

FUTURA

LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU



Ministero dell'Istruzione
e del Merito



Italiadomani
PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA



Ministero dell'istruzione e del merito
Istituto Professionale MATURITÀ Graziella Fumagalli

Via della Misericordia, 4 – 23880 Casatenovo (LC)

Sito Web: www.istitutograziellafumagalli.edu.it

PEO: lcrc02000l@istruzione.it PEC: lcrc02000l@pec.istruzione.it

C.F. 94024420138

TEL. 039 9205385 C.M. LCRC02000L



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI MATURITÀ 2025/26

CLASSE VG

INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE: SALA E VENDITA

Approvato il 05 maggio 2026

Affisso all'albo il 15 maggio 2026

Docente Coordinatore di classe:

prof.ssa Noemi Di Sauro

Dirigente scolastico:

prof.ssa Emanuela Marino

LCRC02000L - A55A511 - ALBO PRETORIO - 0000005 - 15/05/2026 - E1 – ESAMI - I

PREMESSA:

Ai sensi dell'art. 3 comma 1 ci dell'OM del 31 marzo 2025 n. 67, la classe 5g dell'indirizzo enogastronomia e ospitalità alberghiera, articolazione SALA E VENDITA, è composta da 25 alunni, di cui 21 dell'IPS Fumagalli e 4 provenienti dal CFPA di Casargo (LC); nel gruppo complessivo sono presenti alunni BES per i quali, come previsto dalla Direttiva ministeriale 27/12/2012, si rimanda agli allegati riservati, posti all'attenzione del Presidente della Commissione.

Il percorso scolastico dei 4 alunni annessi alla classe si è sviluppato durante l'anno tramite confronti tra i docenti dell'IPS Fumagalli e quelli del CFPA di Casargo effettuando la somministrazione condivisa di prove di verifica delle varie discipline e di simulazioni di prima e seconda prova dell'Esame di Maturità riportate per esteso nel presente documento con le relative griglie (Sezione IPS Fumagalli)

Ai sensi dell'art 10 dell'OM 67/2025, in coda alla suddetta sezione inerente al percorso scolastico degli alunni dell'IPS Fumagalli (Sezione A) segue una sezione analoga riferita al percorso degli alunni del CFPA di Casargo (Sezione B).

LCRC02000L - A55A511 - ALBO PRETORIO - 0000005 - 15/05/2026 - E1 - ESAMI - I

INDICE

PARTE PRIMA: L'ISTITUTO

L'Istituto: breve storia	p. 5
Principi guida e PTOF	p. 6
Risultati di apprendimento	p. 7
Profilo atteso in uscita	p. 8
Quadro orario del quinquennio	p. 9
Criteri di valutazione	p. 11
Indicatori e criteri di misurazione	p. 12
Criteri per l'attribuzione del voto di comportamento	p. 12
Criteri per l'attribuzione del credito scolastico	p. 13

PARTE SECONDA: LA CLASSE

Breve storia e presentazione della classe	p. 14
Recupero e potenziamento	p. 15
Competenze del quinto anno	p. 16
Attività curriculari ed extracurriculari	p. 18
Altre attività previste dal PTOF	p. 18
Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (FSL)	p. 20
Educazione Civica	p. 23
Il Consiglio di Classe	p. 26

PARTE TERZA: I PROGRAMMI

Italiano	p. 28
Storia	p. 35
Lingua e cultura francese	p. 43
Lingua e cultura inglese	p. 47
Matematica	p. 50
Laboratorio di servizi enogastronomici – Sala e vendita	p. 52
Diritto e Tecnica amministrativa	p. 56
Scienze motorie	p. 60
IRC	p. 61
Scienze e cultura dell'alimentazione	p. 64
Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore cucina	p. 69

PARTE QUARTA: LE SIMULAZIONI	p. 72
Simulazione prima prova	p. 73
Simulazione seconda prova	p. 79
Griglie simulazione prima prova	p. 98
Griglia simulazione seconda prova	p. 100
Consiglio di Classe della classe Quinta G	p. 101

SEZIONE B – CFPA CASARGO

Premessa e riferimenti normativi; breve storia e presentazione della classe	p. 102
Profilo atteso in uscita	p. 103
Obiettivi trasversali effettivamente acquisiti	p. 107
Attività curriculari ed extracurriculari	p. 108
Attività riferite all’educazione civica	p. 108
Percorsi per le competenze trasversali e per l’orientamento	p. 109
Programmi disciplinari	p. 110
Simulazioni prove d’esame elaborate dalla scuola	p. 146
Griglie di valutazione delle prove scritte e del colloquio	p. 147

ALLEGATI:

Relazione di presentazione dei candidati con disabilità, DSA o altri BES

PARTE PRIMA

L'ISTITUTO: BREVE STORIA

L'Istituto "Graziella Fumagalli" vanta una presenza più che sessantennale nel territorio di Casatenovo, essendo stato avviato nell'anno scolastico 1961/62 come sede coordinata dell'I.P.S.S.C.T. "G. Pessina" di Como.

Inizialmente i corsi erano di durata biennale o triennale e avevano lo scopo di preparare personale idoneo all'esercizio di attività di ordine esecutivo nei vari settori del commercio, fornendo i giovani di un diploma di qualifica professionale come Segretariato d'Azienda.

Successivamente venne introdotto il biennio post-qualifica di Analista Contabile, quarto e quinto anno, che consentiva agli studenti di conseguire un diploma di maturità professionale.

La vera rivoluzione fu l'introduzione alla fine degli anni Ottanta della sperimentazione denominata Progetto '92, che riformò l'istruzione professionale nel nostro paese. Il Progetto seguiva da un lato le linee di riforma della Secondaria Superiore, introducendo un biennio propedeutico comune a tutti gli indirizzi di specializzazione, dall'altro aggiornava in maniera sostanziale i curricula, al fine di rispondere adeguatamente alle richieste del mondo del lavoro di personale dotato di una solida preparazione professionale di base e dalle capacità flessibili.

Nella sede di Casatenovo i primi corsi sperimentali sono stati introdotti nell'anno scolastico 1993/94 e sono passati a regime nell'anno scolastico 1995/96.

In seguito alla istituzione della provincia di Lecco, a cui Casatenovo appartiene, e del correlativo Provveditorato agli Studi, a partire dall'anno scolastico 1998/99, l'Istituto è diventata sede coordinata dell'I.T.C. Viganò di Merate.

Dall'a.s. 2001/2002 è stato attivato il corso di studi "Operatore Servizi Sociali" formato da due classi prime.

Dal Primo settembre 2005 l'Istituto è diventato autonomo e dal mese di marzo 2006 l'Istituto ha assunto il nome di "Graziella Fumagalli" in onore di una concittadina, medico volontaria uccisa in Somalia.

Dall'a.s. 2010/11 l'Istituto ha cominciato una nuova trasformazione con l'introduzione dell'indirizzo alberghiero (Servizi per l'Enogastronomia e per l'Ospitalità alberghiera) e gli indirizzi di Istruzione e Formazione Professionale Regionale per i Profili "Operatore Amministrativo Segretariale" e "Operatore ai Servizi di Promozione e Accoglienza", questi ultimi conclusi con l'anno scolastico 2016/2017.

Dall'anno scolastico 2018/2019, con la riforma degli Istituti Professionali, vi sono stati alcuni cambiamenti nella denominazione degli indirizzi attivi, che hanno assunto le seguenti denominazioni: Servizi commerciali; Servizi per l'enogastronomia e ospitalità alberghiera; Servizi per la sanità e l'assistenza sociale. Inoltre, sono state applicate alcune modifiche nei quadri orari.

Con l'anno scolastico 2022/2023 si è conclusa l'offerta del corso per i Servizi Commerciali, in seguito alla contrazione subita nel tempo per la forte concorrenza degli Istituti Tecnici. In previsione di ciò, lo scorso anno, in seguito ad un'accurata analisi dei

bisogni del territorio, è stato deciso di dare vita all'indirizzo di studi "Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane", la cui classe prima ha visto la luce all'inizio dell'anno scolastico 2023/2024.

PRINCIPI GUIDA E PTOF

L'Istituto propone un'offerta formativa in grado di contribuire, in una sinergia tra il Collegio dei docenti, le famiglie e gli alunni, e attraverso il pluralismo delle proposte culturali e la dialettica democratica, alla crescita umana e culturale degli alunni, i quali devono avere non solo la possibilità di acquisire informazioni e abilità, ma anche quella di costruire autonomamente la loro personalità e capaci di sapersi orientare nella multiforme società contemporanea.

Per migliorare gli effettivi livelli di apprendimento degli alunni si impone una nuova centralità della didattica, da perseguire attraverso la rimodulazione degli attuali programmi e percorsi didattici.

L'Istituto si propone di garantire il successo formativo degli alunni attraverso l'attuazione dei seguenti principi-guida:

1. Valorizzare pienamente le qualità umane e la personalità di ogni studente, nel rispetto delle identità personali, sociali, culturali e professionali dei singoli; ciò richiede azioni finalizzate a:
 - favorire l'inserimento e l'integrazione degli alunni in situazione di disagio e di disabilità;
 - fornire adeguate attività di sostegno e recupero, anche personalizzate, agli alunni in difficoltà con l'obiettivo di ridurre la dispersione scolastica;
 - offrire percorsi capaci di stimolare l'eccellenza;
 - consentire agli studenti di scegliere consapevolmente il proprio percorso formativo attraverso efficaci attività di orientamento.
2. Educare alla socializzazione, alla convivenza democratica e alla tolleranza, che tenga conto della sempre più ampia integrazione europea e di una società sempre più multiculturale.
3. Fornire agli studenti strumenti culturali e capacità critiche che permettano loro di interpretare autonomamente la realtà e di orientarsi positivamente nelle scelte personali.
4. Offrire agli studenti, oltre alle conoscenze e competenze necessarie per l'oggi, anche la capacità di auto aggiornarsi per poter affrontare positivamente, in futuro, l'innovazione tecnologica e l'evoluzione sociale.
5. Consentire un ingresso consapevole e qualificato nel mondo del lavoro attraverso efficaci attività di raccordo tra la scuola e le varie realtà lavorative, da attuare sia nell'ambito scolastico che presso le aziende e gli enti del territorio.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO IN TERMINI DI COMPETENZE A CONCLUSIONE DEL PERCORSO QUINQUENNALE

Il Tecnico dei “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera” ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. In particolare, è in grado di:

1. Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.
3. 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.
4. 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.
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.
6. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.
7. 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.
8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio ricerca e approfondimento.
9. 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.
10. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
11. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

Area di indirizzo

1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
4. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
6. 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.
7. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del *Made in Italy*. vendita dei servizi e dei prodotti.
8. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
9. 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.
10. 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.

Articolazione "Enogastronomia settore cucina" - Codice Ateco I 56.10.11 – I 56.10.30

Nell'articolazione "Enogastronomia" ed "Enogastronomia: prodotti dolciari artigianali e industriali", il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

PROFILO ATTESO IN USCITA Articolazione "Sala e Vendita"

L'indirizzo professionale "Sala e Vendita" è costituito da un biennio comune, con finalità orientativa. Il triennio si articola in quattro percorsi: cucina, pasticceria e arti bianche, sala-bar, accoglienza turistica. Il Diplomato ha specifiche competenze tecniche, economiche e

normative nella filiera dell'enogastronomia, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. In particolare, è in grado di: riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

QUADRO ORARIO SEGUITO DALLA CLASSE NEL CORSO DEL QUINQUENNIO

Insegnamenti comuni a tutti gli indirizzi

18 ore settimanali nel biennio – 14 ore settimanali nel triennio

Insegnamenti	1 ^a	2 ^a	3 ^a	4 ^a	5 ^a
Lingua italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Storia	1	1	2	2	2
Geografia	1	1			
Diritto	2	2			
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze motorie	2	2	2	2	2
IRC o attività alternative	1	1	1	1	1

Biennio comune - 14 ore settimanali

Gli studenti si dividono in due squadre. A settimane alterne, una svolge l'esercitazione di cucina, l'altra di sala-bar.

Insegnamenti	1^	2^
Francese	2	2
Scienze integrate	3	
TIC	-	3
Alimentazione	2	2
Cucina	2	2
Sala	2	3
Accoglienza	3	2
Compresenze		
Lab TIC	1	3
Cucina	2	3
Lab Chimica	3	

Triennio – Area di indirizzo

OPZIONE SALA E VENDITE			
Insegnamenti	3 ^a	4 ^a	5 ^a
Seconda lingua straniera	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	4	5
Laboratorio enogastronomia cucina		2	2
Laboratorio enogastronomia Bar-Sala e vendita	6	5	4
Diritto e tecniche amministrative	5	4	4
Compresenze			
Laboratorio enogastronomia Bar- Sala e vendita	1	1	2

CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione riguarda sia l'ambito cognitivo che quello non cognitivo.

