare la normativa in materia di sicurezza, trasparenza e	Individuare norme e procedure relative alla provenienza del prodotto; Individuare norme sulla produzione e	Tecniche di marketing turistico; Targeting, posizionamento e scelte strategiche; Leve di marketing;

		tracciabilità dei prodotti; Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali	conservazione del prodotto; Norme in materia di sicurezza sul lavoro; Norme sulla tracciabilità del prodotto	Tecniche e strumenti di web marketing
IL MERCATO TURISTICO (ore svolte)				
N°	TITOLO	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
5	<b>Le abitudini alimentari e l'economia del territorio</b>	Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela Operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela	Individuare i fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari; Analizzare i fattori economici territoriali che condizionano le abitudini alimentari; Individuare gli elementi costitutivi di un marchio; Classificare i marchi; Illustrare la procedura di attribuzione di un marchio; Riconoscere le caratteristiche dei prodotti a chilometro zero	Abitudini alimentari ed economia del territorio; Fattori che influiscono sui consumi alimentari; Tendenze in campo alimentare; Economia del territorio; Normativa di settore; Marchi di qualità alimentare; Prodotti a chilometro zero
<b>Metodologia didattica</b>			Peer Tutoring, Flipped classroom e lezione frontale	
<b>Strumenti didattici</b>			Libro di testo, computer	

**ARGOMENTI CHE RIENTRANO NELL'ED. CIVICA:** La genesi dell'UE, aborto: studio da un punto di vista giuridico e morale

#### **CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE**

- Per i criteri di valutazione ci si è attenuti a quanto stabilito in sede di Collegio dei Docenti attenendosi alla griglia di valutazione fornita dalla dirigenza;
- Verifiche scritte (strutturate e semi-strutturate) ed orali (anche sotto forma di simulazione dell'orale dell'Esame di Stato), sia formative (per verificare in itinere l'apprendimento), sia sommative (alla fine di ogni UDA o a cavallo tra più UDA).

#### **FORME DEL RECUPERO E SOSTEGNO**

Il recupero è stato svolto con lezioni dedicate e concentrate sugli argomenti evidenziati dalla classe quali argomenti più difficoltosi utilizzando la metodologia del Peer Tutoring.

Saperi Essenziali: indicazioni disciplinari utili ai docenti di sostegno per la proposta didattica nei PEI.

Recupero con ripasso dei saperi personalizzato.

#### **GIUDIZIO SULLA CLASSE**

OMISSIS

## Laboratorio di enogastronomia settore cucina

DOCENTI: Alberto Brogini

ORE SETTIMANALI: 8

UDA 1 ore svolte: 48				
N°	TITOLO	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
1	La cucina che tutela la salute: Rapporto tra equilibrio e armonia degli ingredienti e dei sensi	<p><b><u>Competenze di cittadinanza:</u></b>            Collaborare e partecipare: lo studente interagisce positivamente con i membri del gruppo comprendendo e valorizzando le proprie ed altrui capacità; gestisce in modo costruttivo le conflittualità; partecipa in modo propositivo all'obiettivo prefissato.            Acquisire ed interpretare informazioni: lo studente è in grado di distinguere dati/fatti da interpretazioni/opinioni; acquisisce e rielabora informazioni formulando una interpretazione personale            Progettare: lo studente stabilisce in autonomia degli obiettivi di lavoro ben definiti, ed è in grado di selezionare le conoscenze dichiarative e/o procedurali necessarie per portare a termine un compito; elabora strategie di lavoro articolate anche in relazione a contesti operativi parzialmente nuovi            Individuare collegamenti e relazioni: lo studente individua in autonomia le relazioni più evidenti tra eventi/fenomeni/concetti, in particolare individuando con precisione analogie e differenze            Risolvere problemi: lo studente riconosce in autonomia una situazione problematica cogliendone il significato globale; individua la strategia</p>	<p><b>Abilità</b>            Utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico.            Riconoscere il funzionamento dell'apparato sensoriale            Valutare l'apporto del gusto            Valutare l'apporto olfattivo e retro olfattivo            Valutare le sensazioni percepite dal nervo trigemino            Ricercare l'equilibrio gustativo in un prodotto manufatto            Avere come obbiettivo l'armonia sensoriale</p>	<p><b>LA FISIOLOGIA DEL GUSTO:</b>            i sensi nella degustazione il gusto e l'olfatto la percezione dei sapori attraverso la lingua            Le sensazioni percepite dal trigemino l'equilibrio gustativo di un piatto il concetto di armonia sensoriale</p>

		<p>risolutiva adeguata e la applica correttamente</p> <p>Agire in modo autonomo e responsabile: lo studente ha piena consapevolezza dei concetti di democrazia, giustizia, uguaglianza e cittadinanza; è in grado di far valere in modo corretto ed efficace i propri diritti; riconosce e rispetta quelli altrui; ricerca e trova soluzioni efficaci verso problemi che riguardano la comunità scolastica o la collettività</p> <p><b><u>Competenze di dipartimento:</u></b></p> <p>Agire in un sistema di riferimento di valori e regole coerenti con i principi della Costituzione</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale comunicativo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative delle Scienze Alimentari sia in un contesto di studio che in ambito professionale</p> <p>Comprendere ed utilizzare i principali concetti relativi allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</p> <p>Utilizzare i concetti ed i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà</p> <p>Stabilire i collegamenti tra tradizioni locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini di una mobilità di studio e di lavoro</p> <p>Individuare i problemi attinenti il proprio ambito di competenza</p>		
--	--	---	--	--

		<p>(valorizzazione dei prodotti tipici italiani, tracciabilità, marketing, economia del Km zero, contrasto alle sofisticazioni e contraffazioni ...) e impegnarsi nella loro soluzione</p> <p>Utilizzare strategie orientate al risultato professionale coerente rispetto al compito agendo in modo corretto dal punto di vista scientifico e tecnico e rispondendo a specifiche necessità dietologiche</p> <p>Valutare le proprie capacità, i propri interessi e le proprie aspirazioni anche nei confronti di un lavoro e di un ruolo</p> <p>Conoscere ed utilizzare tecnologie innovative</p>		
--	--	--	--	--

UDA 2 ORE SVOLTE : 41				
N°	TITOLO	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
2	Il menu	<p><b><u>Competenze di cittadinanza:</u></b>            Collaborare e partecipare: lo studente interagisce positivamente con i membri del gruppo comprendendo e valorizzando le proprie ed altrui capacità; gestisce in modo costruttivo le conflittualità; partecipa in modo propositivo all'obiettivo prefissato.            Acquisire ed interpretare informazioni: lo studente è in grado di distinguere dati/fatti da interpretazioni/opinioni; acquisisce e rielabora informazioni formulando una interpretazione personale</p>	<p><b>Abilità</b>            Essere in grado di comprendere come una sana e corretta alimentazione possa contribuire al mantenimento della salute di ciascuno.            Saper impostare un menu tenendo in considerazione</p>	<p>il menu come strumento di marketing            l'aspetto gastronomico nella stesura delle varie tipologie di menu            Gli aspetti tecnici nella redazione di un menu            i menu per le diverse occasioni di servizio            il food cost, la definizione del prezzo di vendita</p>

		<p>Progettare: lo studente stabilisce in autonomia degli obiettivi di lavoro ben definiti, ed è in grado di selezionare le conoscenze dichiarative e/o procedurali necessarie per portare a termine un compito; elabora strategie di lavoro articolate anche in relazione a contesti operativi parzialmente nuovi</p> <p>Individuare collegamenti e relazioni: lo studente individua in autonomia le relazioni più evidenti tra eventi/fenomeni/concetti, in particolare individuando con precisione analogie e differenze</p> <p>Risolvere problemi: lo studente riconosce in autonomia una situazione problematica cogliendone il significato globale; individua la strategia risolutiva adeguata e la applica correttamente</p> <p>Agire in modo autonomo e responsabile: lo studente ha piena consapevolezza dei concetti di democrazia, giustizia, uguaglianza e cittadinanza; è in grado di far valere in modo corretto ed efficace i propri diritti; riconosce e rispetta quelli altrui; ricerca e trova soluzioni efficaci verso problemi che riguardano la comunità scolastica o la collettività</p> <p><b><u>Competenze di dipartimento:</u></b></p> <p>Agire in un sistema di riferimento di valori e regole coerenti con i principi della Costituzione</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale comunicativo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative delle Scienze</p>	<p>gli aspetti gastronomici</p> <p>Saper impostare un menu utilizzando correttamente gli aspetti tecnici</p> <p>Saper individuare e evidenziare la presenza degli allergeni</p> <p>Calcolare il food-cost di un piatto</p> <p>Applicare le strategie di marketing nella elaborazione del menu</p>	<p>la gestione degli allergeni</p>
--	--	--	---	------------------------------------

		<p>Alimentari sia in un contesto di studio che in ambito professionale</p> <p>Comprendere ed utilizzare i principali concetti relativi allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</p> <p>Utilizzare i concetti ed i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà</p> <p>Stabilire i collegamenti tra tradizioni locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini di una mobilità di studio e di lavoro</p> <p>Individuare i problemi attinenti il proprio ambito di competenza (valorizzazione dei prodotti tipici italiani, tracciabilità, marketing, economia del Km zero, contrasto alle sofisticazioni e contraffazioni ...) e impegnarsi nella loro soluzione</p> <p>Utilizzare strategie orientate al risultato professionale coerente rispetto al compito agendo in modo corretto dal punto di vista scientifico e tecnico e rispondendo a specifiche necessità dietologiche</p> <p>Valutare le proprie capacità, i propri interessi e le proprie aspirazioni anche nei confronti di un lavoro e di un ruolo</p> <p>Conoscere ed utilizzare tecnologie innovative</p>		
--	--	--	--	--

UDA 3 ORE SVOLTE 48				
N°	TITOLO	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
3	Gastronomia regionale	<p><b><u>Competenze di cittadinanza:</u></b></p> <p>Collaborare e partecipare: lo studente interagisce positivamente con i membri del gruppo comprendendo e valorizzando le proprie ed altrui capacità; gestisce in modo costruttivo le conflittualità; partecipa in modo propositivo all'obiettivo prefissato.</p> <p>Acquisire ed interpretare informazioni: lo studente è in grado di distinguere dati/fatti da interpretazioni/opinioni; acquisisce e rielabora informazioni formulando una interpretazione personale</p> <p>Progettare: lo studente stabilisce in autonomia degli obiettivi di lavoro ben definiti, ed è in grado di selezionare le conoscenze dichiarative e/o procedurali necessarie per portare a termine un compito; elabora strategie di lavoro articolate anche in relazione a contesti operativi parzialmente nuovi</p> <p>Individuare collegamenti e relazioni: lo studente individua in autonomia le relazioni più evidenti tra eventi/fenomeni/concetti, in particolare individuando con precisione analogie e differenze</p> <p>Risolvere problemi: lo studente riconosce in autonomia una situazione problematica cogliendone il significato globale; individua la strategia</p>	<p>Utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico.</p> <p>Riconoscere i prodotti enogastronomici italiani e la loro geografia</p> <p>Saper integrare tradizione e contemporaneità</p> <p>Saper riconoscere e riprodurre i prodotti da forno</p> <p>Conoscere i dolci della tradizione e le loro re interpretazioni</p> <p>Comprendere il valore dei prodotti con certificazione di qualità</p> <p>Utilizzare le competenze relative a stagionalità e km 0</p> <p>Riconoscere i prodotti con certificazione e integrarli nelle diverse preparazioni culinarie</p>	<p>Il km 0</p> <p>La stagionalità delle derrate alimentari</p> <p>I vantaggi</p> <p>I prodotti del nostro territorio, la provincia di Varese</p> <p>Prodotti DOP Italiani</p> <p>Prodotti IGP Italiani</p> <p>I prodotti enogastronomici delle 21 regioni italiane</p> <p>La geografia dei territori</p> <p>I prodotti con certificazione DOP, IGP, STG</p> <p>Le tradizioni gastronomiche regionali</p> <p>I piatti più rappresentativi della nostra gastronomia</p> <p>I dolci della tradizione</p> <p>La geografia del pane e dei prodotti da forno</p>

		<p>risolutiva adeguata e la applica correttamente</p> <p>Agire in modo autonomo e responsabile: lo studente ha piena consapevolezza dei concetti di democrazia, giustizia, uguaglianza e cittadinanza; è in grado di far valere in modo corretto ed efficace i propri diritti; riconosce e rispetta quelli altrui; ricerca e trova soluzioni efficaci verso problemi che riguardano la comunità scolastica o la collettività</p> <p><b><u>Competenze di dipartimento:</u></b></p> <p>Agire in un sistema di riferimento di valori e regole coerenti con i principi della Costituzione</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale comunicativo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative delle Scienze Alimentari sia in un contesto di studio che in ambito professionale</p> <p>Comprendere ed utilizzare i principali concetti relativi allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</p> <p>Utilizzare i concetti ed i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà</p> <p>Stabilire i collegamenti tra tradizioni locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini di una mobilità di studio e di lavoro</p>		
--	--	---	--	--

		<p>Individuare i problemi attinenti il proprio ambito di competenza (valorizzazione dei prodotti tipici italiani, tracciabilità, marketing, economia del Km zero, contrasto alle sofisticazioni e contraffazioni ...) e impegnarsi nella loro soluzione</p> <p>Utilizzare strategie orientate al risultato professionale coerente rispetto al compito agendo in modo corretto dal punto di vista scientifico e tecnico e rispondendo a specifiche necessità dietologiche</p> <p>Valutare le proprie capacità, i propri interessi e le proprie aspirazioni anche nei confronti di un lavoro e di un ruolo</p> <p>Conoscere ed utilizzare tecnologie innovative</p>		
--	--	---	--	--

**UDA 4 ORE SVOLTE 42**

N°	TITOLO	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
4	Una tipologia di cucina per ogni esigenza	<p><b><u>Competenze di cittadinanza:</u></b>            Collaborare e partecipare: lo studente interagisce positivamente con i membri del gruppo comprendendo e valorizzando le proprie ed altrui capacità; gestisce in modo costruttivo le conflittualità; partecipa in modo propositivo all'obiettivo prefissato.            Acquisire ed interpretare informazioni: lo studente è in grado di distinguere dati/fatti da interpretazioni/opinioni; acquisisce e rielabora informazioni formulando una interpretazione personale</p>	<p>Utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico.            Apprendere le caratteristiche fondamentali della cucina classica francese            Padroneggiare la cucina regionale italiana            Riconoscere i principi della cucina etnica</p>	<p>cucina classica            cucina regionale tradizionale            cucina fusion            cucina etnica            cucina creativa moderna            L'impiattamento moderno            La grande cucina contemporanea Italiana            La cucina per regimi dietetici particolari            Cosa mangiare</p>