L'ambito cognitivo riguarda:

- conoscenza (acquisizione consapevole e organizzata di nozioni, termini, concetti, regole, procedure, metodi, tecniche applicative);
- abilità (utilizzo consapevole delle conoscenze per eseguire compiti e/o risolvere problemi);
- competenza (rielaborazione critica e personale delle conoscenze al fine di:
 - esprimere valutazioni motivate;
 - compiere analisi in modo autonomo;
 - affrontare positivamente situazioni nuove;

L'ambito non cognitivo riguarda:

- il comportamento (rispetto delle regole della civile convivenza e delle norme scolastiche);
- la partecipazione (disponibilità a collaborare costruttivamente con i docenti nell'attività didattica);
- l'impegno (lavoro svolto dallo studente in relazione alle sue possibilità);

La valutazione periodica del profitto si fonda sul conseguimento sia degli obiettivi cognitivi sia di quelli non cognitivi. Il profitto viene valutato, tenendo conto anche della progressione rispetto ai livelli di partenza, con voti che vanno da uno a dieci. Per la griglia descrittiva si rimanda al PTOF di Istituto.

INDICATORI E CRITERI DI MISURAZIONE

VOTO	DESCRIZIONE
1	Rifiuto totale della materia e del dialogo con il docente; mancanza del minimo materiale scolastico, non svolgimento di compiti a casa e a scuola
2	Parziale disponibilità al dialogo ma rifiuto dell'impegno e totale mancanza di conoscenze, utilizzo del materiale scolastico in modo saltuario e disordinato
3	Conoscenze quasi nulle, gravi errori concettuali, poco impegno e scarsa autonomia nello studio, esposizione molto scorretta, utilizzo del materiale scolastico in modo saltuario ma viene portato con regolarità, scarso svolgimento di compiti in classe e nullo a casa.
4	Conoscenze lacunose e incapacità di organizzarle, scarsa autonomia nello studio, impegno saltuario, esposizione scorretta, presenza e utilizzo del materiale scolastico in classe, saltuario svolgimento dei compiti a casa,
5	Conoscenza parziale dei contenuti, comprensione superficiale, parziale autonomia di studio, impegno poco regolare, esposizione incerta, utilizza in modo quasi regolare il materiale scolastico, svolge i compiti in classe e in parte a casa
6	Conoscenza sufficiente e comprensione essenziale dei contenuti, impegno quasi regolare e autonomia di studio, esposizione abbastanza corretta, porta sempre con sé il materiale scolastico, svolge i compiti in classe e quasi sempre a casa.
7	Conoscenza ampia dei contenuti, comprensione adeguata, autonomia nello studio, impegno regolare, esposizione corretta, capacità critica essenziale, partecipazione al dialogo educativo
8	Conoscenza quasi sempre approfondita, comprensione puntuale, applicazione sicura delle tecniche apprese, autonomia di studio, impegno costante, esposizione corretta e appropriata, capacità di analisi e sintesi, partecipazione attiva al dialogo educativo
9	Conoscenza approfondita dei contenuti, capacità di applicare le tecniche in modo autonomo e personale, capacità di trasferire in contesti diversi le conoscenze e le abilità apprese, autonomia di studio, impegno assiduo, esposizione rigorosa, capacità di analisi e sintesi, capacità critica, partecipazione attiva e costruttiva al dialogo educativo
10	Conoscenza approfondita e completa dei contenuti, padronanza degli strumenti di lettura e interpretazione della realtà, capacità di applicarli anche in situazioni nuove, autonomia di studio, impegno assiduo, piena padronanza dell'esposizione, capacità di analisi, di sintesi e di valutazione autonoma, partecipazione attiva e costruttiva al dialogo educativo

LCRC02000L - A55A511 - ALBO PRETORIO - 0000005 - 15/05/2026 - E1 – ESAMI - I

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI COMPORTAMENTO

VOTO	MOTIVAZIONE
10 - 9	comportamento educato e corretto, partecipazione attiva e costruttiva al dialogo educativo frequenza costante e regolare
8	comportamento abbastanza corretto, partecipazione al dialogo educativo, frequenza abbastanza regolare
7	comportamento non del tutto corretto, frequenza non sempre regolare, presenza di note
6	comportamento non sempre corretto, frequenza non sempre regolare, presenza di sanzioni disciplinari lievi
5	comportamento scorretto, frequenza non regolare, presenza di sanzioni disciplinari gravi (sospensione superiore ai 15 gg.)

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Per gli studenti del triennio che conseguono, al termine dell'anno scolastico, l'ammissione alla classe successiva o all'Esame di Maturità, il Consiglio di classe è tenuto ad attribuire il credito scolastico. La banda di oscillazione entro cui attribuire tale credito scolastico è determinata dalla media dei voti di tutte le materie, compreso il voto di Educazione civica e di Comportamento, ad esclusione del voto di IRC o della disciplina alternativa.

Il Consiglio di classe attribuisce il massimo del punteggio all'interno della banda di oscillazione in presenza dei seguenti requisiti:

- **Voto di comportamento superiore a 7/10**
 - Decimale della media dei voti superiore a 4 (ad esempio: 6,5)
- Oppure
- **Voto di comportamento superiore a 8/10** e almeno una delle seguenti condizioni:
 - partecipazione ai corsi relativi a certificazioni linguistiche per l'A.S. in corso;
 - partecipazione ai corsi relativi a certificazioni informatiche per l'A.S. in corso;
 - voto ottimo in religione cattolica o insegnamento alternativo;
 - aver ricoperto con puntualità e partecipazione una carica elettiva;
 - partecipazione a gare professionalizzanti con ottimi risultati.

PARTE SECONDA

BREVE STORIA E PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5^G è attualmente composta da 9 studenti, di cui 5 maschi e 4 femmine. Sono presenti 2 alunni con certificazione ai sensi della L. 104/92, seguiti da docenti di sostegno, e 2 studenti con DSA per i quali sono stati predisposti e applicati i relativi PDP, in conformità alla normativa vigente.

Nel corso del quinquennio la classe ha vissuto un'evoluzione articolata, caratterizzata da diverse variazioni nella composizione del gruppo alunni e docenti e da un percorso scolastico non sempre lineare.

La formazione dell'attuale gruppo classe è avvenuta a partire dal terzo anno, con l'unione di studenti provenienti da differenti sezioni dell'indirizzo enogastronomico dello stesso Istituto. Nel tempo si sono registrati alcuni cambiamenti nella composizione iniziale, dovuti a trasferimenti e non ammissioni alle classi successive.

Dal punto di vista della continuità didattica, la classe ha beneficiato di una stabilità solo parziale nel triennio, con alcune significative discontinuità soprattutto nell'ultimo anno, che hanno interessato diverse discipline, tra cui inglese, francese, matematica, scienze degli alimenti, italiano e storia. In tale contesto, la docente coordinatrice è subentrata nel mese di dicembre dell'ultimo anno scolastico.

Il gruppo classe si presenta nel complesso unito, coeso e caratterizzato da un clima sereno e generalmente collaborativo, favorevole allo svolgimento delle attività didattiche.

I rapporti tra pari risultano positivi e inclusivi, così come corretta è la relazione con i docenti. Alcuni studenti si distinguono per atteggiamenti maturi e partecipazione attiva, mentre altri mostrano un coinvolgimento meno costante. Due studenti hanno inoltre assunto un ruolo attivo nella vita scolastica in qualità di rappresentanti di Istituto. Sul piano dell'impegno, la classe evidenzia una certa eterogeneità: una parte degli studenti ha dimostrato costanza, autonomia e capacità di rielaborazione, conseguendo risultati buoni; un secondo gruppo ha raggiunto un livello discreto; altri studenti si attestano su livelli sufficienti, anche a causa di uno studio non sempre continuo, talvolta finalizzato alle verifiche, e di un metodo di lavoro non ancora pienamente consolidato. Si segnalano inoltre, per alcuni studenti, frequenti assenze che hanno inciso sulla continuità del percorso formativo.

Per quanto riguarda la partecipazione, gli studenti hanno risposto complessivamente in modo positivo alle attività proposte, mostrando maggiore coinvolgimento nelle discipline di indirizzo e nelle attività laboratoriali di sala, cucina e vendita, nelle quali hanno evidenziato una progressiva maturazione, passando da un approccio esecutivo a una gestione più consapevole e professionale delle attività, in particolare nell'ambito del customer care. Positiva è risultata anche la partecipazione ad attività extracurricolari (eventi e concorsi), nelle quali sono stati conseguiti risultati apprezzabili, così come l'adesione ai percorsi FSL, svolti con interesse ed esiti generalmente soddisfacenti. Si evidenzia infine che, in alcune situazioni, è stato necessario richiamare gli studenti a una maggiore attenzione alla correttezza e alla responsabilità nello studio e durante le verifiche, nell'ottica di un percorso di crescita ancora in evoluzione.

Sul piano degli apprendimenti, il livello di preparazione della classe risulta complessivamente discreto ma eterogeneo. In ambito linguistico (italiano, inglese e francese) una parte degli studenti ha raggiunto una buona padronanza, mentre altri evidenziano competenze di base sufficienti ma ancora da consolidare, in particolare nella produzione scritta e nell'esposizione orale. Permangono per alcuni difficoltà nella rielaborazione personale, nella pianificazione dei testi e, talvolta, nella padronanza dei contenuti.

Nell'area storico-umanistica, la classe ha mostrato interesse e partecipazione, migliorando nel corso dell'anno le capacità di comprensione e analisi, pur permanendo per alcuni difficoltà nella memorizzazione e nella rielaborazione autonoma degli eventi e dei collegamenti tra epoche storiche. In ambito tecnico-scientifico, la preparazione risulta nel complesso sufficiente; tuttavia, diversi studenti non hanno pienamente colmato le difficoltà pregresse, anche a causa di un'applicazione non sempre costante e autonoma.

Per quanto riguarda le discipline professionalizzanti e laboratoriali, gli studenti hanno generalmente dimostrato buone capacità operative, adeguata partecipazione e un atteggiamento professionale conforme agli standard richiesti, pur con differenze individuali. Le competenze risultano nel complesso adeguate al percorso di studi, anche se per alcuni permangono difficoltà nell'approfondimento teorico e nell'esposizione.

Gli studenti con disabilità hanno partecipato alle attività secondo le proprie possibilità, mostrando interesse verso le discipline, pur con un impegno non sempre continuo nel lavoro domestico; per loro sono stati adottati percorsi personalizzati e strumenti adeguati. Per gli studenti con DSA sono stati utilizzati strumenti compensativi e misure dispensative come previsto.

Il profilo della classe evidenzia un percorso di crescita e un'evoluzione positiva soprattutto sul piano relazionale e operativo, pur mantenendo alcune fragilità legate alla continuità dello studio e alla rielaborazione autonoma dei contenuti.

Ai sensi dell'articolo 3 dell'O.M. 45/2023, alla classe sono abbinati due studenti, muniti di una qualifica quadriennale, che frequentano l'anno integrativo presso il CFPA di Casargo (LC). Il percorso scolastico si è sviluppato durante tutto l'anno tramite costanti confronti tra i docenti dell'IPS Fumagalli e dell'CFPA di Casargo. Durante l'anno è stata effettuata la somministrazione condivisa di prove di verifica.

STRATEGIE PER IL RECUPERO

Per rispondere ai diversi stili di apprendimento i docenti si sono impegnati a favorire la partecipazione attiva e motivata dell'intero gruppo classe al dialogo educativo, calibrando adeguatamente il ritmo dello svolgimento dei programmi e delle verifiche sulle concrete esigenze della classe, sono state utilizzate varie strategie metodologiche ritenute funzionali per il recupero delle lacune e il raggiungimento del successo formativo degli studenti. Ogni docente ha adottato gli strumenti che ha ritenuto più opportuni a seconda del periodo dell'anno, del numero degli alunni coinvolti e della gravità delle lacune. A tal fine sono stati attivati: recupero in itinere, corso di recupero, studio individuale, ecc.; inoltre i docenti hanno proposto esercitazioni guidate e dato indicazioni metodologiche personalizzate. A conclusione degli interventi messi in atto nelle discipline che risultavano carenti alla fine del quadrimestre, sono state somministrate delle verifiche utili a valutare il recupero delle insufficienze.

INIZIATIVE PER IL POTENZIAMENTO

Nell'arco del triennio sono state previste attività di potenziamento:

- Laboratorio cocktail agosto 2024 (terzo anno) -progetto del PNRR 10 ore (28, 30 agosto e 03/09);
- Matematica: durante le ore curriculari a piccoli gruppi gli alunni hanno seguito un corso di potenziamento con la prof.ssa Desiderio
- Terzo anno: corsi di recupero a fine quadrimestre

- Quarto anno sono stati attivati i corsi di recupero a fine quadrimestre
- Nel quinto anno è stato attivato un percorso pomeridiano di recupero sulle competenze di base in matematica nel mese di febbraio, ma gli alunni coinvolti non hanno aderito.

COMPETENZE SULLE QUALI SI È LAVORATO IN PARTICOLARE NEL CORSO DEL QUINTO ANNO

Nel corso dell'anno scolastico, il Consiglio di Classe ha impostato il lavoro nelle singole discipline e nelle attività interdisciplinari per favorire il raggiungimento delle competenze comuni e di quelle specifiche, come indicate nel PTOF, eventualmente adattandole al profilo della classe. In particolare, nella programmazione di inizio anno erano stati individuati i seguenti punti:

RISULTATI DI APPRENDIMENTO TRATTI DAL PECUP	COMPETENZE TRASVERSALI
Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali. Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sulla evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio Essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato.	Rafforzamento e sviluppo degli assi culturali, caratterizzanti l'obbligo scolastico, con particolare attenzione al conseguimento delle seguenti competenze: Collaborare attivamente e costruttivamente alla soluzione di problemi; Assumere autonome responsabilità nei processi di servizio, caratterizzati da innovazioni continue; Assumere progressivamente la responsabilità dei risultati raggiunti, anche nelle proprie scelte di vita e di lavoro. Area dell'istruzione generale. <u>Lingua e Letteratura italiana, Lingua inglese</u> <u>(Competenze linguistico-comunicative)</u> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana ed i linguaggi settoriali delle lingue straniere secondo le varie esigenze comunicative di

Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo. Svolgere la propria attività operando in equipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità. Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio. Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio. Intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.	tipo professionale e personale; favorire la comprensione critica della dimensione teorico- culturale delle principali tematiche di tipo scientifico, tecnologico, economico, con particolare riferimento ai ruoli tecnico-operativi dei settori dei servizi. <u>Storia (Competenze storico-sociali)</u> Saper riconoscere nell'evoluzione dei processi di servizi l'interdipendenza tra fenomeni economici, sociali, istituzionali, culturali e la loro dimensione locale/globale. Essere consapevole del valore sociale della propria attività, partecipando attivamente alla vita civile e culturale a livello locale. In particolare, nell'ultimo anno, si potenziano saperi, competenze, comportamenti relativi alla sensibilità ambientale, allo sviluppo sostenibile, alla sicurezza nelle sue varie accezioni, al risparmio energetico, alla tutela e al rispetto del patrimonio artistico e culturale. <u>Matematica (Competenze matematico-scientifiche)</u> Comprendere critica della dimensione teorico- culturale dei saperi e delle conoscenze proprie del pensiero matematico e scientifico; utilizzare linguaggi specifici per la rappresentazione e la soluzione di problemi scientifici ed economici; individuare le interconnessioni tra i saperi. Area d'indirizzo Le discipline dell'Area di indirizzo assumono connotazioni specifiche con l'obiettivo di far raggiungere agli studenti del quinto anno adeguate competenze professionali di settore.
--	---

OBIETTIVI TRASVERSALI EFFETTIVAMENTE ACQUISITI

Per il raggiungimento o meno di tali competenze si fa riferimento alla presentazione della classeda parte di ogni singolo docente. Per quanto riguarda la parte comune dei risultati di apprendimento tratti dal PECUP, il raggiungimento degli stessi si attesta ad un livello buono per un gruppo, sufficiente per il resto degli studenti.

ATTIVITÀ CURRICOLARI ED EXTRACURRICOLARI

Nel corso dell'anno scolastico la Classe ha partecipato alle attività curricolari ed extracurricolari nell'ambito dei percorsi di Educazione civica, di Educazione alla legalità e di FSL, illustrate nel dettaglio in questo documento nelle sezioni dedicate.

ALTRE ATTIVITÀ PREVISTE DAL PTOF

- Progetto di certificazione linguistica: preparazione alle certificazioni linguistiche e possibilità di approfondire la conoscenza della lingua francese/inglese e la cultura dei Paesi ospitanti attraverso stage linguistici all'estero
- Promozione del benessere psicologico e dello star bene con se stessi e a scuola
- Educazione alla salute e ad uno stile di vita sano
- Orientamento in entrata e in uscita (open day, incontri formativi)
- Eventi enogastronomici esterni e progetti interni

Attività del terzo anno (A.S. 2023-24)

- "Introduzione al mercato del lavoro", incontro con IIS FUMAGALLI e CIGL, 3 ore, 21/11/2023 evento formativo "io non rischio", 18 e 25 novembre 2023 dalle 9 alle 11, IIS Fumagalli e Protezione Civile
- visione del film "C'è ancora domani" di Paola Cortellesi al cinema di Casatenovo, 01/12/2023
- evento formativo in materia di sicurezza, totale 8 h, 27/01/2024 - 03/02/2024, su piattaforma del Ministero e formatore individuato dal DS
- laboratorio di stampa digitale: 12/02/2024 dalle 10 alle 11:55, piazza l'idea FabLab
- ciaspolata Maloja-Engadina, 15/02/2024
- testimonianza orientativa: a scuola di cucina con grana padano, 13-5-2024 dalle 8.50 alle 11, formatore: Consorzio Grana Padano

Attività del quarto anno (A.S. 2024-25)

- incontri di ed. civica: educazione stradale, Associazione La strada
- attività di formazione con l'ispettorato del lavoro
- attività di educazione civica: legalità e contrasto alle mafie; rappresentazione teatrale "Sono stato anch'io"
- uscita didattica presso l'auditorium di Casatenovo: visione del film "Il ragazzo dai pantaloni rosa"

- incontro con funzionario della CCIAA di Como 19-03-25
- Evento Tiki Istituto Graziella Fumagalli
- Evento al teatro di Merate 03/10 : banchetto e visione di uno spettacolo
- attività di educazione civica: incontro in streaming “Tacere non è più una virtù”, il ruolo dei cittadini nella lotta alla corruzione con Andrea Franzoso
- attività di educazione civica: incontro di sensibilizzazione legalità e contrasto alle mafie “Trasparenza non molte volte ma sempre”
- Orientami: Villa Greppi 09/11
- Orienta la Mente: Viganò Merate 14/11
- Open day a scuola: 16 e 30 novembre
- Open day alla scuola secondaria di primo grado di Barzanò: 13 dicembre 2024
- Open day 14 Dicembre: Istituto Graziella Fumagalli
- Preparazione banchetto per la cena di Natale del 19/12
- Festa del ringraziamento 26/01
- Festa di Sant’Agata a Bulciano 08/02
- 27/02 e 27/03: servizio all’ R.S.A. di Monticello Brianza
- Cena pro loco 23/05

Attività del quinto anno (A.S. 2025-26)

- incontri con rappresentanti di Adecco Besana in Brianza: “Dal CV alla simulazione del colloquio di lavoro”, 19/09/2025.
- seminario “Come l’innovazione tecnologica ha cambiato e cambierà le nostre vite” a cura del “Foro regionale Ricerca e Innovazione”, 7/11/2025, ore 11-12:50
- incontro con CGIL “Nuovi contratti e vecchi trucchi”, 13/11/2025, ore 7:55-10:45
- proiezione del video contro la violenza sulle donne e riflessione. Educazione civica, 8:50-9:50
- incontro sulla violenza di genere con l’associazione “L’altra metà del cielo-Telefono donna” di Merate, contrasto alla violenza di genere, 12/12/2025, ore 9-10:45
- “Viaggio della Memoria 2026” – Visita guidata online dei campi di concentramento di Auschwitz-Birkenau 26/01/26 h 9.30-13
- attività di orientamento post-diploma: offerta formativa dell’ITS Academy Agroalimentare di Sondrio, 06/02/2026, ore 11-12:30
- “Giornata Internazionale delle Donne e delle Ragazze nella Scienza” 11/02/2026 la commissione STEM, ore 8-10:30
- incontro “Ho una business idea! La redazione di un Business Plan” con CCIAA di Como, 16/02/2026, ore 11-12:50
- incontro per orientamento con Università IULM, 18/02/2026, ore 11-11:55
- 27/02/2026 incontro con l’avv. Monica Rosano, dell’Ordine degli avvocati di Lecco, e la dott.ssa

Marianna Ciambrone, Consigliera di Parità della Provincia di Lecco, sul tema delle discriminazioni di genere e delle molestie in ambito lavorativo ore 9-11.55

- incontro di orientamento: giornata ITS organizzata dalla Provincia di Lecco, ore 9-14, Palataurus di Lecco, 11/03/2026
- Partecipazione al corso di n.2 ore il 10/03/2026 con esperti AIC (Associazione Italiana Celiachia) sulle caratteristiche della patologia cronica e la gestione professionale del cliente celiaco
- Partecipazione alle iniziative sulla prevenzione alimentare in collaborazione con LILT di Lecco per il progetto 'Cibo e Salute: futuri chef a confronto' con evento-gara gastronomica il 19/03/2026 in occasione della settimana della prevenzione oncologica presso CFPA di Casargo
- incontro FSL “Gli enti del Welfare”, 10/04/2026, ore 11-13
- Partecipazione all'incontro di n.2 ore il 14/04/2026 sulle finalità dell'associazione AIDO con testimonianze dirette e filmati esplicativi presso la sala Consiliare del Comune di Casatenovo
- 18/03: alcuni alunni Peer tutoring classi seconde-indirizzo sala e vendita
- Nei giorni 11, 25 novembre e 16 dicembre, alcuni alunni hanno partecipato alle giornate dell'Orientamento in ingresso presso le varie scuole medie e/o presso la nostra scuola.
- 25 ottobre: evento in onore di Graziella Fumagalli
- Open day: 8 novembre
- Inaugurazione della scuola: 16 settembre 2025
- Festa del ringraziamento a Rogoredo 18 gennaio
- Uscita “Young” Lariofiere (Erba) – Attività di Orientamento: Venerdì 14 novembre 2025 dalle ore 9:00 alle ore 13:00 circa.
- Uscita a Vercurago - Canoa Kayak 90 A.S.D. (Maggio 2026)
- Uscita didattica: La Milano dei Giusti: percorso nella storia del '900 20/05

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

Il “Profilo culturale, educativo e professionale degli Istituti Professionali” prevede per i percorsi dell'Istruzione professionale un'organizzazione volta a “favorire un raccordo organico con la realtà sociale ed economica locale, attraverso relazioni con i soggetti istituzionali, economici e sociali presenti nel territorio, compreso il volontariato e il privato sociale”. Il nostro istituto ritiene funzionale a questo raccordo sistematico la metodologia dell'alternanza scuola/lavoro, fin dal primo biennio, al fine di rispondere alle richieste indotte dall'innovazione tecnologica e sociale, ai fabbisogni provenienti dal mondo del lavoro e delle professioni.

CONSIDERAZIONI GENERALI

Lo stage è stato svolto in strutture del territorio come riepilogato nell'apposito prospetto dettagliato a disposizione. Nel corso del tirocinio si sono proposti compiti di realtà guidati o programmati, preceduti dall'osservazione strutturata dell'organizzazione e dei processi della struttura ospitante. Si è provveduto anche a valutare l'autonomia nello svolgimento dei compiti, la partecipazione alle diverse attività e la capacità di risolvere eventuali problemi.

COMPETENZE DA ACQUISIRE MEDIANTE LE ATTIVITÀ DI ALTERNANZA - SCUOLA LAVORO

L'attività più realizzata in stage è l'esecuzione di compiti di realtà guidati o programmati seguiti dall'osservazione strutturata dell'organizzazione e dei processi della struttura ospitante, l'autonomia nello svolgimento di compiti, la partecipazione a lezioni svolte da esperti della struttura ospitante e la simulazione.

Settore servizi di sala e vendita:

Classe terza

Obiettivo del progetto "Alternanza scuola/lavoro" nel terzo anno di studi è quello di dare l'opportunità agli studenti di sperimentare il rapporto tra ambito scolastico e ambito lavorativo, mettendo in pratica le conoscenze e le competenze scolastiche e confrontandosi con le esigenze del mondo del lavoro.