		<p>Progettare: lo studente stabilisce in autonomia degli obiettivi di lavoro ben definiti, ed è in grado di selezionare le conoscenze dichiarative e/o procedurali necessarie per portare a termine un compito; elabora strategie di lavoro articolate anche in relazione a contesti operativi parzialmente nuovi</p> <p>Individuare collegamenti e relazioni: lo studente individua in autonomia le relazioni più evidenti tra eventi/fenomeni/concetti, in particolare individuando con precisione analogie e differenze</p> <p>Risolvere problemi: lo studente riconosce in autonomia una situazione problematica cogliendone il significato globale; individua la strategia risolutiva adeguata e la applica correttamente</p> <p>Agire in modo autonomo e responsabile: lo studente ha piena consapevolezza dei concetti di democrazia, giustizia, uguaglianza e cittadinanza; è in grado di far valere in modo corretto ed efficace i propri diritti; riconosce e rispetta quelli altrui; ricerca e trova soluzioni efficaci verso problemi che riguardano la comunità scolastica o la collettività</p> <p><b><u>Competenze di dipartimento:</u></b></p> <p>Agire in un sistema di riferimento di valori e regole coerenti con i principi della Costituzione</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale comunicativo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative delle Scienze</p>	<p>Sintetizzare i concetti delle precedenti cucine in quella fusion moderna.</p> <p>Produrre piatti di cucina creativa con particolare attenzione a equilibrio e impiattamento</p> <p>Adattare i piatti contemporanei a differenti necessità alimentari</p> <p>Applicazione di strategia per la sostenibilità alimentare</p>	<p>Ridurre gli sprechi (con riferimento alla legge Gadda)</p> <p>Che ruolo dare all'agricoltura e su quale agricoltura puntare</p> <p>Il riuso alimentare</p>
--	--	--	--	---

		<p>Alimentari sia in un contesto di studio che in ambito professionale</p> <p>Comprendere ed utilizzare i principali concetti relativi allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</p> <p>Utilizzare i concetti ed i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà</p> <p>Stabilire i collegamenti tra tradizioni locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini di una mobilità di studio e di lavoro</p> <p>Individuare i problemi attinenti il proprio ambito di competenza (valorizzazione dei prodotti tipici italiani, tracciabilità, marketing, economia del Km zero, contrasto alle sofisticazioni e contraffazioni ...) e impegnarsi nella loro soluzione</p> <p>Utilizzare strategie orientate al risultato professionale coerente rispetto al compito agendo in modo corretto dal punto di vista scientifico e tecnico e rispondendo a specifiche necessità dietologiche</p> <p>Valutare le proprie capacità, i propri interessi e le proprie aspirazioni anche nei confronti di un lavoro e di un ruolo</p> <p>Conoscere ed utilizzare tecnologie innovative</p>		
--	--	--	--	--

UDA 5 ORE SVOLTE 30				
N°	TITOLO	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
5	Banqueting & catering	<p><b><u>Competenze di cittadinanza:</u></b>            Collaborare e partecipare: lo studente interagisce positivamente con i membri del gruppo comprendendo e valorizzando le proprie ed altrui capacità; gestisce in modo costruttivo le conflittualità; partecipa in modo propositivo all'obiettivo prefissato.            Acquisire ed interpretare informazioni: lo studente è in grado di distinguere dati/fatti da interpretazioni/opinioni; acquisisce e rielabora informazioni formulando una interpretazione personale            Progettare: lo studente stabilisce in autonomia degli obiettivi di lavoro ben definiti, ed è in grado di selezionare le conoscenze dichiarative e/o procedurali necessarie per portare a termine un compito; elabora strategie di lavoro articolate anche in relazione a contesti operativi parzialmente nuovi            Individuare collegamenti e relazioni: lo studente individua in autonomia le relazioni più evidenti tra eventi/fenomeni/concetti, in particolare individuando con precisione analogie e differenze            Risolvere problemi: lo studente riconosce in autonomia una situazione problematica cogliendone il significato globale; individua la strategia</p>	<p>Utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico            Saper programmare e produrre una "mise en place" relativa ad un evento            Saper strutturare e proporre un preventivo            Saper organizzare un semplice evento di Catering</p>	<p>la mise en place            la programmazione della produzione            la sicurezza alimentare            il Catering            La gestione di un preventivo            l'analisi dei costi</p>

		<p>risolutiva adeguata e la applica correttamente</p> <p>Agire in modo autonomo e responsabile: lo studente ha piena consapevolezza dei concetti di democrazia, giustizia, uguaglianza e cittadinanza; è in grado di far valere in modo corretto ed efficace i propri diritti; riconosce e rispetta quelli altrui; ricerca e trova soluzioni efficaci verso problemi che riguardano la comunità scolastica o la collettività</p> <p><b><u>Competenze di dipartimento:</u></b></p> <p>Agire in un sistema di riferimento di valori e regole coerenti con i principi della Costituzione</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale comunicativo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative delle Scienze Alimentari sia in un contesto di studio che in ambito professionale</p> <p>Comprendere ed utilizzare i principali concetti relativi allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</p> <p>Utilizzare i concetti ed i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà</p> <p>Stabilire i collegamenti tra tradizioni locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini di una mobilità di studio e di lavoro</p> <p>Individuare i problemi attinenti il proprio ambito di competenza</p>		
--	--	---	--	--

	<p>(valorizzazione dei prodotti tipici italiani, tracciabilità, marketing, economia del Km zero, contrasto alle sofisticazioni e contraffazioni ...) e impegnarsi nella loro soluzione</p> <p>Utilizzare strategie orientate al risultato professionale coerente rispetto al compito agendo in modo corretto dal punto di vista scientifico e tecnico e rispondendo a specifiche necessità dietologiche</p> <p>Valutare le proprie capacità, i propri interessi e le proprie aspirazioni anche nei confronti di un lavoro e di un ruolo</p> <p>Conoscere ed utilizzare tecnologie innovative</p>		
--	--	--	--

UDA 6 ORE SVOLTE 42

N°	TITOLO	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
6	La gestione delle derrate alimentari	<p><b>Competenze di cittadinanza:</b></p> <p>Collaborare e partecipare: lo studente interagisce positivamente con i membri del gruppo comprendendo e valorizzando le proprie ed altrui capacità; gestisce in modo costruttivo le conflittualità; partecipa in modo propositivo all'obiettivo prefissato.</p> <p>Acquisire ed interpretare informazioni: lo studente è in grado di distinguere dati/fatti da interpretazioni/opinioni; acquisisce e rielabora informazioni formulando una interpretazione personale</p> <p>Progettare: lo studente stabilisce in autonomia degli obiettivi di lavoro ben definiti, ed è in grado di selezionare le conoscenze dichiarative e/o procedurali necessarie per portare a termine un compito; elabora strategie di lavoro</p>	<p><b>Abilità</b></p> <p>Utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico</p> <p>Gestire l'organizzazione delle derrate in giacenza</p> <p>Comprendere il sistema HACCP</p> <p>Saper organizzare la "marcia in avanti"</p>	<p>organizzazione del magazzino</p> <p>organizzazione del reparto refrigerato</p> <p>il controllo sulle merci in arrivo</p> <p>le modalità organizzative LIFO e FIFO</p> <p>Aspetto igienico e sistema HACCP</p>

		<p>articolate anche in relazione a contesti operativi parzialmente nuovi</p> <p>Individuare collegamenti e relazioni: lo studente individua in autonomia le relazioni più evidenti tra eventi/fenomeni/concetti, in particolare individuando con precisione analogie e differenze</p> <p>Risolvere problemi: lo studente riconosce in autonomia una situazione problematica cogliendone il significato globale; individua la strategia risolutiva adeguata e la applica correttamente</p> <p>Agire in modo autonomo e responsabile: lo studente ha piena consapevolezza dei concetti di democrazia, giustizia, uguaglianza e cittadinanza; è in grado di far valere in modo corretto ed efficace i propri diritti; riconosce e rispetta quelli altrui; ricerca e trova soluzioni efficaci verso problemi che riguardano la comunità scolastica o la collettività</p> <p><b><u>Competenze di dipartimento:</u></b></p> <p>Agire in un sistema di riferimento di valori e regole coerenti con i principi della Costituzione</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale comunicativo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative delle Scienze Alimentari sia in un contesto di studio che in ambito professionale</p> <p>Comprendere ed utilizzare i principali concetti relativi allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</p> <p>Utilizzare i concetti ed i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà</p> <p>Stabilire i collegamenti tra tradizioni locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini di una mobilità di studio e di lavoro</p>		
--	--	---	--	--

	<p>Individuare i problemi attinenti il proprio ambito di competenza (valorizzazione dei prodotti tipici italiani, tracciabilità, marketing, economia del Km zero, contrasto alle sofisticazioni e contraffazioni ...) e impegnarsi nella loro soluzione</p> <p>Utilizzare strategie orientate al risultato professionale coerente rispetto al compito agendo in modo corretto dal punto di vista scientifico e tecnico e rispondendo a specifiche necessità dietologiche</p> <p>Valutare le proprie capacità, i propri interessi e le proprie aspirazioni anche nei confronti di un lavoro e di un ruolo</p> <p>Conoscere ed utilizzare tecnologie innovative</p>		
--	---	--	--

<b>Metodologia didattica</b>	<p>Lezione frontale</p> <p>Lavoro individuale o a gruppi</p> <p>Rielaborazione individuale</p>
<b>Strumenti didattici</b>	<p>Libro di testo</p> <p>Ricettario</p> <p>Appunti dati dal docente</p>

### CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

Per la valutazione si atterrà ai criteri stabiliti dal Collegio dei Docenti e riportati nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa.

### FORME DEL RECUPERO E SOSTEGNO

Il recupero delle insufficienze del primo periodo sono state recuperate in itinere con affiancamento

### ARGOMENTI CHE RIENTRANO NELL'ED. CIVICA:

Slow food, legge Gadda, km zero, sostenibilità

### CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

- Per i criteri di valutazione ci si è attenuti a quanto stabilito in sede di Collegio dei Docenti attenendosi alla griglia di valutazione fornita dalla dirigenza;
- Verifiche pratiche ed orali (anche sotto forma di simulazione dell'orale dell'Esame di Stato), sia formative (per verificare in itinere l'apprendimento), sia sommative (alla fine di ogni UDA o a cavallo tra più UDA).

### **FORME DEL RECUPERO E SOSTEGNO**

Il recupero è stato svolto in itinere con lezioni dedicate e concentrate sugli argomenti più difficili e in alcuni casi personalizzato.

### **GIUDIZIO SULLA CLASSE**

OMISSIS

### Laboratorio di enogastronomia settore sala, bar e vendita

**DOCENTI:** Cristian Pavan

**ORE SETTIMANALI:** 8

<b>UDA 1: ore svolte 21</b>				
<b>N°</b>	<b>TITOLO</b>	<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
1	Abbinamento cibo vino con corretta analisi sensoriale e studio dei flavor	<ul style="list-style-type: none"> <li>-utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</li> <li>-integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</li> <li>-valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</li> <li>-applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li> <li>-controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</li> <li>-utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.</li> <li>-utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino attraverso le tecniche di degustazione.</li> <li>-Distinguere le differenti tecniche di vinificazione e utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vini.</li> <li>-Proporre un corretto abbinamento cibo – vino.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici.</li> <li>-Caratteristiche organolettiche del vino.</li> <li>-Tecniche di servizio dei differenti vini.</li> <li>- la classificazione dei flavor e degli off-flavor;</li> </ul>
<b>UDA 2: ore svolte 8</b>				
<b>N°</b>	<b>TITOLO</b>	<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>

2	Certificazioni di qualità inerenti i prodotti viticoli	<ul style="list-style-type: none"> <li>-utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</li> <li>-integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</li> <li>-valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</li> <li>-applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li> <li>-controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</li> <li>-utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.</li> <li>-utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</li> <li>-adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Riconoscere le caratteristiche organolettiche dei prodotti certificati, tenendo conto della filiera produttiva e il suo utilizzo in fase di servizio.</li> <li>-Distinguere le differenti certificazioni di qualità.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo i criteri previsti dalle certificazioni;</li> <li>-certificazioni nel mondo enogastronomico nazionale e a livello regionale;</li> <li>-Rischi sull'abuso di alcool (vino);</li> </ul>
<b>UDA 3: ore svolte 24</b>				
N°	TITOLO	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE

3	GESTIONE DEL VINO E COMPITI DEL SOMMELIER	<ul style="list-style-type: none"> <li>-utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</li> <li>-integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</li> <li>-valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</li> <li>-applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li> <li>-controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</li> <li>-utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.</li> <li>-utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</li> <li>-adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Valutare le caratteristiche organolettiche di vini, Spumanti, Proseccchi e passiti;</li> <li>-Distinguere le differenti tipologie di certificazioni (IGT, DOC, DOCG) classificandoli per regione;</li> <li>-Creazione di una carta dei vini tenendo conto degli aspetti economici, regionali, tipologie e di abbinamento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Classificazione dei vini secondo i criteri di produzione e certificazione;</li> <li>-Differenti Tecniche di servizio dei vini e i loro abbinamenti;</li> <li>-il servizio e l'esame del vino in fronte al cliente;</li> </ul>
<b>UDA 4: ore svolte 40</b>				
N°	TITOLO	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE

4	BEVANDE ALCOLICHE ed ANALCOLICHE + l'ECONOMIA DEL BAR CON ESPERTO ESTERNO	<ul style="list-style-type: none"> <li>-utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</li> <li>-integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</li> <li>-valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</li> <li>-applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li> <li>-controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</li> <li>-utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.</li> <li>-utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</li> <li>-adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-riconoscere le principali procedure professionali correlate al settore enogastronomico e le regole fondamentali di comportamento professionale;</li> <li>-identificare utensili e attrezzature di uso comune;</li> <li>-rispettare le buone pratiche inerenti igiene personale, preparazione, conservazione dei prodotti e pulizia del laboratorio;</li> <li>- gestione corretta delle materie prime impiegate per la realizzazione di cocktail;</li> <li>- gestione della station bar, magazzino</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-tecniche di comunicazione professionale applicate alla vendita dei servizi, mise en place e stili di servizio, caffetteria e bevande alcoliche e analcoliche;</li> <li>- il corretto utilizzo di prodotti alcolici e non per la realizzazione di diversi prodotti da bar (cocktail, estratto, smoothie, centrifughe ed estratti.</li> <li>- conoscere nel dettaglio le tipologie di liquori per la creazione di miscele legate all'American Bar;</li> <li>-la classificazione dei drink tra (pre dinner, long drink, after dinner, short and medium drink)</li> <li>- carico del bar, acquisti tramite grossisti e fornitori</li> </ul>
<b>UDA 5: ore svolte 32</b>				
<b>N°</b>	<b>TITOLO</b>	<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>