Il progetto si è articolato in tre fasi:

1-un momento preparatorio in classe di circa quattro ore complessive da suddividersi in almeno due giorni;

2- quattro settimane di tirocinio presso aziende del settore.

3-valutazione dell'attività di stage: il Cdc ha espresso una valutazione complessiva dell'esperienza di alternanza scuola-lavoro, tenendo conto della valutazione dell'azienda delle discipline professionalizzanti.

Classe quarta

Lo stage curricolare ha impegnato gli alunni nelle ultime due settimane di scuola e nelle successive quattro settimane presso le strutture identificate dal Tutor FSL interno all'Istituto. Per gli alunni maggiorenni, l'Istituto ha previsto, se richiesto degli Stage fuori Regione

Classe quinta

Il 16 febbraio gli alunni hanno partecipato all'incontro con la CCIAA di Lecco avente ad oggetto "Ho una business idea! La redazione di un Business Plan: Aspetti teorici/casi pratici e creazione di un BP da parte degli alunni".

Il 13 novembre gli alunni hanno all'incontro con la CGL, sulla tematica "Il mercato del lavoro: Nuovi contratti e vecchi trucchi"

Il 19 settembre gli alunni hanno partecipato all'incontro per la redazione del CV e la simulazione del colloquio di lavoro (ADECCO).

ATTIVITÀ SVOLTE

Il FSL si è sviluppato lungo il triennio utilizzando le diverse tipologie di intervento che caratterizzano i percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento, quali:

testimonianze formative e orientative (durante tutto il triennio), formazione di base in materia di sicurezza sul lavoro (4 ore – classe terza); stage orientativo (classe terza, 120 ore minimo) e stage formativo (classe quarta, ore 160 minimo), realizzazione di progetti di ricerca-azione (durante tutto il triennio). Partecipazione ad eventi sul territorio.

Tutto ciò ha permesso alla classe di avere delle informazioni specifiche e delle indicazioni pratiche sulle principali figure professionali di riferimento e su alcune tematiche caratterizzanti il percorso di studi.

INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

Docente referente del C.D.C. Antonella Marrella

Premessa

Con l'entrata in vigore della Legge n. 92 del 20 agosto 2019, avente ad oggetto: "Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'Educazione Civica", l'Istituto ha elaborato il proprio curriculum verticale di Educazione Civica.

La legge prevede un insegnamento "trasversale", oggetto di valutazioni periodiche e finali e l'orario per ciascun anno di corso non può essere inferiore a 33 ore annue, da svolgersi nell'ambito del monte ore complessivo annuale previsto dagli ordinamenti vigenti.

Le finalità di detto insegnamento sono individuate nei seguenti principi elencati all'art. 1 della legge sopra richiamata:

"1. L'educazione civica contribuisce a formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri. 2. L'educazione civica sviluppa nelle istituzioni scolastiche la conoscenza della Costituzione italiana e delle istituzioni dell'Unione europea per sostanziare, in particolare, la condivisione e la promozione dei principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona".

Dalla prima alla quarta classe, l'insegnamento trasversale di Educazione Civica si è svolto in conformità alla Legge 20 agosto 2019, n. 92 e alle Linee guida approvate con Decreto Ministeriale 22 giugno 2020, n. 35, sviluppando i principali nuclei tematici fondamentali per la formazione del cittadino responsabile e consapevole:

Nella prima classe, l'attenzione si è concentrata sulle regole di convivenza democratica, sulla conoscenza della Costituzione (artt. 3, 33 e 34), sull'importanza dell'acqua come bene comune (Agenda 2030, obiettivo 6) e sulla prevenzione di bullismo e cyberbullismo. Nella seconda classe, si sono approfonditi il funzionamento delle istituzioni locali e regionali, la cittadinanza europea e il valore della sostenibilità ambientale con focus sulle foreste e sull'uso responsabile del web. Nella terza classe, l'attività si è articolata attraverso il progetto "Io non rischio" (Protezione civile), l'orientamento nel mondo del lavoro (con focus su sicurezza e diritti) e i principi della sostenibilità (Agenda 2030). Nella quarta classe, infine, si è trattato di educazione stradale, mobilità sostenibile e legalità, con particolare attenzione al contrasto alle mafie e all'uso sociale dei beni confiscati e alla prevenzione dell'uso di sostanze alcoliche e stupefacenti.

Le Nuove Linee Guida per l'educazione civica, introdotte dal Decreto Ministeriale n. 183 del 7 settembre 2024, sono operative a partire dall'anno scolastico 2024/2025 e definiscono obiettivi di apprendimento organizzati in tre principali aree tematiche:

1. **Cittadinanza Digitale:** Focalizzata sull'acquisizione da parte degli studenti delle competenze necessarie per interagire responsabilmente e consapevolmente con le tecnologie digitali. Si promuove un approccio critico e consapevole riguardo la privacy, la condivisione di dati e notizie, e la tutela dell'identità personale, con strategie specifiche per ciascun grado scolastico.
2. **Sviluppo Economico e Sostenibilità:** Si concentra sulla valorizzazione del lavoro, l'autoimprenditorialità e la consapevolezza ambientale, integrando l'educazione alla salute, alla biodiversità e alla tutela del patrimonio culturale. Includendo anche l'educazione al benessere psicofisico, la corretta alimentazione, lo sport, la prevenzione delle dipendenze e l'educazione finanziaria per una gestione consapevole delle risorse.
3. **Costituzione:** Mira a sviluppare nei giovani la conoscenza e il rispetto dei valori costituzionali, inclusi il diritto alla legalità, la lotta contro discriminazione e bullismo,

l'educazione stradale e la partecipazione attiva alla comunità, sia a livello nazionale che europeo.

Nel corso del quinto anno, in coerenza con il PTOF d'Istituto sono state svolte le seguenti Uda trasversali, che complessivamente contano un monte ore totale di 33 ore.

Le attività svolte nella classe Quinta per le due UDA di Educazione civica sono legate alle seguenti UDA di :

- 1. UDA: PARITÀ DI GENERE E VIOLENZA DI GENERE**
- 2. UDA: INFORMAZIONE E DISINFORMAZIONE**
- 3. UDA: EDUCAZIONE FINANZIARIA**

PRIMO QUADRIMESTRE Uda: "Parità di genere e violenza di genere"

Competenze raggiunte:

- adottare comportamenti privi di pregiudizi o stereotipi;
- cogliere le complessità dei problemi esistenziali, morali sociali ed economici e formulare risposte personali argomentate.

Abilità raggiunte:

- sapere individuare nel dettato costituzionale e nella legislazione ordinaria le norme afferenti all'uguaglianza e alla parità di genere;
- sapere riconoscere le varie forme di violenza contro le donne;
- partecipare al dibattito culturale.

SECONDO QUADRIMESTRE: "Informazione e disinformazione"

Competenze raggiunte:

- attivare atteggiamenti consapevoli di partecipazione alla vita sociale e civica;
- comprendere l'importanza della libertà di manifestazione del pensiero quale conditio sine qua non per l'esercizio degli altri diritti costituzionalmente sanciti;
- comprendere i limiti alla libertà di manifestazione del pensiero: fake news, hate speech, negazionismi.

Abilità raggiunte:

- riconoscere le conseguenze degli illeciti legati ai limiti della libertà di manifestazione del pensiero (ingiuria, diffamazione);
- distinguere la fondatezza delle news;
- esercitare i diritti della cittadinanza digitale con competenze e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica;
- partecipare al dibattito culturale.

Interventi di soggetti esterni, con ricaduta nei percorsi di Educazione civica ed Educazione alla Legalità

- **Strumenti didattici:** materiale predisposto dal docente, video, film, presentazioni in power point, articoli tratti da quotidiani e riviste specialistiche, fonti storiche, fonti giuridiche, interventi di esperti.

Numero di ore annue: 33

Metodologie adottate: lezioni frontali, lezioni partecipate, brain storming, lavori di gruppo, dibattito.

Verifiche: le verifiche hanno riguardato sia singole discipline sia la valutazione di prodotti finali, risultato dei lavori gruppo.

Criteri di valutazione:

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF) già inseriti in questo documento

CONTENUTI SVOLTI

Dettaglio degli incontri svolti e attività

Partecipazione all'incontro di n.2 ore il 14/04/2026 sulle finalità dell'associazione A.I.D.O. con testimonianze dirette e filmati esplicativi presso la sala Consiliare del Comune di Casatenovo.

Partecipazione al corso con esperti AIC (Associazione Italiana Celiachia), 10-03-2026

Partecipazione alle iniziative sulla prevenzione alimentare in collaborazione con LILT di Lecco per il progetto 'Cibo e Salute: futuri chef a confronto' con evento-gara gastronomica il 19/03/2026 in occasione della settimana della prevenzione oncologica presso CFPA di Casargo.

Incontro sulla violenza di genere con l'associazione "L'altra metà del cielo-Telefono donna" di Merate, contrasto alla violenza di genere, 12/12/2025

Proiezione video contro la violenza sulle donne e momenti di riflessione, 25-11-2025

Attività di educazione civica: incontro in streaming "Tacere non è più una virtù", il ruolo dei cittadini nella lotta alla corruzione con Andrea Franzoso

Attività di educazione civica: incontro di sensibilizzazione legalità e contrasto alle mafie "Trasparenza non molte volte ma sempre"

Incontro con l'avv. Monica Rosano e con la consigliera di Parità della provincia di Lecco dott.ssa Marianna Ciabrone sul tema delle discriminazioni di genere e delle molestie in ambito lavorativo, 27-02-2026.

"Giornata internazionale delle donne e delle ragazze nella scienza" visione video 11-02- 2026.

"Viaggio della memoria"-visita guidata online dei campi di concentramento di Auschwitz-Birkenau 26-01-2026.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE DELLA CLASSE 5G

Docente	Materia	CONTINUITÀ 4°e 5°anno
Riva Gaia Maria Giulia	Italiano e Storia	NO
Marzouk Mariam	Francese	NO
Di Sauro Noemi	Inglese	NO
Magni Laura	Matematica	NO
Marrella Antonella	Diritto e tecnica amministrativa	SI
Ricciardi Tommaso	Lab. Sala e vendita	SI
Chiappa Matteo	Scienze Motorie	SI
Tagliaferri Giovanni	IRC	SI
Nuzzi Monica	Scienze e Cultura dell'Alimentazione	NO
Piombo Fabrizio	Lab. Cucina	SI
Omacini Evaristo	Sostegno	SI
Gallidoro Sara	Sostegno	SI

LCRC02000L - A55A511 - ALBO PRETORIO - 0000005 - 15/05/2026 - E1 – ESAMI - I

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL CORSO DEL TRIENNIO

DISCIPLINE	DOCENTI		
	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Italiano e Storia	Mori Greta/ Colombo Margherita/ Fumagalli Luca	Colombo Margherita/ Faciolla Anna Maria	Riva Gaia Maria Giulia
Francese	Maria Laura Letizia Rimoldi	Maria Laura Letizia Rimoldi	Mazzocchi Maria Pia/ Marzouk Mariam
Inglese	Magni Monica	Valentina Cappellone	Irene D'Amico/ Di Sauro Noemi

Matematica	Lavazza Michela Maria Carla	Luca Paolo Cazzaniga	Magni Laura
Scienze Motorie	Alagna Filippo	Ferrarese Alessandro / Chiappa Matteo	Chiappa Matteo
Scienze e cultura dell'alimentazione	Marta Cazzaniga	Marta Cazzaniga	Nuzzi Monica
IRC	Tagliaferri Giovanni	Tagliaferri Giovanni	Tagliaferri Giovanni
Diritto e tecnica amministrativa	Li Calzi Barbara	Marrella Antonella	Marrella Antonella
Lab. di cucina	-	Piombo Fabrizio	Piombo Fabrizio
Lab. Sala e Vendita	Ricciardi Tommaso	Ricciardi Tommaso	Ricciardi Tommaso
Sostegno	Gallidoro Sara	Gallidoro Sara	Gallidoro Sara
Sostegno	Omacini Evaristo	Omacini Evaristo	Omacini Evaristo
Alternativa	Casablanca Veronica		

LCRC02000L - A55A511 - ALBO PRETORIO - 0000005 - 15/05/2026 - E1 – ESAMI - I

PARTE TERZA

PROGRAMMI DISCIPLINARI

Seguono le schede redatte dai singoli docenti contenenti una breve relazione sulla classe e i programmi effettivamente svolti.