5	GLI SPUMANTI	<p>utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p> <p>-integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p> <p>-valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>-applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>-controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>-utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.</p> <p>-utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</p>	<p>-Riconoscere le caratteristiche organolettiche dello spumante attraverso le tecniche di degustazione.</p> <p>-Distinguere i due metodi di preparazione degli spumanti (classico, charmat) e utilizzare il disciplinare corretto per l'attribuzione delle denominazioni. (extra dry, demi sec, brut ect...)</p> <p>-Proporre corretto abbinamento</p>	<p>-Caratteristiche organolettiche dello spumante;</p> <p>-Tecniche di servizio;</p> <p>- metodi di lavorazione dello spumante e relative differenze qualitative;</p> <p>- storicità del prodotto</p>
<b>UDA 6: ore svolte 16</b>				
N°	TITOLO	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE

6	SPORZIONAMENTO PESCE E PREPARAZIONE TARTARE IN SALA	<ul style="list-style-type: none"> <li>-utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</li> <li>-integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</li> <li>-valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</li> <li>-utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-riconoscere le principali procedure professionali correlate al settore enogastronomico e le regole fondamentali di comportamento professionale;</li> <li>-identificare utensili e attrezzature di uso comune;</li> <li>-rispettare le buone pratiche inerenti igiene personale, preparazione, conservazione dei prodotti e pulizia del laboratorio;</li> <li>- gestione corretta delle materie prime utilizzate (manzo, spalla vitello, tonno salmone), orata, branzino;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-tecniche di comunicazione professionale applicate alla vendita dei servizi, mise en place e stili di servizio</li> <li>- buona padronanza degli utensili per garantire un corretto porzionamento con pulizia del pesce in fronte al cliente;</li> <li>-buona padronanza della materia prima per preparare una tartare di carne e/o pesce (sgrassamento carne, taglio uniforme, condimento e impiattamento)</li> </ul>
---	---	---	---	---

**UDA 7: ore svolte 8**

N°	TITOLO	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
7	Educazione civica in sala: abuso di alcol	<ul style="list-style-type: none"> <li>-utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</li> <li>-integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</li> <li>-valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</li> <li>-applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-riconoscere le principali procedure professionali correlate al settore enogastronomico e le regole fondamentali di comportamento professionale;</li> <li>- corretta gestione di tale fenomeno attraverso l'impiego di linguaggio e pensiero al fine di non nuocere alla salute altrui;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-la classificazione tra giovanissimi, giovani, adulti e anziani;</li> <li>-gli effetti sociali, fisici e legislativi;</li> <li>-effetti marketing;</li> <li>- fenomeno e/o moda tra i giovanissimi 11-13 anni;</li> <li>- storicità ed evoluzione;</li> </ul>

		<p>-controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>-utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.</p> <p>-utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</p> <p>-adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p>		
<b>UDA 8: ore svolte 16</b>				
<b>N°</b>	<b>TITOLO</b>	<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
8	VINI BIOLOGICI	<p>-utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p> <p>-integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p> <p>-valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>-applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>-controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p>	<p>-riconoscere le principali procedure professionali correlate al settore enogastronomico e le regole fondamentali di comportamento professionale;</p> <p>-Riconoscere le caratteristiche organolettiche dei prodotti certificati BIOLOGICI, tenendo conto della filiera produttiva e il suo utilizzo in fase di servizio.</p> <p>- corretta gestione di tale prodotto in fase di compilazione della "carta dei vini";</p>	<p>-effetti sul corpo e sistema nervoso;</p> <p>-differenza tra bio e non;</p> <p>-caratteristiche coltivazione biodinamica;</p> <p>-economia e vendita;</p> <p>-caratteristiche organolettiche sensoriali di tali prodotti;</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>-utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.</li> <li>-utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</li> <li>-adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</li> </ul>		
<b>UDA 9: ore svolte 72</b>				
<b>N°</b>	<b>TITOLO</b>	<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
	SIMULAZIONI PRATICHE, CONCORSI E SERVIZIO RISTORANTE	<ul style="list-style-type: none"> <li>-utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</li> <li>-integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</li> <li>-valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</li> <li>-applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li> <li>-controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</li> <li>-utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti:</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-riconoscere le principali procedure professionali correlate al settore enogastronomico e le regole fondamentali di comportamento professionale;</li> <li>-identificare utensili e attrezzature di uso comune;</li> <li>-rispettare le buone pratiche inerenti igiene personale, preparazione, conservazione dei prodotti e pulizia del laboratorio;</li> <li>- gestione corretta delle materie prime impiegate per la realizzazione di cocktail;</li> <li>Distinguere le differenti tecniche di vinificazione e utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vini.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-tecniche di comunicazione professionale applicate alla vendita dei servizi, mise en place e stili di servizio, caffetteria e bevande alcoliche e analcoliche;</li> <li>- il corretto utilizzo di prodotti alcolici e non per la realizzazione di diversi prodotti da bar (cocktail, estratto, smoothie, centrifughe ed estratti.</li> <li>- conoscere nel dettaglio le tipologie di liquori per la creazione di miscele legate all' American Bar;</li> <li>-la classificazione dei drink tra (pre dinner, long drink, after dinner, short and medium drink)</li> <li>-Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici.</li> </ul>

		sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici. -utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. -adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.	-Proporre un corretto abbinamento cibo – vino.	-Caratteristiche organolettiche del vino. -Tecniche di servizio dei differenti vini
--	--	--	--	--

<b>Metodologia didattica</b>	<b>Cooperative learning, Brainstorming guidato, lezione frontale, Lavoro in gruppo, Peer learning</b>
<b>Strumenti didattici</b>	Digital board, materiale tecnico professionale, dispense fornite dal docente, sala Montini, sala ristorante e bar

#### **CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE**

- Interrogazioni orali e prove di verifiche scritte in itinere sommative
- Valutazione nel contesto tecnico pratico attraverso simulazioni di servizi, creazione di prodotti e analisi sensoriale

#### **FORME DEL RECUPERO E SOSTEGNO**

- Compensazione del voto scritto insufficiente con prova orale immediata per il raggiungimento della sufficienza
  - Programmazione di un'interrogazione di recupero
  - Programmazione di una simulazione tecnico-pratica in caso di valutazione negativa in ambito professionale
- Semplificazione dei contenuti, mantenendo il tema centrale attraverso uso di testi semplificati o schemi
- Valorizzazione dei saperi essenziali relativi ai contenuti in aula

#### **ARGOMENTI CHE RIENTRANO NELL'ED. CIVICA:**

Abuso di alcol: conseguenze legali, sociali e fisiche

#### **GIUDIZIO SULLA CLASSE**

OMISSIS

OMISSIS

**Lingua e cultura straniera (francese)**

**DOCENTI:** Gloria Villa  
**ORE SETTIMANALI:** 3

<b>RÉGIMES ET NUTRITION (ore svolte: 22)</b>				
<b>N°</b>	<b>TITOLO</b>	<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<b>1</b>	<b>Régimes et nutrition</b>	Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche Utilizzare i linguaggi settoriali della lingua straniera per interagire in diversi ambiti e contesti di lavoro Utilizzare in maniera appropriata il lessico e le competenze espressive	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Padroneggiare la conoscenza dei concetti di dieta e piramide alimentare e saperli esprimere chiaramente in lingua francese</li> <li>• Parlare delle malattie e dei disturbi legati all'alimentazione</li> <li>• Saper illustrare le differenze tra allergia e intolleranza</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le régime méditerrané</li> <li>• La pyramide alimentaire</li> <li>• Les régimes alternatifs</li> <li>• Les allergies et les intolérances alimentaires</li> <li>• Le régime alimentaire pour cœliaque</li> <li>• Les menus religieux</li> <li>• L'alimentation de la femme enceinte</li> <li>• Les troubles du comportement alimentaire</li> </ul>
<b>ALIMENTATION DURABLE (ore svolte: 15)</b>				
<b>N°</b>	<b>TITOLO</b>	<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>

2	<b>Alimentation durable</b>	Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche Utilizzare i linguaggi settoriali della lingua straniera per interagire in diversi ambiti e contesti di lavoro Utilizzare in maniera appropriata il lessico e le competenze espressive	Sapere cosa si intende e descrivere cibo/dieta sostenibile Saper definire gli esempi analizzati in classe (cibo biologico, slow food, produzione a km 0, OGM)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les aliments biologiques</li> <li>• Les OGM</li> <li>• Le slow food</li> <li>• Les aliments zéro kilomètres</li> <li>• L'alimentation durable</li> </ul>
<b>PROBLÈMES ALIMENTAIRES DANS LE MONDE (ore svolte: 11)</b>				
N°	TITOLO	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
3	<b>Problèmes alimentaires dans le monde</b>	Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche Utilizzare i linguaggi settoriali della lingua straniera per interagire in diversi ambiti e contesti di lavoro Utilizzare in maniera appropriata il lessico e le competenze espressive	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Essere consapevoli del problema della fame nel mondo, conoscere a grandi linee alcune cause e conseguenze e ipotizzare qualche possibile soluzione.</li> </ul>	Faim et malnutrition <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le gaspillage alimentaire</li> </ul>

<b>LA SÉCURITÉ ET L'ALIMENTATION (ore svolte: 13)</b>				
<b>N°</b>	<b>TITOLO</b>	<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<b>4</b>	<b>La sécurité et l'alimentation</b>	Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche Utilizzare i linguaggi settoriali della lingua straniera per interagire in diversi ambiti e contesti di lavoro Utilizzare in maniera appropriata il lessico e le competenze espressive	Saper definire L'HACCP, conoscere i sette principi che lo compongono e saperli spiegare in maniera essenziale Saper descrivere i diversi tipi di contaminazione e alimentare e i metodi per evitarla	Le système HACCP La conservation des aliments Les infections transmissibles et les intoxications alimentaires Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments
<b>LA VILLE DE PARIS (ore svolte: 14)</b>				
<b>N°</b>	<b>TITOLO</b>	<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<b>5</b>	<b>PARIS: viaggio d'istruzione</b>	Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche Utilizzare i linguaggi settoriali della lingua straniera Utilizzare in maniera appropriata il lessico e le competenze espressive Acquisire, analizzare ed	Creare un itinerario dettagliato relativamente a luoghi prestabiliti Lavorare in gruppo Padroneggiare il contenuto del proprio elaborato e saperlo esporre in maniera chiara	Le quartier Latin Versailles Issy-les-Moulineaux Tour Eiffel et Arc de Triomphe Marais et Les Halles Montmartre et Sacré Coeur

		elaborare informazioni.		
EDUCAZIONE CIVICA : Lois, organisations et institutions (ore svolte: 7)				
N°	TITOLO	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
6	<b>Educazione civica : Lois, organisations et institutions</b>	Acquisire, analizzare ed elaborare informazioni. Fare domande dimostrando una mente aperta e attiva Utilizzare la lingua straniera per comprendere i punti principali di testi scritti Utilizzare la lingua straniera in contesti riguardanti argomenti di attualità	Conoscere il sistema di organizzazioni e istituzioni europee e saperne descrivere le principali caratteristiche e funzioni Esprimere il proprio pensiero in L3 in maniera comprensibile	Les types de gouvernements, la démocratie, les lois Les institutions françaises et européennes Le système de Nations Unies L'OTAN

<b>Metodologia didattica</b>	<p>Brainstorming Lezione frontale Cooperative learning Peer education Rielaborazione individuale</p> <p>Le lezioni, inerenti argomenti di carattere interdisciplinare e/o di attualità, sono state impostate con brainstorming iniziale per introdurre l'argomento, seguite da lezione partecipata con discussione sull'argomento e da domande di feedback in itinere per verificare la comprensione. Per gli argomenti presentati dal libro di testo sono state svolte le varie attività suggerite dal testo stesso (domande aperte o esercizi tipo vero/falso o comprensione orale).</p>
------------------------------	--

	Le diverse tematiche sono state presentate prima nelle loro linee essenziali e successivamente analizzate, talvolta anche con l'ausilio di schemi riassuntivi, tramite attività di lettura, traduzione e comprensione del testo.
<b>Strumenti didattici</b>	Testo in adozione, materiale digitale fornito dall'insegnante e condiviso sul registro elettronico, proiettore, pagine web con riferimento del link condiviso tramite registro elettronico

### **ARGOMENTI CHE RIENTRANO NELL'ED. CIVICA:**

- Les types de gouvernements, la démocratie, les lois
- Les institutions françaises et européennes
- Le système de Nations Unies
- L'OTAN
- Aliments biologiques, OGM, Slow Food, alimentation durable, faim et malnutrition, gaspillage alimentaire

### **CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE**

La valutazione ha tenuto conto della conoscenza degli argomenti proposti nonché della comprensione, della competenza comunicativa e della capacità di rielaborazione personale dimostrata dagli allievi. Le verifiche sono state regolari nel corso dell'intero anno scolastico alternando prove scritte e prove orali.

La valutazione si è basata sull'apprendimento dei contenuti e sulla capacità espressiva nella L3 in base alle capacità di ciascun allievo e all'impegno profuso. Per i criteri di valutazione delle prove ci si è attenuti, in linea generale, a quanto stabilito in sede di Consiglio di Classe e alle griglie di valutazione condivise.

### **FORME DEL RECUPERO E SOSTEGNO**

- Compensazione del voto scritto insufficiente con prova orale per il raggiungimento della sufficienza, senza la registrazione del voto scritto.
- Programmazione di un'interrogazione di recupero, mantenendo il voto della prova scritta.
- Semplificazione dei contenuti, mantenendo il tema centrale attraverso uso di testi semplificati o schemi
- Valorizzazione dei saperi essenziali relativi ai contenuti della classe.
- Condivisione della dimensione culturale dell'attività svolta dalla classe, con obiettivi diversi.

**GIUDIZIO SULLA CLASSE**

OMISSIS

### Griglia di valutazione condotta

CRITERI	SOTTO DIMENSIONI	DESCRITTORI	VO TO
AMICALITA'	Cooperazione con gli altri - Rispetto degli altri e delle idee altrui / Cooperazione ed empatia	Sa capire, venire incontro alle necessità e cooperare con gli altri dando il proprio contributo personale e originale mettendosi in dialogo con chi non è in linea con le sue idee	10
		Durante i lavori di gruppo e le discussioni partecipa in modo costruttivo, anche se non sempre sa ascoltare i diversi punti di vista e le necessità degli altri	9
		E' necessario l'intervento dell'adulto nella gestione delle relazioni in particolare durante lavori di gruppo e discussioni	8
		Fatica nella cooperazione con gli altri e non riesce a dare un contributo personale nonostante la mediazione degli adulti	7
		Assume un atteggiamento poco rispettoso dell'alterità	6
		Non coopera con gli altri e non è disposto ad accogliere l'alterità	5
		ORIENTAMENT O ALL'APPRENDI MENTO	partecipazione
partecipa alla vita scolastica	9		
si registra un'altalenante partecipazione alla vita scolastica	8		
si registra una selettiva partecipazione personale alla vita scolastica	7		

		si registra una scarsa partecipazione personale alla vita scolastica	6
		la partecipazione a scuola è nulla	5
	impegno e costanza / motivazione e perseveranza	Svolge e porta a termine le richieste scolastiche in modo autonomo e completo, rispetta le scadenze	10
		Svolge e porta a termine le richieste e rispetta le scadenze, ma talvolta è necessaria la mediazione dell'adulto	9
		Svolge e porta a termine le richieste in modo altalenante	8
		Svolge le richieste in modo selettivo	7
		Dimostra scarso impegno nello studio e nello svolgimento dei suoi compiti	6
		L'impegno nello studio e nello svolgimento dei suoi compiti è nullo	5
AUTOCONTROLLO	Rispetto del regolamento di istituto	Rispetta le regole in modo responsabile e consapevole	10
		Rispetta le regole in modo adeguato	9
		Le regole sono generalmente rispettate, ma talvolta è richiesto l'intervento dei docenti	8
		Il rispetto delle regole richiede un deciso intervento dei docenti (comunicazione scritta)	7
		Fatica nel rispetto delle regole di convivenza (regolamento non	6

		rispettato in uno o più dei suoi punti in modo iterato)	
		I comportamenti negativi costituiscono gravi violazioni del regolamento di istituto e vengono reiterati nel tempo.	5
	Infrazioni	Nessuna nota richiamo o nota scritta da parte dei docenti	10
		Sono presenti note (a tutto il gruppo classe), ma nessun richiamo personale	9
		Sono presenti note personali ma lievi	8
		Sono presenti note personali accompagnate da provvedimenti disciplinari (sospensioni max 2 gg/lavori socialmente utili )	7
		Sono presenti note personali e provvedimenti disciplinari superiori a 2 giorni	6
		Sono presenti provvedimenti disciplinari superiori a 2 giorni reiterati	5



### Griglia di valutazione prima prova - Italiano Tipologie A, B, C

(predisposta ai sensi del D.M. n.1095 del 2019)

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

Candidato .....Classe .....Sez.....

1. INDICATORI GENERALI (60 PUNTI)		
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Assente o assai limitata Disordinata o parziale Ordinata Chiara, ordinata ed efficace	1-3 4-5 <b>6-8</b> 9-10
Coesione e coerenza testuale	Assente o assai limitata Parziale Presente, con qualche incongruenza Piena ed efficace	1-3 4-5 <b>6-8</b> 9-10
Ricchezza e padronanza lessicale	Lessico povero e improprio Lessico povero Lessico appropriato Lessico ricco, vario e preciso	1-3 4-5 <b>6-8</b> 9-10
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Forma scorretta con errori gravi e ripetuti Forma poco corretta Forma corretta con qualche imprecisione Forma corretta e scorrevole	1-6 7-11 <b>12-16</b> 17-20
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenze e riferimenti assenti o limitati Conoscenze e riferimenti presenti Conoscenze e riferimenti ampi e precisi	1-2 <b>3</b> 4-5
Giudizi critici e valutazioni personali	Assenti o superficiali Presenti Approfonditi	1-2 <b>3</b> 4-5
2. a. INDICATORI TIPOLOGIA A (40 PUNTI)		
Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della	Mancato rispetto dei vincoli Rispetto dei vincoli con poche incoerenze Pieno rispetto dei vincoli	1-2 <b>3</b> 4-5

rielaborazione)			
Comprensione del testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Errata e/o lacunosa Parziale Corretta nel complesso Accurata ed esauriente	1-3 4-5 6-8 9-10	
Analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Errata o lacunosa Imprecisa o parziale Corretta nel complesso Accurata ed esauriente	1-5 6-8 9-12 13-15	
Interpretazione corretta e articolata del testo	Errata e limitata Poco corretta e/o poco articolata Sostanzialmente corretta e ordinata Corretta ed esauriente	1-3 4-5 6-8 9-10	

<b>2. b. INDICATORI TIPOLOGIA B (40 PUNTI)</b>			
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Errata Parziale Corretta nel complesso Corretta nel complesso e nel dettaglio	1-3 4-5 6-8 9-10	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Assente o assai limitata Limitata o parziale Adeguate negli snodi principali Sempre buona ed efficace	1-5 6-8 9-12 13-15	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Riferimenti assenti o non congruenti Riferimenti parzialmente corretti e congruenti Riferimenti generalmente corretti e congruenti Riferimenti pienamente corretti e congruenti	1-5 6-8 9-12 13-15	
<b>2. c. INDICATORI TIPOLOGIA C (40 PUNTI)</b>			
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e	Non pertinente o incoerente	1-3	

coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	Poco pertinente o poco coerente Pertinente e generalmente coerente Pertinente e pienamente coerente	4-5 <b>6-8</b> 9-10	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Sviluppo assai disordinato e confuso Sviluppo non sempre ordinato o lineare Sviluppo ordinato e lineare Ordine e linearità eccellenti	1-5 6-8 <b>9-12</b> 13-15	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Non corretti Parzialmente corretti e/o non ben articolati Corretti e articolati Corretti, approfonditi e ben articolati	1-5 6-8 <b>9-12</b> 13-15	
	Punteggio (1 + 2.a oppure 2.b oppure 2 c): _____/100		
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 per eccesso per un risultato uguale o maggiore a 0,50).		Voto: _____ /20	

## Griglia di valutazione seconda prova

(predisposta secondo quanto previsto da Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato)

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

Candidato ..... Classe ..... Sez.....

### 1. Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo

Livello	Punteggio	Descrittori
Avanzato	3	Comprende in modo completo e approfondito la traccia; individua tutte le informazioni rilevanti, anche implicite; coglie vincoli, obiettivi e contesto operativo senza errori.
Intermedio	2	Comprende in modo complessivamente corretto la traccia; individua le informazioni principali, ma trascura alcuni elementi secondari o impliciti.
Base	1	Comprensione parziale e/o superficiale; individua solo alcune informazioni essenziali; presenza di fraintendimenti.
Iniziale	0	Comprensione gravemente lacunosa o errata; non coglie il senso della traccia o del contesto.

### 2. Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione

Livello	Punteggio	Descrittori
Avanzato	6	Conoscenze ampie, corrette e approfondite; utilizza in modo pertinente i nuclei tematici; integra aspetti teorici, normativi e culturali con sicurezza.
Intermedio alto	5	Conoscenze corrette e abbastanza articolate; applica i contenuti in modo coerente con qualche approfondimento.
Intermedio	4	Conoscenze essenziali corrette; applicazione generalmente coerente ma poco approfondita.
Base	2-3	Conoscenze parziali o non sempre corrette; applicazione incerta e poco coerente.
Iniziale	0-1	Conoscenze molto lacunose o scorrette; uso non pertinente o assente dei contenuti.

### 3. Competenze tecnico-professionali espresse Nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi.

Livello	Punteggio	Descrittori
Avanzato	8	Analizza in modo completo le problematiche; propone soluzioni efficaci, coerenti e innovative; stabilisce collegamenti tra aspetti tecnici, gestionali e operativi.

Intermedio alto	6–7	Individua correttamente le problematiche; propone soluzioni adeguate e coerenti; buoni collegamenti operativi.
Intermedio	5	Analisi abbastanza corretta; soluzioni semplici ma pertinenti; collegamenti essenziali.
Base	3–4	Analisi parziale; soluzioni poco sviluppate o non sempre adeguate; collegamenti deboli.
Iniziale	0–2	Mancata individuazione delle problematiche; soluzioni assenti, incoerenti o non pertinenti.

*4. Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.*

Livello	Punteggio	Descrittori
Avanzato	3	Linguaggio corretto, fluido e preciso; uso appropriato e sicuro della terminologia tecnico-professionale.
Intermedio	2	Linguaggio generalmente corretto; terminologia adeguata con qualche imprecisione.
Base	1	Linguaggio semplice con errori; uso limitato o impreciso del lessico tecnico.
Iniziale	0	Errori gravi e diffusi; linguaggio inadeguato; assenza di terminologia specifica.

**Griglia di valutazione colloquio** (allegato A, O.M. n. 54, 26 marzo 2026)

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 diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	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 incompleto, utilizzandoli 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 loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro 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	5	

		pluridisciplinare ampia e approfondita. Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.		
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	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

Testi simulazione prove somministrata durante l'anno entro il 15 maggio.

02 dicembre 2025

**ESAMI DI MATURITA' DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**PROVA DI ITALIANO**

*Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.*

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

**PROPOSTA A1**

**Giovanni Pascoli**, *La via ferrata*, (*Myricae*), in *Poesie*, Garzanti, Milano, 1994.

Tra gli argini su cui  
mucche tranquillamente  
pascono,  
bruna si difila<sup>1</sup> la via  
ferrata che lontano  
brilla;

e nel cielo di perla  
dritti, uguali, con  
loro trama delle  
aeree fila  
digradano in  
fuggente ordine i  
pali<sup>2</sup>.

Qual di gemiti e  
d'ululi rombando  
cresce e dilege  
femminil lamento?<sup>3</sup> I  
fili di metallo a quando  
a quando squillano,  
immensa arpa sonora,  
al vento.

---

<sup>1</sup> *si difila*: si stende lineare.

<sup>2</sup> *i pali*: del telegrafo.

<sup>3</sup> *femminil lamento*: perché i fili del telegrafo emettono un suono che talora pare lamentosa voce di donna.

*Myrica* è la prima opera pubblicata di Giovanni Pascoli (1855-1912) che, tuttavia, vi lavorò ripetutamente tant'è che ne furono stampate ben nove edizioni. Nel titolo latino *Myrica*, ossia “tamerici” (piccoli arbusti comuni sulle spiagge), appaiono due componenti della poetica pascoliana: la conoscenza botanica e la sua profonda formazione classica. Dal titolo della raccolta, che riecheggia il secondo verso della quarta Bucolica (o Egloga) di Virgilio, si ricava l'idea di una poesia agreste, che tratta temi quotidiani, umile per argomento e stile.

### **Comprensione e Analisi**

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

1. Presenta sinteticamente il contenuto della poesia e descrivine la struttura metrica.
2. Il componimento accosta due piani contrastanti della realtà: individuali mettendo in rilievo le scelte lessicali operate dal poeta.
3. Quale elemento lessicale è presente in ogni strofa della poesia? Illustrane il senso.
4. Qual è, a tuo parere, il significato simbolico della poesia? Motiva la tua risposta con riferimenti precisi al testo.
5. Completa la tua analisi descrivendo l'atmosfera della poesia e individuando le figure retoriche utilizzate da Pascoli per crearla.

**Interpretazione** Commenta il testo della poesia proposta, elaborando una tua riflessione sull'espressione di sentimenti e stati d'animo attraverso rappresentazioni della natura; puoi mettere questa lirica in relazione con altri componimenti di Pascoli e con aspetti significativi della sua poetica o far riferimento anche a testi di altri autori a te noti nell'ambito letterario e/o artistico.

### **PROPOSTA A2**

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

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

«Era una ragazza bruna, vestita miseramente; aveva quell'attitudine timida e ruvida che danno la miseria e l'isolamento. Forse sarebbe stata bella, se gli stenti e le fatiche non ne avessero alterato profondamente non solo le sembianze gentili della donna, ma direi anche la forma umana. I suoi capelli erano neri, folti, arruffati, appena annodati con dello spago; aveva denti bianchi come avorio, e una certa grossolana avvenenza di lineamenti che rendeva attraente il suo sorriso. Gli occhi erano neri, grandi, nuotanti in un fluido azzurrino, quali li avrebbe invidiati una regina a quella povera figliuola raggomitolata sull'ultimo gradino della scala umana, se non fossero stati

offuscata dall'ombrosa timidezza della miseria, o non fossero sembrati stupidi per una triste e continua rassegnazione. Le sue membra schiacciate da pesi enormi, o sviluppate violentemente da sforzi penosi erano diventate grossolane, senza esser robuste. Ella faceva da manovale, quando non aveva da trasportare sassi nei terreni che si andavano dissodando, o portava dei carichi in città per conto altrui, o faceva di quegli altri lavori più duri che da quelle parti stimansi<sup>4</sup> inferiori al compito dell'uomo. La vendemmia, la messe<sup>5</sup>, la raccolta delle olive, per lei erano delle feste, dei giorni di baldoria, un passatempo, anziché una fatica. È vero bensì che fruttavano appena la metà di una buona giornata estiva da manovale, la quale dava 13 bravi soldi! I cenci sovrapposti in forma di vesti rendevano grottesca quella che avrebbe dovuto essere la delicata bellezza muliebre. L'immaginazione più vivace non avrebbe potuto figurarsi che quelle mani costrette ad un'aspra fatica di tutti i giorni, a raspar fra il gelo, o la terra bruciante, o i rovi e i crepacci, che quei piedi abituati ad andar nudi nella neve e sulle roccie infuocate dal sole, a lacerarsi sulle spine, o ad indurirsi sui sassi, avrebbero potuto esser belli. Nessuno avrebbe potuto dire quanti anni avesse costesta creatura umana; la miseria l'aveva schiacciata da bambina con tutti gli stenti che deformano e induriscono il corpo, l'anima e l'intelligenza. - Così era stato di sua madre, così di sua nonna, così sarebbe stato di sua figlia. [ ...]

Tre giorni dopo [Nedda] udì un gran cicaliccio per la strada. Si affacciò al muricciolo, e vide in mezzo ad un crocchio di contadini e di comari Janu disteso su di una scala a piuoli, pallido come un cencio lavato, e colla testa fasciata da un fazzoletto tutto sporco di sangue. Lungo la via dolorosa, prima di giungere al suo casolare, egli, tenendola per mano, le narrò come, trovandosi così debole per le febbri, era caduto da un'alta cima, e s'era concio<sup>6</sup> a quel modo. - Il cuore te lo diceva - mormorava con un triste sorriso. - Ella l'ascoltava coi suoi grand'occhi spalancati, pallida come lui, e tenendolo per mano. Il domani egli morì. [ ...]