SCHEDA DI ITALIANO

Docente: PROF.SSA GAIA MARIA GIULIA RIVA

Presentazione della classe

La classe, che ha sempre mantenuto un comportamento corretto nei confronti della docente e delle figure educative presenti a scuola, ha dimostrato interesse verso la materia, partecipando attivamente alle lezioni e avanzando di volta in volta richieste di chiarimento e approfondimento. Da parte di alcuni studenti, tuttavia, l'impegno domestico non è sempre stato costante, risultando spesso finalizzato al superamento delle prove di verifica.

All'inizio dell'anno la classe presentava un livello di preparazione discreto (comprensione, analisi e produzione del testo, scritto e orale), pur evidenziando difficoltà nella pianificazione della produzione scritta (e talvolta orale) e necessitando della guida e della mediazione della docente per la corretta comprensione e analisi del testo scritto. Al termine dell'anno quasi tutti gli studenti hanno migliorato le proprie abilità e competenze, anche se perdurano da parte di un gruppo di studenti difficoltà nella produzione scritta.

Per alcuni alunni persiste la scarsa attitudine e abitudine alla lettura extrascolastica, mentre alcuni studenti si sono appassionati a certi filoni e generi letterari.

Gli studenti con disabilità si sono impegnati ciascuno secondo le proprie possibilità, sebbene non sempre in maniera continuativa nel lavoro domestico, manifestando comunque sempre interesse verso la disciplina.

Competenze e abilità raggiunte

Lingua

- Utilizzare la lingua italiana (in forma scritta ed orale) nei vari contesti e ambiti comunicativi, anche professionali.
- Interloquire ed argomentare, anche in situazioni professionali del settore di riferimento.
- Scegliere e utilizzare le forme di comunicazione multimediale maggiormente adatte all'ambito comunicativo e professionale di riferimento.
- Elaborare il curriculum vitae in formato europeo.

Letteratura

- Contestualizzare l'evoluzione della civiltà letteraria italiana, mettendola in relazione con i principali processi sociali, culturali e politici di riferimento.
- Identificare alcune fondamentali relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali, anche in prospettiva interculturale.
- Utilizzare le tecnologie digitali in funzione della presentazione di un progetto o di un prodotto.
- Interpretare nelle sue linee essenziali un'opera d'arte visiva.

Metodologie adottate

Durante l'anno sono state sperimentate diverse metodologie didattiche, privilegiando in particolar modo quelle che stimolano l'apprendimento attivo dello studente.

Si sono quindi alternati momenti di lezione dialogata e partecipata (raramente solo frontale), lavori in piccolo gruppo, esercitazioni guidate in aula e compiti a casa, attività di problem solving e brainstorming.

Testi adottati: Angelo Roncoroni, Milva Maria Cappellini, Elena Sada, *Pagine di letteratura volume 3*, Mondadori Education - C. Signorelli Scuola.

Altri strumenti didattici: materiali forniti dalla docente (testuali e audiovisivi) caricati nella repository di classe; appunti delle lezioni.

Numero di ore settimanali: 4

Verifiche

- Verifiche scritte: la verifica della produzione scritta è stata affrontata sul modello delle prove d'Esame (tipologia A, B, C).
- Verifiche orali: le prove orali di letteratura hanno avuto come fine la verifica delle conoscenze letterarie (esporre il contenuto di un testo, illustrare in termini essenziali la poetica di un autore e/o un fenomeno letterario e culturale) e delle abilità linguistiche (correttezza formale e lessico specifico minimo), oltre alla capacità di operare semplici connessioni tra gli autori e gli argomenti studiati.

Criteri di valutazione:

Si è tenuto conto degli indicatori dei criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF) già inseriti in questo documento.

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO QUADRIMESTRE

Neoclassicismo e Romanticismo: caratteristiche fondamentali, differenze.

Analisi delle opere:

- Canova, *Amore e psiche*
- Canova, *Paolina Borghese come Venere vincitrice*
- Friedrich, *Viandante sul mare di nebbia*
- Delacroix, *La libertà che guida il popolo*

Giacomo Leopardi

Vita e opere (*Zibaldone*, *Operette morali*, *Canti*); la teoria del piacere, il pessimismo storico, il pessimismo cosmico, l'etica della solidarietà.

Lettura analisi e commento dei seguenti testi tratti dai *Canti*

- *L'infinito* (integrale)
- *A Silvia* (vv.1-9; 15-20; 36-42)
- *Canto notturno di un pastore errante dell'Asia* (vv. 1-2; 104; 143)

Il Positivismo

Caratteristiche fondamentali (il ruolo della scienza, il materialismo).

Il Naturalismo francese

Caratteristiche fondamentali. Il caso di Zola.

Emile Zola: concetti di *race*, *milieu*, *moment*; le caratteristiche del romanzo sperimentale; il romanziere come scienziato; concetti di determinismo ed evoluzionismo sociale.

Gli impressionisti: la rappresentazione della vita cittadina e della natura nell'arte.

Il Verismo

Caratteristiche fondamentali (lingua, tecniche narrative, il narratore popolare). Differenze rispetto al Naturalismo francese (p. 30).

Giovanni Verga

Cenni biografici (p. 51). Le novelle: *Rosso Malpelo*, *La Lupa*. *I Malavoglia*: analisi della trama e dei personaggi principali (p. 81, schema p. 82); ideale dell'ostrica e religione della famiglia.

Lettura analisi e commento dei seguenti testi

- *Rosso Malpelo* (p.p. 55-64)
- *La lupa* (pp. 68-72)
- *La famiglia Malavoglia* (p. 83-86).

Giovanni Pascoli

Cenni biografici (p. 221). Il fanciullino e le poesie ingenua delle piccole cose (pp. 223-224, prima parte p. 226). Il rapporto con la natura. Il nido familiare perduto. Il fonosimbolismo. La raccolta *Myrica*: significato del titolo, caratteristiche fondamentali.

Lettura analisi e commento dei seguenti testi

- *Il lampo* (p. 236)
- *Il tuono* (p. 236)

- *X Agosto* (p. 233)

Gli studenti, a coppie o singolarmente, hanno inoltre analizzato le seguenti poesie, esposte tramite un prodotto multimediale da loro progettato:

- *Alexandros* - vv. 1, 11, 14, 17-23 e 41-46 (Davide Tagliente)
- *Il gelsomino notturno* (Letizia Citterio e Kevin Brivio)
- *Lavandare e Novembre* (Dragana Kovandzic e Emma Tumminelli)
- *L'assiuolo* (Andriy Semenov e Gioele La Malfa)
- *Nebbia* (Marzia Guarino e Matteo Bellenzier).

Gabriele D'Annunzio

Cenni biografici (p. 173). Il poeta vate, il Superuomo, l'esteta. La vita inimitabile e come capolavoro, il ruolo dell'arte e della bellezza (pp. 174-176). L'amore e la figura femminile come femme fatale. L'eroismo e il culto dell'antico. Il rapporto con il fascismo. Il Vittoriale degli italiani come specchio della personalità del poeta. Il preziosismo linguistico. Le poesie: *La pioggia nel pineto*. I romanzi: *Il piacere* (trama, personaggi principali - p. 177).

Lettura analisi e commento dei seguenti testi:

- *La pioggia nel pineto* (p. 195-198)

Il Decadentismo come atmosfera culturale di fine Ottocento: caratteristiche principali (senso della fine, arte fine a se stessa, bellezza come valore assoluto, estetismo, dandismo, Superuomo e femme fatale; confronto Wilde/D'Annunzio).

Svolgimento a gruppi delle interviste impossibili a Pascoli e D'Annunzio.

I Crepuscolari

Caratteristiche fondamentali e origine del nome. Gozzano e Moretti come principali ed emblematici esponenti (pp. 274-277). Tramonto del poeta vate. Confronto con Pascoli e D'Annunzio.

Lettura analisi e commento dei seguenti testi:

- Gozzano, *La signorina Felicita, ovvero la Felicità* (passi scelti forniti dalla docente e caricati nella repository di classe)
- Moretti, *A Cesena* (pp. 283-284)

Anarchici

L'esperienza poetica di Aldo Palazzeschi (caratteristiche fondamentali).

Lettura analisi e commento dei seguenti testi:

- Palazzeschi, *E lasciatemi divertire* (pp. 268-270)

Futurismo

Caratteristiche principali della prima Avanguardia storica europea (p. 258). Il ruolo di Marinetti (p. 261). Il Manifesto del Futurismo e il Manifesto tecnico della letteratura futurista (p. 268). L'arte futurista. La cucina futurista: le polibibite.

Lettura analisi e commento dei seguenti testi:

- *Il Manifesto del Futurismo* (p. 268).

- *Il Manifesto tecnico della lettura futurista* (p. 268)
- Marinetti, *Il bombardamento di Adrianopoli* (p. 264-265).

Analisi delle seguenti opere d'arte:

- Balla, *Lampada ad arco*
- Boccioni, *Forme uniche nella continuità dello spazio*
- Boccioni *Rissa in galleria*
- Boccioni, *La città che sale*

Letture domestiche:

- Leonardo Sciascia, *Il giorno della civetta*
- Charles Dickens, *Canto di Natale*

SECONDO QUADRIMESTRE

Giuseppe Ungaretti

Cenni biografici (p. 457). L'esperienza della Prima guerra mondiale e l'influenza sulla sua produzione poetica. Lo stile scarnificato ed essenziale.

Lettura analisi e commento dei seguenti testi:

- *Veglia* (p. 463)
- *Soldati* (p. 478)
- *Fratelli* (p. 470)
- *San Martino del Carso* (p. 468)
- *Sono una creatura* (p. 472)
- *Mattina* (p. 480)
- *In memoria* (p. 465-466).

Luigi Pirandello

Cenni biografici (p. 327). Concetti di forma e vita, maschere e maschere nude, persona e personaggio, comicità e umorismo (materiali forniti dalla docente). I romanzi: *Il fu Mattia Pascal*, *Uno, nessuno e centomila* (trama, personaggi principali - p. 350, p. 362). Le commedie: *Così è (se vi pare)*, *Sei personaggi in cerca d'autore* (trama, personaggi principali - p. 369, p. 376).

Lettura analisi e commento dei seguenti testi:

- *Un piccolo difetto* (pp. 363-364)
- *La voce della verità* (pp. 370-374)
- *Personaggi contro attori* (pp. 377-378)

Italo Svevo

Cenni biografici e contesto storico-culturale (p. 388, 391). L'influenza di Freud e della psicoanalisi. La figura dell'inetto. *La coscienza di Zeno* (trama, personaggi principali, Zeno come inetto vero o presunto, l'ironia di Svevo - p. 396, p. 399).

Lettura analisi e commento dei seguenti testi:

- *Prefazione del Dottor S.* (p. 398).

Eugenio Montale

Cenni biografici (p. 518). Il male di vivere, il rifiuto del poeta vate, l'aridità. Il correlativo oggettivo (p. 519-520).

Lettura analisi e commento dei seguenti testi:

- *Merigiare pallido e assorto* (p. 532)
- *Spesso il male di vivere ho incontrato* (p. 524)
- *Non chiederci la parola* (p. 530)
- *Ho sceso, dandoti il braccio* (p. 540)

Il Neorealismo

La letteratura dell'impegno: la Resistenza, l'antifascismo, la Seconda guerra mondiale; gli autori e i temi (pp. 550-552). I protagonisti: Elio Vittorini (p. 559-560), Renata Viganò (p. 572), Primo Levi (p. 580). Il cinema neorealista: *Roma città aperta*, *Ladri di biciclette* (materiali forniti dalla docente).

Lettura analisi e commento dei seguenti testi:

- Vittorini, *I morti di largo Augusto* (pp. 561-563)
- Viganò, *La staffetta* (pp. 573-575)
- Levi, *Questo è l'inferno* (pp. 582-586)

Lecture domestiche:

- Ernest Hemingway, *Fiesta*.

PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA

Parità di genere

- La figura femminile nella produzione letteraria italiana: la femme fatale dannunziana, la Signorina Felicita di Guido Gozzano, la concezione della donna nel Manifesto Futurista.
- La giornata del 25 novembre.

Informazione e disinformazione

- Visione e commento in classe del film "La verità negata".
- Riflessione scritta sul film "La verità negata" mediante la produzione di un testo argomentativo, con cui si è analizzato il confine tra libertà di opinione e mistificazione della realtà e la differenza tra corretta informazione e fake news.
- La stampa clandestina della Resistenza: il caso de "Il Ribelle. Esce come e quando può".
- I Giusti e le Giuste dell'informazione.