Adesso, quando cercava del lavoro, le ridevano in faccia, non per schernire la ragazza colpevole, ma perché la povera madre non poteva più lavorare come prima. Dopo i primi rifiuti, e le prime risate, ella non osò cercare più oltre, e si chiuse nella sua casipola<sup>7</sup>, al pari di un uccelletto ferito che va a rannicchiarsi nel suo nido. Quei pochi soldi raccolti in fondo alla calza se ne andarono l'un dopo l'altro, e dietro ai soldi la bella veste nuova, e il bel fazzoletto di seta. Lo zio Giovanni la soccorreva per quel poco che poteva, con quella carità indulgente e riparatrice senza la quale la morale del curato è ingiusta e sterile, e le impedì così di morire di fame. Ella diede alla luce una bambina rachitica e stenta; quando le dissero che non era un maschio pianse come aveva pianto la sera in cui aveva chiuso l'uscio del casolare dietro al cataletto<sup>8</sup> che se ne andava, e s'era trovata senza la mamma; ma non volle che la buttassero alla Ruota<sup>9</sup>.»

### **Comprensione e Analisi**

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

---

<sup>4</sup> *stimansi*: si stima, si considera.

<sup>5</sup> *messe*: il raccolto dei cereali.

<sup>6</sup> *concio*: conciato, ridotto.

<sup>7</sup> *casipola*: casupola, piccola casa.

<sup>8</sup> *cataletto*: il sostegno della bara durante il trasporto.

<sup>9</sup> *Ruota*: meccanismo girevole situato nei conventi o negli ospedali dove venivano posti i neonati abbandonati.

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

### **Interpretazione**

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

## TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

### **PROPOSTA B1**

Testo tratto da: **Gherardo Colombo, Liliana Segre, *La sola colpa di essere nati*, Garzanti, Milano, 2021, pp. 25-27.**

«Quando, per effetto delle leggi razziali, fui espulsa dalla scuola statale di via Ruffini, i miei pensarono di iscrivermi a una scuola ebraica non sapendo più da che parte voltarsi. Alla fine decisero di mandarmi a una scuola cattolica, quella delle Marcelline di piazza Tommaseo, dove mi sono trovata molto bene, perché le suore erano premurose e accudenti. Una volta sfollati a Inverigo, invece, studiavo con una signora che veniva a darmi lezioni a casa.

L'espulsione la trovai innanzitutto una cosa assurda, oltre che di una gravità enorme! Immaginate un bambino che non ha fatto niente, uno studente qualunque, mediocre come me, nel senso che non ero né brava né incapace; ero semplicemente una bambina che andava a scuola molto volentieri perché mi piaceva stare in compagnia, proprio come mi piace adesso. E da un giorno all'altro ti dicono: «Sei stata espulsa!». È qualcosa che ti resta dentro per sempre. «Perché?» domandavo, e nessuno mi sapeva dare una risposta. Ai miei «Perché?» la famiglia scoppiava a piangere, chi si soffiava il naso, chi faceva finta di dover uscire dalla stanza. Insomma, non si affrontava l'argomento, lo si evitava. E io mi caricavo di sensi di colpa e di domande: «Ma cosa avrò fatto di male per non poter più andare a scuola? Qual è la mia colpa?». Non me ne capacitavo, non riuscivo a trovare una spiegazione, per quanto illogica, all'esclusione. Sta di fatto che a un tratto mi sono ritrovata in un mondo in cui non potevo andare a scuola, e in cui contemporaneamente succedeva che i poliziotti cominciassero a presentarsi e a entrare in casa mia con un atteggiamento per nulla gentile. E anche per questo non riuscivo a trovare una ragione. Insieme all'espulsione da scuola, ricordo l'improvviso silenzio del telefono. Anche quello è da considerare molto grave. Io avevo una passione per il telefono, passione che non ho mai perduto. Non appena squillava correvo nel lungo corridoio dalla mia camera di allora per andare a

rispondere. A un tratto ha smesso di suonare. E quando lo faceva, se non erano le rare voci di parenti o amici con cui conservavamo una certa intimità, ho addirittura incominciato a sentire che dall'altro capo del filo mi venivano indirizzate minacce: «Muori!», «Perché non muori?», «Vattene!» mi dicevano. Erano telefonate anonime, naturalmente. Dopo tre o quattro volte, ho riferito la cosa a mio papà: «Al telefono qualcuno mi ha detto “Muori!”». Da allora mi venne proibito di rispondere. Quelli che ci rimasero vicini furono davvero pochissimi. Da allora riservo sempre grande considerazione agli amici veri, a quelli che in disgrazia non ti abbandonano. Perché i veri amici sono quelli che ti restano accanto nelle difficoltà, non gli altri che magari ti hanno riempito di regali e di lodi, ma che in effetti hanno approfittato della tua ospitalità. C'erano quelli che prima delle leggi razziali mi dicevano: «Più bella di te non c'è nessuno!». Poi, dopo la guerra, li rincontravo e mi dicevano: «Ma dove sei finita? Che fine hai fatto? Perché non ti sei fatta più sentire?». Se uno è sulla cresta dell'onda, di amici ne ha quanti ne vuole. Quando invece le cose vanno male le persone non ti guardano più. Perché certo, fa male alzare la cornetta del telefono e sentirsi dire «Muori!» da un anonimo. Ma quanto è doloroso scoprire a mano a mano tutti quelli che, anche senza nascondersi, non ti vedono più. È proprio come in quel terribile gioco tra bambini, in cui si decide, senza dirglielo, che uno di loro è invisibile. L'ho sempre trovato uno dei giochi più crudeli. Di solito lo si fa con il bambino più piccolo: il gruppo decide che non lo vede più, e lui inizia a piangere gridando: «Ma io sono qui!». Ecco, è quello che è successo a noi, ciascuno di noi era il bambino invisibile.»

### **Comprensione e Analisi**

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

1. Riassumi il contenuto del brano senza ricorrere al discorso diretto.
2. Perché Liliana Segre considera assurda e grave la sua espulsione dalla scuola?
3. Liliana Segre paragona l'esperienza determinata dalle leggi razziali con il gioco infantile del “bambino invisibile”: per quale motivo utilizza tale similitudine?
4. Nell'evocare i propri ricordi la senatrice allude anche ai sensi di colpa da lei provati rispetto alla situazione che stava vivendo: a tuo parere, qual era la loro origine?

### **Produzione**

Liliana Segre espone alcune sue considerazioni personali che evidenziano il duplice aspetto della discriminazione - istituzionale e relazionale - legata alla emanazione delle “leggi razziali”; inquadra i ricordi della senatrice nel contesto storico nazionale e internazionale dell'epoca, illustrando origine, motivazioni e conseguenze delle suddette leggi. Esprimi le tue considerazioni sul fenomeno descritto nel brano anche con eventuali riferimenti ad altri contesti storici. Argomenta le tue considerazioni sulla base di quanto hai appreso nel corso dei tuoi studi ed elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

## **PROPOSTA B2**

Testo tratto da **Oliver Sacks**, *Musicofilia*, Adelphi, Milano, 2010, pp. 13-14.

«È proprio strano vedere un'intera specie - miliardi di persone - ascoltare combinazioni di note prive di significato e giocare con esse: miliardi di persone che dedicano buona parte del loro tempo a quella che chiamano «musica», lasciando che essa occupi completamente i loro pensieri. Questo, se non altro, era un aspetto degli esseri umani che sconcertava i Superni, gli alieni dall'intelletto superiore descritti da Arthur C. Clarke nel romanzo *Le guide del tramonto*. Spinti dalla curiosità, essi scendono sulla Terra per assistere a un concerto, ascoltano educatamente e alla fine si congratulano con il compositore per la sua «grande creatività» – sebbene per loro l'intera faccenda rimanga incomprensibile. Questi alieni non riescono a concepire che cosa accada negli esseri umani quando fanno o ascoltano musica, perché in *loro* non accade proprio nulla: in quanto specie, sono creature senza musica.

Possiamo immaginare i Superni, risaliti sulle loro astronavi, ancora intenti a riflettere: dovrebbero ammettere che, in un modo o nell'altro, questa cosa chiamata «musica» ha una sua efficacia sugli esseri umani ed è fondamentale nella loro vita. Eppure la musica non ha concetti, non formula proposizioni; manca di immagini e di simboli, ossia della materia stessa del linguaggio. Non ha alcun potere di rappresentazione. Né ha alcuna relazione necessaria con il mondo reale. Esistono rari esseri umani che, come i Superni, forse mancano dell'apparato neurale per apprezzare suoni o melodie. D'altra parte, sulla quasi totalità di noi, la musica esercita un enorme potere, indipendentemente dal fatto che la cerchiamo o meno, o che riteniamo di essere particolarmente «musicali». Una tale inclinazione per la musica - questa «musicofilia» - traspare già nella prima infanzia, è palese e fondamentale in tutte le culture e probabilmente risale agli albori della nostra specie. Può essere sviluppata o plasmata dalla cultura in cui viviamo, dalle circostanze della vita o dai particolari talenti e punti deboli che ci caratterizzano come individui; ciò non di meno, è così profondamente radicata nella nostra natura che siamo tentati di considerarla innata [...].»

### **Comprensione e Analisi**

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

1. Riassumi il contenuto del brano e spiega il significato del termine “musicofilia”.
2. Qual è l'atteggiamento che, secondo l'autore, i Superni hanno nei confronti della specie umana e del rapporto che essa ha con la musica?
3. A tuo parere, cosa intende affermare Sacks quando scrive che l'inclinazione per la musica “*può essere sviluppata o plasmata dalla cultura in cui viviamo, dalle circostanze della vita o dai particolari talenti e punti deboli che ci caratterizzano come individui*”?
4. A tuo giudizio, perché l'autore afferma che la musica non “*ha alcuna relazione con il mondo reale*”?

### **Produzione**

Sulla base delle tue conoscenze, delle tue esperienze personali e della tua sensibilità, elabora un testo nel quale sviluppi il tuo ragionamento sul tema del potere che la musica esercita sugli esseri umani. Argomenta in modo tale che gli snodi del tuo ragionamento siano organizzati in un testo coerente e coeso.

## **PROPOSTA B3**

Dal discorso pronunciato da **Giorgio Parisi**, premio Nobel per la Fisica 2021, il giorno 8 ottobre 2021 alla Camera dei Deputati in occasione del Pre-COP26 Parliamentary Meeting, la riunione dei parlamenti nazionali in vista della COP26, la Conferenza delle Nazioni Unite sui cambiamenti climatici tenutasi a Glasgow (1-12 novembre 2021).

Il testo completo del discorso è reperibile su <https://www.valigiablu.it/nobel-parisi-discorso-clima/>

«L'umanità deve fare delle scelte essenziali, deve contrastare con forza il cambiamento climatico. Sono decenni che la scienza ci ha avvertiti che i comportamenti umani stanno mettendo le basi per un aumento vertiginoso della temperatura del nostro pianeta. Sfortunatamente, le azioni intraprese dai governi non sono state all'altezza di questa sfida e i risultati finora sono stati assolutamente modesti. Negli ultimi anni gli effetti del cambiamento climatico sono sotto gli occhi di tutti: le inondazioni, gli uragani, le ondate di calore e gli incendi devastanti, di cui siamo stati spettatori attoniti, sono un timidissimo assaggio di quello che avverrà nel futuro su una scala enormemente più grande. Adesso, comincia a esserci una reazione forse più risoluta ma abbiamo bisogno di misure decisamente più incisive.

Dall'esperienza del COVID sappiamo che non è facile prendere misure efficaci in tempo. Spesso le misure di contenimento della pandemia sono state prese in ritardo, solo in un momento in cui non erano più rimandabili. Sappiamo tutti che «il medico pietoso fece la piaga purulenta». Voi avete il dovere di non essere medici pietosi. Il vostro compito storico è di aiutare l'umanità a passare per una strada piena di pericoli. È come guidare di notte. Le scienze sono i fari, ma poi la responsabilità di non andare fuori strada è del guidatore, che deve anche tenere conto che i fari hanno una portata limitata. Anche gli scienziati non sanno tutto, è un lavoro faticoso durante il quale le conoscenze si accumulano una dopo l'altra e le sacche di incertezza vengono pian piano eliminate. La scienza fa delle previsioni oneste sulle quali si forma pian piano gradualmente un consenso scientifico.

Quando l'IPCC<sup>10</sup> prevede che in uno scenario intermedio di riduzione delle emissioni di gas serra la temperatura potrebbe salire tra i 2 e i 3,5 gradi, questo intervallo è quello che possiamo stimare al meglio delle conoscenze attuali. Tuttavia deve essere chiaro a tutti che la correttezza dei modelli del clima è stata verificata confrontando le previsioni di questi modelli con il passato. Se la temperatura aumenta più di 2 gradi entriamo in una terra incognita in cui ci possono essere anche altri fenomeni che non abbiamo previsto, che possono peggiorare enormemente la situazione. Per esempio, incendi di foreste colossali come l'Amazzonia emetterebbero quantità catastrofiche di gas serra. Ma quando potrebbe accadere? L'aumento della temperatura non è controllato solo dalle emissioni dirette, ma è mitigato dai tantissimi meccanismi che potrebbero cessare di funzionare con l'aumento della temperatura. Mentre il limite inferiore dei 2 gradi è qualcosa sul quale possiamo essere abbastanza sicuri, è molto più difficile capire quale sia lo scenario più pessimistico. Potrebbe essere anche molto peggiore di quello che noi ci immaginiamo.

Abbiamo di fronte un enorme problema che ha bisogno di interventi decisi - non solo per bloccare le emissioni di gas serra - ma anche di investimenti scientifici. Dobbiamo essere in grado di sviluppare nuove tecnologie per conservare l'energia, trasformandola anche in carburanti, tecnologie non inquinanti che si basano su risorse rinnovabili. Non solo dobbiamo salvarci dall'effetto serra, ma dobbiamo evitare di cadere nella trappola terribile dell'esaurimento delle risorse naturali. Il risparmio energetico è anche un capitolo da affrontare con decisione. Per

---

<sup>10</sup> Intergovernmental Panel on Climate Change – Gruppo intergovernativo sul cambiamento climatico.

esempio, finché la temperatura interna delle nostre case rimarrà quasi costante tra estate e inverno, sarà difficile fermare le emissioni.