EVENTUALI ARGOMENTI CHE SI SVOLGERANNO DOPO L'APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO

DI CLASSE

- Conclusione del percorso di educazione civica su *Informazione e disinformazione*: I giusti e le giuste dell'informazione.

SCHEDA DI STORIA

Docente: PROF.SSA GAIA MARIA GIULIA RIVA

Presentazione della classe

La classe, che ha sempre mantenuto un comportamento corretto nei confronti della docente e delle figure educative presenti a scuola, ha dimostrato interesse verso la materia, partecipando attivamente alle lezioni e avanzando di volta in volta richieste di chiarimento e approfondimento.

Da parte di alcuni studenti, tuttavia, l'impegno domestico non è sempre stato costante, risultando spesso finalizzato al superamento delle prove di verifica.

All'inizio dell'anno la classe presentava un livello di preparazione accettabile, anche se la capacità di operare confronti tra le diverse epoche storiche e con il mondo contemporaneo necessitava ancora della guida della docente. Al termine dell'anno quasi tutti gli studenti hanno migliorato le proprie abilità e competenze, anche se perdurano da parte di un gruppo di studenti difficoltà nel padroneggiare date ed eventi.

Gli studenti con disabilità si sono impegnati ciascuno secondo le proprie possibilità, sebbene non sempre in maniera continuativa nel lavoro domestico, manifestando comunque sempre interesse verso la disciplina.

Competenze e abilità raggiunte

- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi della cultura, della letteratura, delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche, anche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità.
- Analizzare problematiche significative del periodo considerato.
- Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali.
- Effettuare confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale.
- Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro.
- Analizzare l'evoluzione di campi e profili professionali, anche in funzione dell'orientamento. Riconoscere le relazioni fra dimensione territoriale dello sviluppo e persistenze/mutamenti nei fabbisogni formativi e professionali.

- Utilizzare ed applicare categorie, metodi di ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico-interdisciplinare, situazioni e problemi, anche in relazione agli indirizzi di studio ed ai campi professionali di riferimento.
- Analizzare criticamente le radici storiche e l'evoluzione delle principali carte costituzionali e delle istituzioni internazionali, europee e nazionali.

Metodologie adottate

Durante l'anno sono state sperimentate diverse metodologie didattiche, privilegiando in particolar modo quelle che stimolano l'apprendimento attivo dello studente.

Si sono quindi alternati momenti di lezione dialogata e partecipata (raramente solo frontale), lavori in piccolo gruppo, esercitazioni guidate in aula e compiti a casa, attività di problem solving e brainstorming.

Testi adottati: Antonio Brancati, Trebi Pagliarani, *La nuova storia in 100 lezioni volume 3*, Rizzoli Education - La Nuova Italia.

Altri strumenti didattici: materiali forniti dalla docente (testuali e audiovisivi) caricati nella repository di classe; appunti delle lezioni.

Numero di ore settimanali: 2

Verifiche: verifiche orali (almeno 2 a quadrimestre).

Criteri di valutazione:

Si è tenuto conto degli indicatori e dei criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF) già inseriti in questo documento.

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO QUADRIMESTRE

La fine dell'Ottocento

Lo Statuto Albertino

Caratteristiche fondamentali delle istituzioni dello Stato sabaudo (ruoli e poteri del Parlamento, del Governo, del sovrano). Confronto con la Costituzione della Repubblica Italiana.

Dopo l'Unità d'Italia

- Situazione politica: gli schieramenti della Destra e della Sinistra storica.
- Situazione economica: primo sviluppo industriale italiano; concetti di protezionismo e liberismo.
- La questione meridionale.
- Il fenomeno del brigantaggio.

La società di massa (pp. 2-13 e materiali forniti dalla docente)

- La seconda rivoluzione industriale
- Trasformazioni tecnologiche e sociali
- I movimenti sindacali, i partiti politici di massa
- L'influenza del *Manifesto* di Karl Marx e la diffusione del comunismo
- Il ruolo della Chiesa: Papa Leone XIII e l'enciclica *Rerum novarum*
- Capitalismo, comunismo, cooperativismo
- I movimenti per il suffragio femminile (p. 5).
- La belle époque
- Visione di una clip video tratta da "Tempi moderni" di Charlie Chaplin.

L'Italia giolittiana (pp. 27-39)

- Le tensioni sociali e l'uccisione di Umberto I.
- L'avvento di Giolitti e le sue riforme.
- La guerra in Libia.
- La grande migrazione italiana.

Prodromi della Prima guerra mondiale (materiali forniti dalla docente)

- Gli imperi coloniali.
- La polveriera balcanica.
- Il sistema delle alleanze: Triplice Intesa e Triplice Alleanza.

Prima guerra mondiale (materiali forniti dalla docente;)

- Il casus belli e lo scoppio della guerra.
- Il sistema delle alleanze.
- L'Italia dalla neutralità all'intervento; il patto di Londra.

- I fronti di guerra: occidentale, orientale, italiano; la guerra di posizione; la vita in trincea (pp. 62-63)
- L'uscita della Russia dalla guerra.
- Il ruolo degli Stati Uniti.
- Il ruolo delle donne durante il conflitto (p. 65)
- Conclusione del conflitto e condizioni di pace (Conferenza di Parigi, Trattati di Versailles, Saint Germain, Sèvres).
- Nascita della Società delle Nazioni
- Pace punitiva per la Germania e fenomeno del revanscismo.
- Mito della vittoria mutilata italiana.
- La propaganda di guerra (p. 57).
- Visione di filmati d'epoca.

La Rivoluzione russa (materiali forniti dalla docente)

- Situazione socio-economica-politica della Russia zarista di fine '800.
- La partecipazione alla Prima guerra mondiale: cause e conseguenze.
- La diffusione del comunismo.
- La Rivoluzione di febbraio 1917.
- La Rivoluzione di ottobre 1917.
- La fine dello zarismo e l'istituzione della Repubblica Federativa Socialista Sovietica Russa: amministrazione, governo, politica economica. La Ceka e le libertà individuali.
- Nascita dell'URSS: caratteristiche e funzionamento.
- Avvio della Nep.
- Rapporto con la Chiesa.
- Ruolo di Lenin.

SECONDO QUADRIMESTRE

L'Italia nel primo dopoguerra (appunti delle lezioni)

- La situazione sociale ed economica.
- Il biennio rosso.
- La condizione dei reduci.
- Il mito della vittoria mutilata e l'avventura fiumana di D'Annunzio.

Il Fascismo (materiali forniti dalla docente)

- Nascita dei Fasci di combattimento (lettura, analisi e commento della fonte storica p. 135).
- Le camicie nere e le prime violenze fasciste.
- La marcia su Roma.
- Il rapporto con la monarchia.
- Il discorso del bivacco.
- La legge Acerbo.
- L'omicidio di don Minzoni
- Le elezioni del 1924 e l'omicidio Matteotti (visione e ascolto del discorso di Matteotti alla Camera nella rappresentazione del film "Il delitto Matteotti" del 1973); la secessione dell'Aventino.
- Il discorso del 3 gennaio 1925 (lettura, analisi e commento della fonte storica p. 145)
- Le leggi fascistissime e la trasformazione dello Stato. L'OVRA e la soppressione delle libertà.
- Il concordato e il rapporto con la Chiesa.
- L'invasione dell'Etiopia.
- Le leggi razziali.
- I rapporti con la Germania nazista.
- L'autarchia (p. 155).
- La propaganda e la scuola fascista (pp. 148-149, 152-153, materiali caricati nella repository di classe).
- Il ruolo della donna secondo l'ideologia fascista (p. 158).
- Il regime fascista come totalitarismo imperfetto.

Il nazismo (materiali forniti dalla docente)

- Il primo dopoguerra in Germania: la pace punitiva, la Repubblica di Weimar; la crisi economica e sociale, il fenomeno del revanscismo; la dipendenza dagli Stati Uniti e la crisi provocata dalla Grande Depressione.
- Il percorso politico di Hitler: dall'adesione al Partito dei lavoratori tedeschi, al putsch di Monaco, al cancellierato, alla nascita del Reich; il rogo dei libri e l'incendio del Reichstag.
- SA e SS: la notte dei lunghi coltelli.
- Le leggi di Norimberga (lettura, analisi e commento della fonte storica p. 190), la notte dei cristalli e l'antisemitismo nazista (p. 189), i ghetti e i campi di concentramento.

- I rapporti con l'Italia fascista e il Giappone.
- I rapporti con l'URSS (patto AntiComintern e patto Molotov Ribbentrop).
- L'imperialismo nazista: l'espansione territoriale.
- La propaganda nazista.

La Grande Depressione (pp. 111-113) e la fine dei ruggenti anni '20 (pp. 116-117)

L'URSS di Stalin (materiali forniti dalla docente)

- Dalla morte di Lenin alla regime di Stalin.
- Dalla NEP ai piani quinquennali di sviluppo (p. 195-196). Concetti di liberismo/libero mercato, statalismo, nazionalizzazione, mercato regolato.
- Le grandi purghe, il sistema dei gulag e la repressione del dissenso (p. 197 e 199). La figura di Trockij. Holodomor ucraino.
- La propaganda stalinista (pp. 196-198).

I regimi della penisola iberica (materiali forniti dalla docente)

- Portogallo: l'avvento di Salazar.
- Spagna: istituzione della Repubblica e nascita della Falange; le tensioni sociali, l'emersione del ruolo di Francisco Franco; la guerra civile tra Fronte popolare e Franchisti; il supporto internazionale alle due fazioni in lotta; la nascita del regime franchista.

La Seconda guerra mondiale (pp. 214-245 e materiali forniti dalla docente)

- Dall'invasione della Polonia alla risposta di Francia e Inghilterra. Spartizione della Polonia e occupazioni territoriali sovietiche. Progetto di creazione del Nuovo ordine europeo nazista.
- L'Italia dalla non belligeranza all'ingresso in guerra (lettura, analisi e commento della fonte storica p. 217).
- Occupazioni territoriali naziste nell'Europa centrale e occidentale. Nascita della Francia di Vichy, espatio di De Gaulle e esperienza della France Libre.
- La battaglia di Inghilterra e l'operazione Leone marino.
- La guerra parallela italiana nel Mediterraneo e in Africa: l'intervento nazista, la perdita dell'Impero.
- Occupazioni territoriali naziste nell'Europa orientale. Avvio operazione Barbarossa: la presenza delle truppe italiane; l'assedio di Leningrado e battaglia di Stalingrado; la ritirata.
- Attacco a Pearl Harbor e ingresso degli Stati Uniti nella guerra.

- I campi di concentramento e sterminio nazisti e fascisti (pp. 224-226).
- Le condizioni di vita durante la guerra: il caso italiano (pp. 230-231).
- Il crollo del fascismo in Italia (pp. 234-240: dall'armistizio dell'8 settembre al 25 aprile 1945. La cobelligeranza, il ruolo del re, l'occupazione nazista, la Repubblica di Salò, la Resistenza, il CLN e CLNAI, l'avanzata degli alleati. Gli eccidi nazifascisti (Fosse Ardeatine, Monte Sole-Marzabotto). Le foibe. Visione e commento dell'intervista al partigiano don Giovanni Barbareschi.
- Il ruolo delle donne nella Resistenza (p. 237).
- Lo sbarco in Normandia, l'avanzata angloamericana e sovietica, la capitolazione della Germania e la fine della guerra in Europa (pp. 242-44).
- La bomba atomica su Hiroshima e Nagasaki, la resa del Giappone e la fine della Seconda guerra mondiale (p. 244-245).

PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA

Parità di genere

- I movimenti per il suffragio femminile (p. 5).
- Il ruolo delle donne nella Prima guerra mondiale (p. 65).
- Il ruolo delle donne secondo l'ideologia fascista (p. 158).
- Il ruolo delle donne nella Resistenza (p. 237).
- La giornata del 25 novembre.

Informazione e disinformazione

- La propaganda nella Prima guerra mondiale.
- Il ruolo della propaganda nei regimi dittatoriali del Novecento (Fascismo, Nazismo, Stalinismo).
- Visione e commento in classe del film "La verità negata".
- La stampa clandestina della Resistenza: il caso de "Il Ribelle". Esce come e quando può".
- I Giusti e le Giuste dell'informazione.

EVENTUALI ARGOMENTI CHE SI SVOLGERANNO DOPO L'APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO DI CLASSE

- La guerra fredda (quadro generale).
- L'Italia del dopoguerra (quadro generale; la Costituzione repubblicana).
- La globalizzazione.
- Conclusione del percorso di educazione civica su *Informazione e disinformazione*:
I giusti e le giuste dell'informazione.

SCHEDA DI FRANCESE

Docente: Prof.ssa Marzouk Mariam

Presentazione della classe:

La classe è composta da nove studenti e si presenta, sotto il profilo comportamentale, come un gruppo generalmente calmo ed educato. Le relazioni tra pari e con i docenti risultano corrette e rispettose, contribuendo a creare un clima sereno e favorevole allo svolgimento delle attività didattiche. Dal punto di vista dell'impegno scolastico, gli studenti partecipano in modo complessivamente attivo, anche se con un livello di coinvolgimento non sempre costante.

Per quanto riguarda il livello di competenza linguistica, una parte della classe ha raggiunto risultati soddisfacenti, dimostrando una buona padronanza della lingua e capacità di utilizzo in contesti diversi. Altri studenti, invece, si attestano su un livello complessivamente sufficiente, evidenziando competenze di base adeguate ma ancora da consolidare.

Competenze e abilità raggiunte:

Gli studenti hanno progressivamente sviluppato competenze comunicative in lingua francese, con particolare riferimento all'ambito professionale. Nel complesso, le competenze

comunicative degli studenti sono riconducibili al livello B1+ del Quadro Comune Europeo di

Riferimento per le Lingue.

In particolare, sono in grado di:

- comprendere testi scritti e orali di livello intermedio;
- interagire in situazioni comunicative di ambito professionale
- utilizzare strutture grammaticali fondamentali e complesse (passé composé, conditionnel);
- produrre testi scritti guidati (e-mail professionali, descrizioni);
- utilizzare il lessico specifico dell'hôtellerie (Reception, servizi alberghieri, ristorazione, ammoni e pagamenti relazione con il cliente).

Metodologie adottate:

Lezione frontale

Lezione partecipata

Brainstorming

Mappe concettuali e schematizzazioni

Esercitazioni guidate
Lavori di gruppo e compiti di realtà
Analisi di materiali autentici (testi, video, casi studio)

Testi adottati:

Autour de la table - L'œnogastronomie et le service di Claudia Casazza - Loescher Editore

Altri strumenti didattici:

Materiali multimediali (video didattici, video autentici su Youtube, presentazioni PowerPoint)
Dizionari bilingue e risorse digitali
Piattaforme didattiche online
Dispense
Schemi

Numero di ore settimanali: 3

Verifiche:

Interrogazione breve
Verifica scritta
Produzione di testi orali e scritti, guidata o autonoma, sulla base di schemi dati
Prove strutturate/semistrustrate

Criteri di valutazione:

La valutazione tiene conto di:

Correttezza grammaticale e sintattica
Adeguatezza lessicale
Comprensione e produzione orale e scritta
Capacità di rielaborazione personale
Partecipazione attiva e impegno
Progressi rispetto al livello di partenza
Autonomia nello studio e nello svolgimento dei compiti
Osservazioni periodiche dei lavori assegnati in classe e a casa

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO QUADRIMESTRE

Ripasso e consolidamento di strutture grammaticali e lessicali affrontate negli anni precedenti:

Ripasso dei verbi dei diversi gruppi,

Ripasso dell'uso e della formazione dei seguenti tempi verbali: passé composé e conditionnel présent.

Normes et structures pour rédiger un email professionnel dans le domaine de l'hôtellerie (salutations, formules de politesse, mise en forme, registre formel)

Competenza ascolto: podcast (youtube)

Parlez comme un pro à l'hôtel : Les mots et expressions indispensables en français - DELF B1

FR Dialogue français au restaurant - 60 phrases utiles pour la conversation

24H avec une RÉCEPTIONNISTE en HÔTELLERIE - HAPPYCULTURE

Le français facile avec rfi: Le français de l'hôtellerie et de la restauration - B1 (Présenter une profession: boulangère)

SECONDO QUADRIMESTRE

Module 9 De la commande à l'addition.

La commande - la vente au restaurant.

Pendant le repas

Coin curiosité: le service des fromages

Competenza orale: je communique- la vente au restaurant

Gérer les plaintes - La réclamation

Réclamation - solutions

Compréhension écrite

Je communique: le client - le serveur

Coin curiosité: le client a toujours raison

Compétences numériques (rechercher sur internet un site de livraison)

À la fin du repas - l'addition

Vocabulaire

Coin curiosité: le pourboire

Compréhension écrite

L'addition (Jacques Prévert, Histoires, Paris, Gallimard 1963)

Je communique: demander l'addition et payer - prendre congé

Module 12

Chercher un emploi

Poser sa candidature - Le Curriculum vitae (le CV)

La lettre de motivation

L'entretien d'embauche (les 20 questions le plus courantes de l'entretien de recrutement)

EVENTUALI ARGOMENTI CHE SI SVOLGERANNO DOPO L'APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO DI CLASSE

Le subjonctif présent: la formation du subjonctif présent - l'emploi du subjonctif présent.

Civilisation: la France et la Francophonie

LCRC02000L - A55A511 - ALBO PRETORIO - 0000005 - 15/05/2026 - E1 - ESAMI - I

SCHEDA DI INGLESE

Docente: NOEMI DI SAURO

Presentazione della classe

Sono entrata in questa quinta a dicembre, assumendo anche il ruolo di coordinatrice, e ho trovato fin da subito un gruppo di nove ragazzi molto unito e abbastanza maturo. Nonostante le nostre lezioni si svolgano quasi sempre nelle ultime ore della giornata, quando la stanchezza si fa sentire e l'attenzione cala, la classe si è dimostrata quasi sempre collaborativa e interessata alle attività proposte. Il clima è sereno e le lezioni sono partecipate, pur con qualche lacuna pregressa che emerge in alcuni studenti. Nel complesso, però, la natura coesa e positiva del gruppo ha permesso di lavorare bene e in armonia. Il livello di preparazione della classe è nel complesso discreto, sebbene eterogeneo. Mentre una parte degli studenti ha raggiunto un buon livello di competenze grazie a un impegno costante, altri si attestano su livelli essenziali. Per questi ultimi, i risultati sono stati condizionati da un'applicazione non sempre continua e da alcune assenze che hanno rallentato il consolidamento delle conoscenze.

Competenze e abilità raggiunte

Secondo i regolamenti ministeriali, le conoscenze linguistiche definite nel Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue corrispondono al livello B2. Si attesta tuttavia che solo una parte del gruppo classe ha raggiunto tale risultato, mentre altri studenti si collocano su livelli intermedi o essenziali. Alcuni alunni non sempre riescono a mantenere una comunicazione efficace nei differenti contesti.

Nel complesso, gli studenti sono in grado di:

- comprendere testi scritti e orali relativi al settore enogastronomico e della ristorazione;
- utilizzare il lessico specifico di base relativo al servizio di sala, al bar e alle bevande;
- interagire, seppur con diversi gradi di autonomia, in semplici situazioni comunicative professionali (accoglienza del cliente, presa dell'ordine, descrizione di piatti e bevande);
- descrivere procedure operative e fasi del servizio utilizzando strutture linguistiche generalmente corrette;
- produrre brevi testi orali e scritti su argomenti di indirizzo, con alcune incertezze soprattutto negli studenti più fragili.

Metodologie adottate

La scelta metodologica ha privilegiato un approccio dinamico e partecipativo, limitando la lezione frontale a favore di strategie attive che valorizzassero gli studenti. Nello specifico, sono state adottate le seguenti modalità:

Cooperative Learning e Peer Tutoring: ampio spazio è stato dedicato ai lavori di gruppo e alla figura degli "alunni tutor", favorendo lo scambio di competenze tra pari e il supporto reciproco per il superamento delle lacune.

Didattica Laboratoriale: sono state realizzate attività laboratoriali mirati all'uso dei dizionari e degli strumenti di consultazione, per rendere gli allievi autonomi nella ricerca lessicale e nell'approfondimento disciplinare.

Role play e simulazioni: per consolidare le abilità comunicative, sono state effettuate simulazioni di contesti lavorativi reali legati al settore sala e vendita, permettendo l'applicazione pratica della microlingua.

Problem Based Learning: gli allievi sono stati stimolati a risolvere casi critici relativi al ciclo del cliente, migliorando così la capacità di pensiero critico e la fluidità espositiva in lingua inglese.

Integrazione Multimediale e flipped classroom: l'utilizzo di materiali diversificati e strumenti digitali ha permesso di arricchire l'offerta didattica, adattando i tempi di apprendimento alle necessità del gruppo e mantenendo alto il coinvolgimento nonostante l'orario tardivo delle lezioni.

Testo adottato

Libro in adozione: *Morris, Smith, Mastering Service*, ELI.

Altri strumenti e materiali didattici

Ulteriori strumenti utilizzati per l'apprendimento sono:

Piattaforma G-Suite e Google Classroom, impiegata come hub principale per la condivisione di materiali digitali, link a siti di settore, video-approfondimenti e repository per la consegna di compiti e materiali di ripasso per le verifiche. **Strumenti di consultazione**, come dizionari (sia cartacei che digitali) e consultazione online di materiali autentici per favorire l'immersione nella lingua viva.

LIM e aula Informatica, dispense e schemi riassuntivi creati a cura del docente per agevolare lo studio degli studenti.

Numero di ore settimanali

2 ore settimanali.

Verifiche

Le verifiche sono state sia formative sia sommative e hanno incluso prove scritte e orali, finalizzate a valutare le competenze linguistiche e comunicative in contesti professionali. Sono state condotte 2 prove scritte e 2 prove orali nel I quadrimestre; per il II quadrimestre sono previste 3 prove orali e 1 verifica scritta.

Criteri di valutazione

La valutazione delle verifiche è stata effettuata seguendo i criteri stabiliti nel documento PTOF.

PROGRAMMA SVOLTO

In coerenza con la programmazione concordata in sede di Dipartimento e con le Linee Guida del **D.M. n. 164 del 15 giugno 2022**, sono stati selezionati moduli e unità di apprendimento strettamente correlati ai **Nuclei Tematici Fondamentali** dell'indirizzo Enogastronomia - Settore Sala e Vendita.

Il percorso didattico è stato strutturato per garantire lo sviluppo delle competenze previste dal **Quadro di Riferimento (QdR)** per la prova d'esame, con particolare attenzione a:

- **Interazione professionale:** Conoscenza delle fasi principali del ciclo del cliente e delle dinamiche comunicative di base per l'accoglienza e il servizio.
- **Terminologia tecnica di settore:** Acquisizione del lessico specifico relativo alla composizione dei menù, alle attrezzature di sala e bar e alla descrizione dei prodotti del territorio.
- **Contesti lavorativi internazionali:** Comprensione di testi informativi riguardanti la sicurezza alimentare (HACCP) e i principi generali del marketing e dell'organizzazione ristorativa.

In corrispondenza delle UdA trattate (in grassetto) e degli argomenti trattati (sottolineati) sono riportati tra parentesi rispettivamente i nuclei tematici e le sezioni del libro di testo

UDA PRIMO QUADRIMESTRE

The art of service

1. Types of service pp.124-125
2. Flambé and flamed dishes p.126
3. Filleting and carving p.127
4. Serving wine p.128 a. Pairing food and wine p.129
5. The different phases of service pp.130-131

UDA SECONDO QUADRIMESTRE

At the bar

1. Types of bar p.158
2. Bar, café and pub staff pp.160-161
3. Bar equipment p.162
4. Bar glassware and equipment p.164

Beverages

1. Wine p.174 a. Wine tasting p.175
2. Wine appellation p.176
3. Beer pp.178-179
4. Spirits and liqueurs pp.180-181
5. Cocktails p.182 a. Mocktails p.183
6. Juices, milkshakes and frappés p.184
7. Hot drinks p.185

Invalsi: strategies, training e simulazioni

Integrazioni di grammatica:

Per quanto riguarda gli aspetti grammaticali, è stata effettuata una revisione delle principali strutture linguistiche affrontate negli anni precedenti, con particolare attenzione ai tempi verbali e alle forme utili alla comunicazione in ambito professionale.

Sono stati inoltre ripresi e consolidati alcuni argomenti propri del quinto anno, con particolare riferimento al **discorso indiretto (reported speech)**.

Contributi alle attività coordinate del consiglio di classe

Educazione civica

Nell'ambito dell'UdA interdisciplinare "Informare e disinformare": Fake news nel settore beverage: analisi critica e comunicazione professionale.

Argomenti da riprendere e svolgere dopo l'approvazione del documento

Banqueting and feasts

1. What's banqueting? p.146 a. How to organise a banquet p.147
2. The banqueting manager p.148
3. Event management p.150-151 a. The technical phase b. The operational phase

Safety procedures: HACCP, food contamination and preservation.