Bloccare il cambiamento climatico con successo richiede uno sforzo mostruoso da parte di tutti. È un'operazione con un costo colossale non solo finanziario, ma anche sociale, con cambiamenti che incideranno sulle nostre esistenze. La politica deve far sì che questi costi siano accettati da tutti. Chi ha più usato le risorse deve contribuire di più, in maniera da incidere il meno possibile sul grosso della popolazione. I costi devono essere distribuiti in maniera equa e solidale tra tutti i paesi.»

### **Comprensione e Analisi**

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

1. Riassumi il brano proposto nei suoi snodi tematici essenziali.
2. Spiega il significato della similitudine presente nel testo: che cosa rappresentano i *fari* e cosa il *guidatore*? E l'*automobile*?
3. Quali interventi fondamentali, a giudizio di Parisi, è necessario intraprendere per fornire possibili soluzioni ai problemi descritti nel discorso?
4. Nel suo discorso Parisi affronta anche il tema dei limiti delle previsioni scientifiche: quali sono questi limiti?

### **Produzione**

Il premio Nobel Parisi delinea possibili drammatici scenari legati ai temi del cambiamento climatico e dell'esaurimento delle risorse energetiche prospettando la necessità di urgenti interventi politici; condividi le considerazioni contenute nel brano? Esprimi le tue opinioni al riguardo, sulla base di quanto appreso nel tuo percorso di studi e delle tue conoscenze personali, elaborando un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ

### **PROPOSTA C1**

Testo tratto da **Luigi Ferrajoli**, *Perché una Costituzione della Terra?*, G. Giappichelli, Torino, 2021, pp. 11-12.

«Ciò che ha fatto della pandemia un'emergenza globale, vissuta in maniera più drammatica di qualunque altra, sono quattro suoi caratteri specifici. Il primo è il fatto che essa ha colpito tutto il mondo, inclusi i paesi ricchi, paralizzando l'economia e sconvolgendo la vita quotidiana dell'intera umanità. Il secondo è la sua spettacolare visibilità: a causa del suo terribile bilancio quotidiano di contagiati e di morti in tutto il mondo, essa rende assai più evidente e intollerabile di qualunque altra emergenza la mancanza di adeguate istituzioni sovranazionali di garanzia, che pure avrebbero dovuto essere introdotte in attuazione del diritto alla salute stabilito in tante carte internazionali dei diritti umani. Il terzo carattere specifico, che fa di questa pandemia un campanello d'allarme che segnala tutte le altre emergenze globali, consiste nel fatto che essa si è rivelata un effetto collaterale delle tante catastrofi ecologiche – delle deforestazioni,

dell'inquinamento dell'aria, del riscaldamento climatico, delle coltivazioni e degli allevamenti intensivi – ed ha perciò svelato i nessi che legano la salute delle persone alla salute del pianeta. Infine, il quarto aspetto globale dell'emergenza Covid-19 è l'altissimo grado di integrazione e di interdipendenza da essa rivelato: il contagio in paesi pur lontanissimi non può essere a nessuno indifferente data la sua capacità di diffondersi rapidamente in tutto il mondo.

Colpendo tutto il genere umano senza distinzioni di nazionalità e di ricchezze, mettendo in ginocchio l'economia, alterando la vita di tutti i popoli della Terra e mostrando l'interazione tra emergenza sanitaria ed emergenza ecologica e l'interdipendenza planetaria tra tutti gli esseri umani, questa pandemia sta forse generando la consapevolezza della nostra comune fragilità e del nostro comune destino. Essa costringe perciò a ripensare la politica e l'economia e a riflettere sul nostro passato e sul nostro futuro.»

Rifletti sulle questioni poste nel brano e confrontati anche in maniera critica e facendo riferimento alle tue conoscenze, alle tue esperienze personali e alla tua sensibilità, con la tesi espressa dall'autore, secondo il quale occorre ripensare la politica e l'economia a partire dalla consapevolezza, generata dalla pandemia, della nostra comune fragilità e del nostro comune destino.

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

## PROPOSTA C2

Testo tratto da **Vera Gheno e Bruno Mastroianni**, *Tienilo acceso. Posta, commenta, condividi senza spegnere il cervello*, Longanesi, Milano, 2018, pp. 75-78.

«Vivere in un mondo iperconnesso comporta che ogni persona abbia, di fatto, una specie di *identità aumentata*: occorre imparare a gestirsi non solo nella vita reale, ma anche in quella virtuale, senza soluzione di continuità. In presenza di un'autopercezione non perfettamente delineata, o magari di un'autostima traballante, stare in rete può diventare un vero problema: le notizie negative, gli insulti e così via colpiranno ancora più nell'intimo, tanto più spaventosi quanto più percepiti (a ragione) come indelebili. Nonostante questo, la soluzione non è per forza stare fuori dai social network. [...] Ognuno di noi ha la libertà di narrare di sé solo ciò che sceglie. Non occorre condividere tutto, e non occorre condividere troppo. [...]

Quando postiamo su Facebook o su Instagram una foto mentre siamo al mare, in costume, pensandola per i nostri amici, quella stessa foto domani potrebbe finire in un contesto diverso, ad esempio un colloquio di lavoro formale, durante il quale il nostro selezionatore, oltre al curriculum da noi preparato per l'occasione, sta controllando sul web chi siamo *davvero*.

Con le parole l'effetto è ancora più potente. Se in famiglia e tra amici, a volte, usiamo espressioni forti come parolacce o termini gergali o dialettali, le stesse usate online potrebbero capitare sotto gli occhi di interlocutori per nulla familiari o intimi. Con l'aggravante che rimarranno scritte e saranno facilmente riproducibili e leggibili da moltitudini incontrollabili di persone.

In sintesi: tutti abbiamo bisogno di riconfigurare il nostro modo di presentare noi stessi in uno scenario fortemente iperconnesso e interconnesso, il che vuol dire che certe competenze di comunicazione, che un tempo spettavano soprattutto a certi addetti ai lavori, oggi devono diventare patrimonio del cittadino comune che vive tra offline e online.»

In questo stralcio del loro saggio *Tienilo acceso*, gli autori discutono dei rischi della rete, soprattutto in materia di *web reputation*.

Nel tuo percorso di studi hai avuto modo di affrontare queste tematiche e di riflettere sulle potenzialità e sui rischi del mondo iperconnesso? Quali sono le tue riflessioni su questo tema così centrale nella società attuale e non solo per i giovani?

Argomenta il tuo punto di vista anche in riferimento alla cittadinanza digitale, sulla base delle tue esperienze, delle tue abitudini comunicative e della tua sensibilità.

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

---

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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

10 marzo 2026

**ESAMI DI MATURITA' DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

*Svolgi la prova, scegliendo una delle seguenti proposte.*

**TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO**

**PROPOSTA A1**

**Alda Merini**, *La terra Santa*, Libri Scheiwiller, Milano, 2005.

*Ieri ho sofferto il dolore*

Ieri ho sofferto il dolore,  
non sapevo che avesse una faccia  
sanguigna, le labbra di metallo  
dure, una mancanza netta  
d'orizzonti. Il dolore è senza  
domani, è un muso di cavallo che  
blocca  
i garretti possenti, ma  
ieri sono caduta in basso,  
le mie labbra si sono  
chiuse e lo spavento è  
entrato nel mio petto con  
un sibilo fondo  
e le fontane hanno  
cessato di fiorire, la loro  
tenera acqua era soltanto  
un mare di dolore in cui  
naufragavo dormendo,  
ma anche allora avevo  
paura degli angeli eterni.  
Ma se sono così dolci e  
costanti, perché l'immobilità  
mi fa terrore?

Alda Giuseppina Angela Merini (1931-2009), internata per la prima volta nel 1947 per un disturbo bipolare, alternò periodi di salute e di malattia: a queste esperienze si deve la maggior parte della sua produzione letteraria.

*Comprensione e analisi*

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

1. Presenta in sintesi il contenuto della poesia.
2. Descrivi la struttura metrica e stilistica del testo.
3. Individua le metafore che Alda Merini utilizza per riferirsi al dolore.
4. Per quale motivo *‘il dolore è senza domani’*? E quali sono le sensazioni della poetessa di fronte ad esso?

#### *Interpretazione*

Facendo riferimento alla produzione di Alda Merini e/o di altri autori a te noti, elabora una riflessione sulla modalità con cui nella letteratura è stato affrontato il tema del dolore e della scrittura come forma di salvezza.

#### **PROPOSTA A2**

**Cesare Pavese**, *La casa in collina e altri racconti*, Einaudi, Torino, 1977, pp. 98-99 e 136-137.

«Alzai le spalle anche stavolta. Le alzavo sovente in quei giorni. Il finimondo sempre atteso era arrivato. Era chiaro che Torino tranquilla in distanza, la solitudine dei boschi, il frutteto, non avevano più senso. Eppure tutto continuava. Sorgeva il mattino, calava la sera, maturava la frutta. M’aveva preso una speranza, una curiosità affannosa: sopravvivere al crollo, fare in tempo a conoscere il mondo di dopo.

Alzavo le spalle ma bevevo le voci. Se qualche volta mi tappavo le orecchie, era perché sapevo bene, troppo bene, quel che avveniva e mi mancava il coraggio di guardarlo in piena faccia. La salvezza appariva questione di giorni, forse di ore, e si stava attaccati alla radio, si scrutava il cielo, ci si svegliava ogni mattina con un sussulto di speranza. La salvezza non venne. Vennero, bisbigliate, le prime notizie di sangue [...] Le strade e le campagne formicolavano di fuggiaschi, di soldati infagottati in impermeabili, stracci, giacchette, scampati dalle città e dalle caserme dove tedeschi e neo-squadristi infuriavano. Torino era stata occupata senza lotta, come l’acqua sommerge un villaggio; tedeschi ossuti e verdi come ramarri presidiavano la stazione, le caserme; la gente andava e veniva stupita che nulla accadesse, nulla mutasse; non tumulti, non sangue per le vie; solamente, incessante, sommessa, sotterranea, la fiumana di scampati, di truppa, che colava per i vicoli, nelle chiese, alle barriere sui treni. Altre cose strane accadevano. Lo seppi da Cate, da Dino, dai loro bisbigli e ammicchi d’intesa. Fonso e gli altri incettavano armi, svaligiavano magazzini e ripostigli; qualcosa nascondevano anche alle Fontane. [...]

Oggi ancora mi chiedo perché quei tedeschi non mi aspettarono alla villa mandando qualcuno a cercarmi a Torino. Devo a questo se sono ancora libero, se sono quassù. Perché la salvezza sia toccata a me e non a Gallo, non a Tono, non a Cate, non so. Forse perché devo soffrire dell’altro? Perché sono il più inutile non merito nulla, nemmeno un castigo? Perché ero entrato quella volta in chiesa? L’esperienza del pericolo rende vigliacchi ogni giorno di più. Rende sciocchi, e sono al punto che esser vivo per caso, quanto tanti migliori di me sono morti, non mi soddisfa e non mi basta. A volte, dopo aver ascoltato l’inutile radio, guardando dal vetro le vigne deserte penso che vivere per caso non è vivere. E mi chiedo se sono davvero scampato.»

In questo romanzo Cesare Pavese (1908 – 1950) affronta il tema della Resistenza attraverso il racconto di Corrado, protagonista del romanzo.

### **Comprensione e analisi**

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

1. Sintetizza il contenuto del brano.
2. Quale posizione assume Corrado nei confronti di quello che accade intorno a lui?
3. *‘Penso che vivere per caso non è vivere. E mi chiedo se sono davvero scampato’*: cosa intende Corrado con questa riflessione?
4. Qual è la tua considerazione sulla frase *‘l’esperienza del pericolo rende vigliacchi ogni giorno di più’*?

**Interpretazione** Facendo ricorso alle tue conoscenze e alle letture personali, approfondisci l’interpretazione complessiva del brano, con collegamenti ad altre opere di Pavese e/o ad altri autori e testi a te noti, che presentino opportuni riferimenti al tema della sopravvivenza in situazioni di pericolo come quella descritta.

## **TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**

### **PROPOSTA B1**

Testo tratto da: **Emilio Gentile**, *L’apocalisse della modernità*, Mondadori, Milano 2008, pp. 11–12.

«Il brutale realismo della guerra, osservava la «Contemporary Review»<sup>11</sup> nel febbraio 1918, aveva intensificato «l’aspirazione per un mondo più nobile e più elevato come risultato del martirio del mondo civile. La gente più sana e più pacata va dicendo: tutto sarà differente dopo la guerra, dovremo iniziare tutto di nuovo, dobbiamo chiudere con gli errori e i fallimenti del passato». Ma queste aspirazioni apparivano «sentimentali e prive di fondamento», perché era «letteralmente impossibile cominciare tutto da capo». Se interroghiamo la gente comune e i semplici soldati, aggiungeva la rivista, «scopriamo che essi non sono abbacinati dalla visione apocalittica di un nuovo cielo e una nuova terra, ma desiderano solo sicurezza e momenti di pace, farla finita con l’aggressività, badare alla famiglia, e ristabilire al più presto gli aspetti familiari della vita comune». Tre anni prima, nel marzo 1915, mentre l’Italia si accingeva a intervenire nel conflitto, un letterato che in battaglia avrebbe poi perso la vita, Renato Serra, commentando le speranze di un mondo nuovo o rinnovato, che in molti si aspettavano di veder nascere dalla guerra, aveva osservato che essa «è un fatto, come tanti altri in questo mondo; è enorme, ma è quello solo; accanto agli altri, che sono stati e che saranno: non vi aggiunge; non vi toglie nulla, non cambia nulla, assolutamente, nel mondo».

---

<sup>11</sup> «Contemporary Review»: rivista inglese fondata nel 1866.

Forse erano molti, forse erano la maggioranza i soldati coscritti che erano andati al fronte con la stessa convinzione. E forse erano anche molti, forse erano la maggioranza, i reduci che alla fine del conflitto avrebbero condiviso i sentimenti sconfortati della rivista inglese. Ma non erano stati pochi, o erano stati comunque una numerosa minoranza, specialmente giovani, coloro che all'inizio della Grande Guerra avevano esultato ed erano partiti volontari ed entusiasti, convinti che stesse iniziando una nuova era per l'umanità, che gli individui e le nazioni sarebbero stati rigenerati dal sangue, e che dalla guerra sarebbe nato un mondo nuovo e un uomo nuovo, più sano e più nobile negli ideali e nelle azioni. E non furono pochi, e formarono comunque minoranze numerose e attive, quelli che all'indomani della fine dei combattimenti pensarono che la guerra era stata in effetti un'esperienza tragica ma grandiosa, dalla quale un mondo nuovo e un uomo nuovo dovevano necessariamente nascere. Forse erano già in gestazione: le sofferenze atroci che il conflitto aveva imposto all'umanità erano le inevitabili conseguenze del parto. In Italia, la possibilità della pace, con l'approssimarsi della vittoria, dopo le vociferazioni dell'abdicazione di Guglielmo II nell'ottobre

1918, fu salutata dagli interventisti come l'annuncio di una nuova era per l'umanità. [...]

Fra i dubbiosi e gli entusiasti, altri pensarono, guardando il mondo nuovo costruito sulle rovine umane e materiali, che la Grande Guerra era stata in realtà il naufragio della civiltà moderna. Forse la civiltà stessa era annegata.»

#### *Comprensione e analisi*

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

1. Sintetizza il brano proposto.
2. Quale funzione svolge la serie di citazioni dalla *'Contemporary Review'*?
3. Come si inserisce nel ragionamento di Emilio Gentile il richiamo alla posizione di Renato Serra?
4. Con quali argomentazioni le *'minoranze numerose e attive'* potevano sostenere che la guerra era stata *'un'esperienza tragica ma grandiosa'*?

#### *Produzione*

Prendendo spunto dall'analisi del brano proposto e sulla base delle tue conoscenze e delle tue letture, rifletti sugli scenari che precedettero e seguirono la I guerra mondiale, soffermandoti sull'idea della Grande Guerra come *'naufragio della civiltà moderna'*, intesa in primo luogo come civiltà europea.

### **PROPOSTA B2**

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

«Le differenze tra l'intelligenza naturale e quella artificiale sono molteplici. Intanto l'intelligenza naturale è incarnata in un corpo: i desideri, i sentimenti, i timori, sono tutti elementi che hanno gli umani in quanto viventi, come ogni altro organismo, e che le macchine non possono avere. Nasciamo dotati della volontà, siamo dominati dalla nostra oppure ci riscopriamo paralizzati da quella altrui, e il fatto che per noi sia così importante ci dice che l'intelligenza naturale è una mente

finalizzata e con degli obiettivi che ricerchiamo in prima persona. La macchina, al contrario, non ha volontà e finalità: quando vince a scacchi, è perché qualcuno l'ha programmata per vincere, altrimenti non avrebbe mai nemmeno iniziato la partita. Una seconda differenza è che tutti gli organismi muoiono e hanno un metabolismo che cerca di differire il più possibile questo momento della morte. Questo tentativo di differimento condiziona potentemente la vita della mente degli esseri umani nella ricerca di quegli obiettivi di cui sopra, mentre non può fare altrettanto con una "mente artificiale", posto che si possa parlare della mente di un telefonino o di un computer. Quella umana è una mente attrezzata che fa un uso sistematico di attrezzi. Fra questi attrezzi, insieme agli occhiali, ai tavoli, alle penne e ai fogli di carta, c'è l'intelligenza artificiale. Questo ci differenzia non rispetto alle macchine, ma rispetto agli animali non umani, che certo fanno un uso occasionale di attrezzi ma non sono un'intera forma di vita governata dal rapporto con la tecnologia. Tramite questo rapporto, la nostra mente è capitalizzata proprio perché produciamo memorie sia interne che esterne, attraverso cui riusciamo a capitalizzare il sapere e a trasmetterlo alle generazioni successive. Anche questa è una caratteristica che non ha nessun tipo di animale non umano, una pedagogia consapevole che ci accompagna per tutta la vita. È un capitale di sapere e di verità che appartiene all'umano, senza il quale non ha alcun significato. Non si tratta di essere iperantropocentrici ma di situare la nostra posizione: siamo quel pezzetto dell'universo che presenta questo tipo di forma di vita e dentro a quella forma di vita c'è il sapere. Tante altre forme di vita non hanno il sapere come loro caratteristica, ma non dobbiamo descrivere tutto questo sempre in termini di vantaggi evolutivi. C'è, anzi, rispetto all'umano l'idea che abbia un forte svantaggio evolutivo perché non ha un suo mondo proprio e ne abita sempre di diversi: questo fa sì che sia sempre esposto, angosciato, con tendenze a capitalizzare, perché non sa che cosa gli succederà l'indomani. Se ci pensiamo, un gatto a quattro mesi è già autonomo, mentre un umano non lo è neanche a quaranta o a ottant'anni.»

### **Comprensione e analisi**

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

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

### **Produzione**

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

### **PROPOSTA B3**

Testo tratto da: **Vito Mancuso**, *La via della bellezza*, Garzanti, Milano 2018.

«La vita è bella? Oppure non lo è? Per rispondere adeguatamente a questi interrogativi occorre prima stabilire come sia possibile capire se una cosa (un oggetto, un fenomeno naturale, una persona) sia bella oppure no. In prima approssimazione la mia risposta è che lo si può capire a partire dal desiderio di unificazione prodotto in noi dall'immagine e dal pensiero di quella cosa: a quanto ci appare bello infatti ci vogliamo unire, dal suo contrario distaccare. E un istinto naturale, direi fisiologico, iscritto cioè nella logica che governa la *naturaphysis*, compresa la nostra, e che già venticinque secoli fa veniva colto dal poeta greco Teognide con queste parole attribuite alle Muse e alle Grazie: «Ciò che è bello, è amato; ciò che bello non è, non è amato», laddove questo amore esprime il desiderio di eros. Per questo la dimensione estetica è tanto curata nel commercio, dagli spot, la cui realizzazione costa milioni, alla frutta e alla verdura sui banchi del mercato: la nostra mente, percependo il bello, sente il desiderio spesso irresistibile di aderirvi. Ma tornando alla vita, qual è la situazione al riguardo? È bella oppure no? La mia risposta è che la vita è supremamente bella: la prova è data dal fatto che l'istinto più forte nei viventi è quello di sopravvivenza. Sentiamo scorrere dentro di noi il desiderio di vivere che ci fa aderire alla vita con una forza più intensa di quella che tiene un mollusco avvinto a uno scoglio, e ciò dimostra che la vita è così bella che (quasi) non possiamo pensare nulla di più bello e di attraente. Sembrerebbe quindi tutta una festa, la vita. Così però non è. Ha scritto Boris Pasternak: «Com'è bello il mondo! Ma perché proprio questo dà un senso di dolore?». [...] C'è una domanda inevitabile che si profila nella mente di chiunque inizi a riflettere sull'argomento: la bellezza esiste come una dimensione consistente in sé e per sé, o è solo una questione di gusti personali, e più ancora di epoche e di latitudini? Chi di noi avrebbe gli stessi gusti se fosse nato nel centro dell'Africa, sulle Ande o su un'isola del Giappone? O se fosse nato esattamente nel medesimo luogo ma tremila anni prima? O anche solo trent'anni fa? Non è del resto necessario viaggiare nello spazio e nel tempo per constatare l'immane disparità di gusti che divide gli esseri umani, basta uscire di casa e soffermare lo sguardo sulla gente che passa.»

### **Comprensione e analisi**

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

1. Riassumi il contenuto del brano proposto.
2. Secondo Mancuso, come è possibile capire se una cosa è bella o no?
3. Per quale motivo la frutta e la verdura sui banchi del mercato rispettano una dimensione estetica?
4. Con quale argomentazione si sostiene l'idea della soggettività della bellezza?

### **Produzione**

Partendo dall'affermazione del poeta greco Teognide '*Ciò che è bello, è amato; ciò che bello non è, non è amato*', elabora un testo coerente e coeso in cui, con esempi tratti dalla tua esperienza personale, esponi le tue riflessioni sulla disparità dei gusti in tema di bellezza.

## **TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ**

### **PROPOSTA C1**

Testo tratto da: “*Lettera del Santo Padre Francesco sul ruolo della letteratura nella formazione*”, <https://www.vatican.va/content/francesco/it/letters/2024/documents/20240717-lettera-ruolo-letteraturaformazione.html>

«A differenza dei media audiovisivi, dove il prodotto è più completo e il margine e il tempo per “arricchire” la narrazione o interpretarla sono solitamente ridotti, nella lettura di un libro il lettore è molto più attivo. In qualche modo riscrive l’opera, la amplifica con la sua immaginazione, crea un mondo, usa le sue capacità, la sua memoria, i suoi sogni, la sua stessa storia piena di drammi e simbolismi, e in questo modo ciò che emerge è un’opera ben diversa da quella che l’autore voleva scrivere. Un’opera letteraria è così un testo vivo e sempre fecondo, capace di parlare di nuovo in molti modi e di produrre una sintesi originale con ogni lettore che incontra. Nella lettura, il lettore si arricchisce di ciò che riceve dall’autore, ma questo allo stesso tempo gli permette di far fiorire la ricchezza della propria persona, così che ogni nuova opera che legge rinnova e amplia il proprio universo personale.»

Rifletti sul valore della lettura come esperienza per la conoscenza e per la crescita personale dei giovani, in particolare per quelli della tua generazione. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

### **PROPOSTA C2**

Testo tratto da: “*Adolescenti e tecnologie. L’Australia vieta i social media ai minori di 16 anni*”, [avvenire.it](https://www.avvenire.it), 27 novembre 2024.

«L’Australia ha vietato l’utilizzo dei social media ai giovani sotto i 16 anni. Dopo lunghe trattative, il Parlamento ha approvato una legge nazionale che impone alle piattaforme social di verificare l’età degli utenti attraverso sistemi biometrici o documenti d’identità: saranno le Big Tech, e non i genitori o i minori, a dover garantire l’implementazione di queste protezioni e a verificarne il corretto funzionamento.

La sperimentazione di metodi per far rispettare le nuove regole inizierà a gennaio e il divieto entrerà in vigore tra un anno. La legge australiana, negli intenti dei legislatori, contiene solide disposizioni sulla privacy, tra cui l’obbligo per le piattaforme di distruggere qualsiasi informazione raccolta per proteggere i dati personali degli utenti e non sono previste esenzioni per il consenso dei genitori, né per gli account preesistenti.

Come dimostrano recenti studi, gli adolescenti utilizzano in media 40 app diverse ogni settimana. Sebbene i genitori vogliano essere coinvolti nell’esperienza online dei loro figli, molte ricerche evidenziano quanto questo sia complicato: in particolare l’80% dei genitori ha dichiarato di sentirsi sopraffatto e di non sapere sempre che tipo di strumenti hanno a disposizione i propri figli, tra le diverse app utilizzate. Per questo la maggioranza dei genitori italiani, il 68%, preferirebbe avere un controllo a livello di App store rispetto alle singole applicazioni, in modo da gestire più facilmente l’approvazione del download delle app sui telefoni dei propri figli.»

Il testo proposto presenta un problema di grande attualità: la regolamentazione della rete e dei social media per i giovani. A partire dal testo proposto, facendo riferimento alle tue esperienze e alle tue conoscenze, proponi una tua riflessione sull'uso delle tecnologie da parte degli adolescenti.

01 dicembre 2025

**ISTITUTO SUPERIORE DE FILIPPI VARESE  
SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA ESAME DI MATURITA'**

**Nucleo tematico n.1**

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

**TIPOLOGIA A**

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

**DOCUMENTO 1**

L'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) definisce la salute come uno "stato di completo benessere fisico, mentale e sociale e non semplicemente come l'assenza di malattia o infermità". Non si può parlare di buona salute se la nutrizione non è adeguata.

Un buono stato nutrizionale è determinato dal cibo che mangiamo in relazione alla **capacità di digerire, assorbire e utilizzare le sostanze nutritive** ed è direttamente influenzato dagli alimenti e dal loro contenuto in nutrienti.

Nessun alimento preso singolarmente contiene tutti i nutrienti necessari, per questo risulta fondamentale **variare la dieta il più possibile**. Un'alimentazione varia ed equilibrata è alla base di una vita in salute, un'alimentazione non corretta, infatti, oltre ad incidere sul benessere psico-fisico rappresenta uno dei principali fattori di rischio per l'insorgenza di malattie croniche non trasmissibili. L'**educazione alimentare** rappresenta il primo ed efficace strumento di prevenzione a tutela della salute, tanto come azione quanto come prevenzione.

Un'alimentazione varia ed equilibrata è alla base di una vita in salute. Cattive abitudini alimentari e uno stile di vita sedentario rappresentano uno dei principali fattori di rischio per l'insorgenza di numerose malattie croniche.

Fonte: Ministero della Salute

**DOCUMENTO 2**

Svolgere attività motoria in ambiente montano è un esempio di uno **stile di vita sostenibile** per migliorare la propria **salute** e il proprio **benessere fisico, psichico e sociale**.

È questo il concetto che la **Commissione centrale medica del Club alpino italiano** intende diffondere con la seconda edizione di "**Una montagna di salute**", evento diffuso in programma **domenica 9 ottobre**.

**Diciotto escursioni in sette regioni**

Lungo i sentieri di **sette regioni** sono in programma **diciotto escursioni** lungo percorsi accessibili a tutti, durante le quali i partecipanti saranno coinvolti in un dialogo sui temi della **prevenzione** e della **promozione della salute**, concetti che trovano particolare significato nei corretti comportamenti e abitudini di vita.

**Undici escursioni** saranno organizzate dalla Commissione medica del Cai Emilia-Romagna dalle Sezioni della regione, **otto** delle quali si terranno sui sentieri dell'**Appennino** e tre fuori regione. Le altre, organizzate dalle Sezioni e Commissioni mediche Cai territoriali, si terranno in **Calabria, Abruzzo, Liguria, Lombardia, Sicilia e Trentino**.

“Una Montagna di Salute” rientra nel programma dell’edizione 2022 del **Festival dello Sviluppo Sostenibile** promosso da ASviS, l’**Alleanza italiana per lo sviluppo sostenibile** alla quale aderisce anche il Cai. Si tratta della più grande iniziativa italiana per sensibilizzare e mobilitare cittadini, giovani generazioni, imprese, associazioni e istituzioni sui temi della sostenibilità economica, sociale e ambientale.

«Questo evento diffuso nasce proprio dalla nostra volontà di partecipare al festival. La promozione della salute è infatti presente nel Target 3.4 del Goal 3 (Salute e benessere) dell’Agenda 2030 dell’Onu. Stiamo parlando di un concetto di salute unica, “One Health”, che comprende gli animali, le piante e l’uomo», afferma il presidente della Commissione centrale medica del Cai **Franco Finelli**. «Durante le escursioni i componenti delle nostre Commissioni mediche territoriali approfondiranno i benefici che un’attività fisica lenta e consapevole può dare a ciascuno di noi. Nei diversi appuntamenti il concetto di salute e di benessere per tutti sarà declinato in modi differenti: qualcuno si soffermerà maggiormente sull’importanza di una sana alimentazione, altri sulla Montagnaterapia e sulla montagna inclusiva, che accoglie anche le persone con disabilità, altri ancora sulla Terapia Forestale e sui benefici che può dare al nostro organismo la frequentazione di boschi e foreste, soprattutto grazie all’inalazione di sostanze organiche volatili emesse dagli alberi».

Fonte: Club Alpino Italiano

#### CONTESTO OPERATIVO

A motivo della preparazione conseguita nell’Istituto Professionale frequentato, il candidato ipotizzi di dover gestire un evento promosso dal CAI che ha come titolo “il benessere fisico e mentale: l’importanza di un’alimentazione equilibrata e di una vita a stretto contatto con la natura”.

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

A) Con riferimento alla comprensione dei due documenti introduttivi, utili a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda alle seguenti indicazioni:

1. Come viene definita “la salute secondo l’OMS?”
2. Esiste un cibo miracoloso che può garantire il mantenimento del benessere fisico e mentale?
3. Come mai è importante e utile praticare attività motoria in montagna?
4. Cosa prevede l’evento “diciotto escursioni in sette regioni” e quale finalità si prefigge?

B) Con riferimento alla produzione di un testo, utilizzando le conoscenze e le competenze professionali acquisite, il candidato sviluppi i seguenti punti:

1) Illustri le indicazioni suggerite dai LARN (Livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia edizione 2018) riguardo alla corretta introduzione dei macronutrienti, per un adulto sano, specificando la quantità e la qualità degli stessi e sottolineando quali sono le indicazioni specifiche riguardo alla sezione “meno è meglio”.

2) Descriva i ruoli generali degli alimenti primari nella nutrizione umana, specificando e descrivendo quali nutrienti svolgono funzioni regolatrice nell’organismo umano.

- 3) Il candidato si soffermi sul turismo slow, indicando anche un itinerario “benessere” per promuovere le bellezze montane dell’arco alpino.
- 4) Definisca inoltre le funzioni del CAI e di altre associazioni assimilabili.
- 5) Infine illustri a sua scelta:

**A) CUCINA:**

Il candidato proponga un menù equilibrato di quattro portate, dall’antipasto al dessert, che contempli l’utilizzo di prodotti tipici agro alimentari dell’arco alpino con anche certificazioni di qualità, identificabili in una determinata area geografica

**B) SALA**

Il candidato proponga una selezione di vini, con l’obiettivo di portare alla conoscenza del territorio alpino e prealpino da un punto di vista viticolo, focalizzandosi su un’idea di accostamento ai prodotti e piatti tipici della zona e soffermandosi sull’importanza delle certificazioni di qualità di cui fanno parte.

09 marzo 2026

**ISTITUTO SUPERIORE DE FILIPPI VARESE  
SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA ESAME DI MATURITA'**

**Nucleo tematico 4**

Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.

**Tipologia A**

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

**DOCUMENTO 1 Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste**

**Lollobrigida: la Cucina Italiana è Patrimonio UNESCO**

"La Cucina Italiana è Patrimonio dell'Umanità. Oggi l'Italia ha vinto ed è una festa che appartiene a tutti perché parla delle nostre radici, della nostra creatività e della nostra capacità di trasformare la tradizione in valore universale". Così il Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, **Francesco Lollobrigida**, commentando il riconoscimento dell'Unesco alla Cucina Italiana Patrimonio dell'Umanità.

"Questo riconoscimento celebra la forza della nostra cultura che è identità nazionale, orgoglio e visione - prosegue il Ministro Lollobrigida -. La Cucina Italiana è il racconto di tutti noi, di un popolo che ha custodito i propri saperi e li ha trasformati in eccellenza, generazione dopo generazione".

"È la festa delle famiglie che tramandano sapori antichi, degli agricoltori che custodiscono la terra, dei produttori che lavorano con passione, dei ristoratori che portano nel mondo il valore autentico dell'Italia. A loro e a chi ha lavorato con dedizione a questa candidatura va il mio più profondo ringraziamento".

"Questo riconoscimento è motivo di orgoglio ma anche di consapevolezza dell'ulteriore valorizzazione di cui godranno i nostri prodotti, i nostri territori, le nostre filiere. Sarà anche uno strumento in più per contrastare chi cerca di approfittare del valore che tutto il mondo riconosce al Made in Italy e rappresenterà nuove opportunità per creare posti di lavoro, ricchezza sui territori e proseguire nel solco di questa tradizione che l'Unesco ha riconosciuto come patrimonio dell'Umanità", conclude il Ministro Francesco Lollobrigida.

**Cos'è il Patrimonio Culturale Immateriale UNESCO**

È l'insieme di pratiche, rappresentazioni, espressioni, conoscenze e abilità che le comunità riconoscono come parte del loro patrimonio culturale. Non si tratta di oggetti, ma di tradizioni vive che si trasmettono di generazione in generazione.

**Il dossier 'La Cucina Italiana'**

Il 23 marzo 2023, il Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste e il Ministero della Cultura hanno lanciato la candidatura della Cucina Italiana a Patrimonio Immateriale dell'Umanità UNESCO.

La candidatura non riguarda un singolo piatto o una ricetta, ma un modello culturale condiviso, fatto di esperienze comunitarie, scelta consapevole delle materie prime, convivialità del pasto, trasmissione dei saperi alle nuove generazioni e rispetto delle stagioni e dei territori.

### **Valori e significato della candidatura**

La cucina italiana è la 'cucina degli affetti': trasmette memoria, cura, relazioni e identità, raccontando storie di famiglie e comunità attraverso il cibo. Riflette il legame tra paesaggi naturali e comunità, incarnando memoria, quotidianità e cultura dei territori.

### **Comunità promotrici e partner**

Accademia Italiana di Cucina (1953), Fondazione Casa Artusi (2007), Rivista La Cucina Italiana (1929).

<https://www.masaf.gov.it/cucina-italiana-patrimonio-unesco>

## **DOCUMENTO 2 OMS 26 GENNAIO 2026**

- La dieta svolge un ruolo fondamentale nel determinare la salute e il benessere sia degli individui che delle popolazioni; un'alimentazione scorretta rappresenta un importante fattore di rischio per malattie e disabilità.
- Un'alimentazione sana aiuta a proteggere dalla malnutrizione in tutte le sue forme, nonché dalle malattie non trasmissibili (NCD), tra cui diabete, malattie cardiache, ictus e cancro.
- Le sane abitudini alimentari iniziano presto nella vita: l'allattamento al seno favorisce una crescita sana e migliora lo sviluppo cognitivo.
- I comportamenti e le preferenze alimentari acquisiti durante l'infanzia e l'adolescenza spesso si protraggono fino all'età adulta.
- Le diete sane possono assumere diverse forme, ma i quattro principi fondamentali di adeguatezza, equilibrio, moderazione e diversità dovrebbero essere alla base di qualsiasi dieta sana.
- Per essere sana, una dieta deve essere anche sicura, ovvero priva di contaminanti microbici e chimici.
- Una varietà di alimenti minimamente lavorati e non lavorati, poveri di grassi nocivi, zuccheri liberi e sodio, costituiscono la base di qualsiasi dieta sana.

### **Panoramica**

Seguire una dieta sana durante tutto l'arco della vita aiuta a prevenire la malnutrizione in tutte le sue forme, nonché una serie di malattie e patologie non trasmissibili (NCD).

Tuttavia, i cambiamenti nella produzione alimentare e nei sistemi alimentari, la rapida urbanizzazione e i cambiamenti negli stili di vita hanno portato a un cambiamento nelle abitudini alimentari. Le persone ora consumano più alimenti altamente trasformati, ricchi di grassi nocivi, zuccheri liberi

sale/sodio, e molte persone non mangiano abbastanza frutta e verdura o non assumono sufficienti fibre alimentari.

La composizione esatta di una dieta diversificata, equilibrata e sana varia a seconda delle caratteristiche individuali (ad esempio età, sesso, stile di vita e grado di attività fisica), del contesto culturale, degli alimenti disponibili localmente e delle abitudini alimentari.

Tuttavia, i principi fondamentali di una dieta sana rimangono gli stessi e sono descritti in quattro principi:

- **adeguatezza** : soddisfa, senza eccedere, i fabbisogni di micronutrienti e macronutrienti in modo da prevenire le carenze;
- **equilibrio** : l'assunzione totale di energia è bilanciata con la spesa energetica, con un adeguato equilibrio tra le tre fonti primarie di energia, proteine, grassi e carboidrati;
- **moderazione** : assunzione limitata di nutrienti, ingredienti e alimenti che possono essere dannosi per la salute;
- **diversità** : inclusione di un'ampia varietà di alimenti nutrienti all'interno e tra i gruppi alimentari.

Le diete che abbracciano questi quattro principi fondamentali promuovono la salute durante tutto il corso della vita.

### Come promuovere diete sane

La dieta si evolve nel tempo, essendo influenzata da numerosi fattori sociali ed economici che interagiscono in modo complesso nel plasmare i modelli alimentari individuali. Questi fattori includono il reddito, i prezzi dei prodotti alimentari (che influenzeranno la disponibilità e l'accessibilità economica di alimenti sani), le preferenze e le convinzioni individuali, le tradizioni culturali e gli aspetti geografici e ambientali (inclusi i cambiamenti climatici). Pertanto, la creazione di un ambiente alimentare sano – che promuova una dieta diversificata, equilibrata e sana – richiede il coinvolgimento di molteplici settori e parti interessate, tra cui il governo, il settore pubblico e quello privato.

I governi hanno un ruolo centrale nel creare un ambiente alimentare sano che consenta alle persone di adottare e mantenere sane abitudini alimentari. Tra le azioni raccomandate dai decisori politici per creare un ambiente alimentare sano, basate su prove scientifiche, economicamente vantaggiose e di altro tipo, figurano le seguenti:

- creare coerenza nelle politiche nazionali e nei piani di investimento, comprese le politiche sanitarie, alimentari e agricole, educative, fiscali e commerciali, per promuovere una dieta sana e proteggere la salute pubblica attraverso:
  - aumentare gli incentivi (ad esempio tramite sussidi) per i produttori e i rivenditori affinché coltivino, utilizzino e vendano frutta e verdura fresca;
  - istituire tasse e ridurre gli incentivi per l'industria alimentare al fine di diminuire la produzione di alimenti trasformati contenenti alti livelli di grassi saturi, grassi trans, zuccheri liberi e sale/sodio;

- incoraggiare la riformulazione dei prodotti alimentari per ridurre il contenuto di grassi saturi, grassi trans, zuccheri liberi e sale/sodio, con l'obiettivo di eliminare i grassi trans prodotti industrialmente ;
- attuare strumenti obbligatori per proteggere i bambini dall'impatto dannoso del marketing alimentare;
- stabilire standard per promuovere sane pratiche alimentari garantendo la disponibilità di alimenti sani, nutrienti, sicuri e accessibili nelle scuole materne, nelle scuole, in altre istituzioni pubbliche e nei luoghi di lavoro; e
- incoraggiare i servizi alimentari e i punti di catering transnazionali, nazionali e locali a migliorare la qualità nutrizionale dei loro alimenti, garantendo la disponibilità e l'accessibilità economica di opzioni salutari, e a rivedere le dimensioni delle porzioni e i prezzi;
- incoraggiare la domanda dei consumatori di alimenti e pasti sani attraverso:
  - promuovere la consapevolezza dei consumatori riguardo a una dieta sana;
  - sviluppare politiche e programmi scolastici che incoraggino e consentano ai bambini di adottare e mantenere una dieta sana;
  - interventi di spinta che modificano deliberatamente l'architettura delle scelte e il contesto in cui i consumatori prendono decisioni alimentari, incluso il modo in cui le opzioni vengono presentate, posizionate e valutate;
  - educare bambini, adolescenti e adulti in materia di nutrizione e sane pratiche alimentari;
  - incoraggiare le competenze culinarie, anche nei bambini attraverso la scuola;
  - supportare le informazioni nei punti vendita, anche attraverso l'etichettatura nutrizionale che garantisca informazioni accurate, standardizzate e comprensibili sul contenuto nutrizionale degli alimenti (in linea con le linee guida della Commissione del Codex Alimentarius);
  - implementare un'etichettatura interpretativa sulla parte anteriore della confezione per facilitare la comprensione da parte del consumatore; e
  - fornire consulenza nutrizionale e dietetica presso strutture sanitarie primarie;
- promuovere pratiche appropriate per l'alimentazione dei neonati e dei bambini piccoli attraverso:

- attuare il Codice internazionale sulla commercializzazione dei sostituti del latte materno e le successive risoluzioni pertinenti dell'Assemblea mondiale della sanità;
- attuare politiche e pratiche per promuovere la tutela delle madri lavoratrici;
- garantire l'accesso a una consulenza di qualità sull'alimentazione dei neonati e dei bambini piccoli durante la gravidanza e i primi due anni di vita; e
- promuovere, proteggere e sostenere l'allattamento al seno nei servizi sanitari e nella comunità, anche attraverso l'iniziativa Ospedale amico dei bambini.

<https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet#:~:text=No%20more%20than%2010%25%20of,diet%20and%20should%20be%20avoided.>

## CONTESTO OPERATIVO

Per promuovere un evento sulla sana alimentazione ed il made in italy che si terrà a Giugno, viene organizzata una conferenza con tutti i produttori della filiera lombarda coinvolti in tale iniziativa. Si vuole cogliere l'occasione della conferenza per sensibilizzare produttori e utenti finali sull'argomento nell'ottica del concetto di qualità dei prodotti e sana alimentazione.

**Si chiede al candidato di predisporre il proprio intervento attenendosi alle seguenti indicazioni:**

**A) Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni per l'intervento, il candidato risponda alle seguenti domande:**

- 1) Quali sono le indicazioni dell'OMS che possono incentivare lo sviluppo di una cultura che promuove una sana alimentazione?
- 2) Quali sono le figure su cui orientare maggiormente un'educazione alimentare sana e con quali strumenti o attività?

**B) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato:**

- 1) Descriva, nella produzione e nelle caratteristiche, gli oli e i grassi alimentari tipici che hanno contribuito nel ricevere il riconoscimento di patrimonio dell'UNESCO alla cucina italiana.
- 2) Argomenti in un elaborato quale dieta potrebbe garantire una sana alimentazione e valorizzare anche i prodotti certificati italiani.

Si soffermi inoltre su quali materie prime in particolare sono da considerare come valori aggiunti e quali invece (a marchio dop o igp) bisogna limitare nel consumo.

Per quanto riguarda la parte laboratoriale i candidati hanno risposto al bando di Concorso di Aimo e Nadia che verrà messo a disposizione della commissione in sede di Esame di Maturità