SCHEDA DI MATEMATICA

Docente: PROF. SSA MAGNI LAURA

Presentazione della classe:

Nel corso dell'anno la classe ha mantenuto un comportamento corretto e collaborativo anche se l'attenzione è andata diminuendo nel corso del secondo quadrimestre. Complessivamente la preparazione è sufficiente e la maggior parte degli alunni non ha colmato le difficoltà evidenziate all'inizio dell'anno per la mancanza di applicazione costante ed autonoma.

Competenze e abilità raggiunte:

Dal punto di vista delle conoscenze e competenze al termine del quinto anno gli studenti sono in grado di:

- Manipolare equazioni e disequazioni di vario tipo (primo grado, secondo grado, casi semplici di grado superiore, intere e fratte)
- Stabilire il dominio, le intersezioni con gli assi e il segno di funzioni algebriche razionali intere e fratte
- Calcolare limiti di funzioni algebriche razionali e individuare gli eventuali asintoti.
- Calcolare derivate prima e seconda con le principali regole di derivazione.
- Determinare intervalli in cui una funzione è crescente, decrescente, concava e convessa.
- Risolvere semplici problemi di massimo e di minimo.
- Rappresentare correttamente nel piano semplici funzioni reali di variabile reale algebriche.
- Saper leggere ed interpretare il grafico di una funzione.

Metodologie adottate:

Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi

Lezione frontale

Lezione frontale dialogata

Problem solving

Esercitazioni guidate

Attività di recupero in itinere.

Corso di recupero per gli insufficienti del primo quadrimestre.

Nella trattazione teorica dei contenuti si è ritenuto opportuno evitare la dimostrazione dei teoremi, che sarebbe risultata poco significativa. Gli argomenti sono stati trattati in modo intuitivo e con lo svolgimento di esercizi rappresentativi. Soprattutto in vista delle verifiche sono state svolte simulazioni delle stesse cercando di coinvolgere tutti gli alunni.

Testi adottati:

“COLORI DELLA MATEMATICA” per il secondo biennio degli Istituti alberghieri
vol. A Dea Scuola, Petrini

Altri strumenti didattici:

Appunti, schemi e schede di sintesi forniti dagli insegnanti.

Numero di ore settimanali: 3

Verifiche: 2 orali e 2 scritte per ogni quadrimestre

Criteri di valutazione:

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF) già inseriti in questo documento.

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO QUADRIMESTRE

Studio di funzione: classificazione, dominio, punti di intersezione con gli assi, studio del segno, limiti (introdotti inizialmente dal punto di vista grafico e poi con il calcolo e la risoluzione delle forme di indecisione) e asintoti (asintoto obliquo solo dal punto di vista grafico).

Gli esercizi sono stati fatti per studi di funzioni algebriche razionali intere e fratte.

Derivata di una funzione: significato geometrico della derivata di una funzione in un punto.

Regole di derivazione: derivata di $y = x^n$. **Operazioni:** derivata di $y = k \cdot f(x)$, derivata della somma, del prodotto e del quoziente.

SECONDO QUADRIMESTRE

Come si studia l'**andamento di una funzione** e come si individuano gli intervalli in cui una funzione è crescente/decrescente.

Punti stazionari: come si ricercano e classificazione.

Problemi di massimo e minimo: risoluzione di casi semplici e per lo più con funzione già assegnata.

Derivata seconda: definizione di funzioni convesse e di funzioni concave.

Come si studia la **concavità di una funzione**. **Punti di flesso:** come si ricercano e classificazione.

Studio completo di semplici funzioni algebriche

Lettura ed analisi di grafici di funzioni dai quali dedurre tutti gli aspetti affrontati.

SCHEDA DI: SALA BAR E VENDITA

Docente: TOMMASO RICCIARDI

Presentazione della classe:

La classe è composta da un gruppo numericamente ridotto (9 alunni), fattore che ha permesso un monitoraggio costante e personalizzato. Il gruppo ha mostrato una maturazione progressiva nel corso del triennio, passando dall'esecuzione meccanica delle mansioni a una gestione più consapevole del Customer Care. Nonostante alcune differenze individuali nella padronanza linguistica, l'atteggiamento professionale è risultato adeguato agli standard richiesti per l'Esame di Maturità.

Competenze e abilità raggiunte:

Gli studenti hanno raggiunto i seguenti obiettivi formativi:

- **Enologia e Sommelierie:** Capacità di analisi sensoriale, lettura critica delle etichette e servizio del vino (stappatura e mescita).
- **Mixology e Caffetteria:** Padronanza delle tecniche Build, Shake, Stir e Muddle per i cocktail IBA; esecuzione di decorazioni creative e servizio della caffetteria italiana.
- **Tecniche di Vendita:** Capacità di applicare l'**Upselling** e il **Cross-selling** attraverso la descrizione dei piatti e dei prodotti del territorio.
- **Management:** Organizzazione del lavoro in brigata di sala e gestione del *food & beverage cost*.

L'attività didattica si è basata su un approccio **laboratoriale-esperienziale**:

- **Role-Play:** Simulazione di situazioni critiche con il cliente (reclami, allergie improvvise).
- **Learning by doing:** Gestione diretta di eventi reali o simulati presso il laboratorio scolastico.
- **Didattica digitale:** Utilizzo di software per la presa dell'ordine e creazione di menu digitali (QR Code).
- **Materiali:** Testo in adozione PLAN schede tecniche AIS/AIBES/IBA/AMIRA, libri, riviste di settore.

Metodologie adottate:

- Pratiche: Valutazione del portamento, della tecnica di servizio e dell'interazione con l'ospite.
- Scritte: Prove di simulazione d'esami
- Orali: Colloqui sulla merceologia e sulle dinamiche di vendita.

Testi adottati:

Sala e vendita PLAN

Quarto e quinto anno

Presentazioni in PPT e Pdf su classroom

Altri strumenti didattici: Strumenti e Materiali: GOOGLE CLASSROOM per la condivisione di Presentazioni in PPT e Pdf, materiali digitali, link/video su specifici argomenti, compiti in preparazione di verifiche scritte e orali.

Numero di ore settimanali: 6 ore settimanali di cui 2 in compresenza con Scienza e cultura dell'alimentazione. Sono state svolte anche alcune ore in compresenza dedicate al potenziamento inglese L2.

Verifiche: 2 Pratiche: Valutazione del portamento, della tecnica di servizio e dell'interazione con l'ospite. 2 orali Colloqui sulla merceologia e sulle dinamiche di vendita., 1 prova di simulazione di tipo interdisciplinare

Criteri di valutazione: Precisione tecnica, cura della persona (divisa e igiene), proprietà di linguaggio tecnico, capacità di problem solving
La valutazione delle verifiche è stata effettuata seguendo i criteri stabiliti nel documento PTOF. La prova scritta di simulazione dell'Esame di Maturità viene espletata il 06/05/2026 e viene valutata in ventesimi utilizzando la griglia elaborata e approvata in Dipartimento.

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO QUADRIMESTRE

Macroarea Enologia e sommellerie la vite e il vino

PPT e Pdf ENOLOGIA

La vite, la fermentazione alcolica, la vinificazione, altre tecniche produttive.
Classificazione dei vini, classificazione europea, vino e salute, l'etichetta del vino

Macroarea Enologia e sommellerie I vini passiti e i vini speciali

PPT e Pdf I VINI PASSITI E I VINI SPECIALI

Che cosa sono i vini passiti
Che cosa sono i vini liquorosi
Che cosa sono i vini spumanti
Metodo classico, metodo charmat.
Champagne

Macroarea I distillati e i liquori

Distillazione e acqueviti
Brandy, cognac, armagnac
Grappa, whisky, vodka, rum, gin, tequila,
Acquaviti di frutta, acquavite d'uva
Calvados, liquori.

SECONDO QUADRIMESTRE

Macroarea: Il sommelier: tecnica della degustazione e abbinamento cibo-vino. La birra

Macroarea: La mixology contemporanea e le tendenze del mercato internazionale.

Menù digitale QR Code

Cocktail IBA 2024

Smoked Cocktail Home made Mocktail

Clil Sala bar

Macroarea: Sicurezza alimentare (HACCP) e gestione delle intolleranze in sala.

Contributi alle attività coordinate del consiglio di classe

Educazione civica

Nell'ambito dell'UdA interdisciplinare "Informare e disinformare": Le 5 aree blue più longeve del mondo (collegamento con l'UDA L'alimentazione in situazioni fisiologiche e patologiche)

Dalla programmazione concordata con i docenti di dipartimento, sono stati scelti moduli e unità in linea con alcuni dei Nuclei tematici fondamentali di indirizzo correlati alle competenze e previsti dal QdR per la redazione e lo svolgimento della seconda prova dell'Esame di Maturità (Nota sul decreto ministeriale n. 164 del 15 giugno 2022).

EVENTUALI ARGOMENTI CHE SI SVOLGERANNO DOPO L'APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO DI CLASSE

In vista dell'Esame di Maturità, il periodo finale sarà dedicato a:

- **Simulazione del colloquio pluridisciplinare:** Collegamenti tra Sala e Vendita, Scienza dell'Alimentazione e Lingue Straniere.
- **Approfondimento sui Distillati:** Focus sui prodotti tipici regionali come digestivi e *after-dinner*.
- **Revisione della prova pratica:** Perfezionamento delle tecniche di sbarazzo e servizio rapido.

Nuclei tematici previsti dal QdR

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

7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.
8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del “customer care”; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

SCHEDA DI DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

Docente: PROF. SSA ANTONELLA MARRELLA

Presentazione della classe

La classe è composta da 9 alunni, due seguono una programmazione per obiettivi minimi e altri due presentano un disturbo specifico dell'apprendimento. Gli alunni, nel corso di questo anno hanno sempre mantenuto un comportamento corretto dimostrando un atteggiamento collaborativo e favorendo un clima favorevole all'apprendimento. Tutto ciò ha permesso il conseguimento degli obiettivi educativi e didattici: qualche alunno/a, grazie alla costanza, all'impegno personale e alla volontà ha raggiunto un buon livello di preparazione altri alunni hanno raggiunto un discreto livello di preparazione e altri ancora hanno ottenuto esiti sufficienti. Per gli alunni D.A. sono stati utilizzati tutti gli strumenti compensativi e le misure dispensative.

Competenze e abilità raggiunte

Una buona parte degli alunni grazie alla costanza, all'impegno personale e alla volontà di conseguire un metodo di studio autonomo, ha raggiunto in modo discreto le competenze e le abilità stabilite per la classe quinta dell'indirizzo di studi; la restante parte ha maturato conoscenze e competenze in misura pienamente sufficiente.

Metodologie adottate

Lezione frontale, lavori di gruppo e lezioni dialogate/interattive

Testo adottato

Titolo: Gestire le imprese ricettive up 3 . Enogastronomia – Sala e vendita

Autori: Stefano Rascioni – Fabio Ferriello

Editore: Rizzoli education - Tramontana

Attività di approfondimento svolte

La classe ha partecipato ad alcuni incontri con esperti esterni affrontando tematiche oggetto della materia di studio come: gli elementi base per la predisposizione di un business plan, gli enti del welfare, simulazione di un colloquio di lavoro.

Numero di ore settimanali:

4 ore settimanali

Verifiche

Le modalità di verifica utilizzate sono state:

- **scritte:** mirate a verificare la capacità di sintesi e di rielaborazione
- **orali:** mirate a stimolare e migliorare la comunicazione e il linguaggio specifico della disciplina.

Primo quadrimestre sono state effettuate:

n. 3 di cui due scritte e una orale

Secondo quadrimestre sono state effettuate :

n. 4 di cui 3 scritti e una orale

Criteri di valutazione

“Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF) già inseriti in questo documento.”

Programma svolto nel primo quadrimestre:

Ripasso del BILANCIO D’ESERCIZIO:

- Principi fondamentali per la redazione del bilancio d’esercizio (Stato Patrimoniale, Conto Economico e Nota Integrativa al bilancio artt. 2424 – 2425- 2426).
- Forme e riclassificazioni di bilancio
- Analisi Patrimoniale – Finanziaria ed Economica.

MODULO C: LA PIANIFICAZIONE, LA PROGRAMMAZIONE ED IL CONTROLLO DI GESTIONE

LA PIANIFICAZIONE E PROGRAMMAZIONE AZIENDALE

- Quando una scelta imprenditoriale può essere considerata strategica e i fattori da cui dipende la strategia dell’impresa.
- Differenza tra la vision e la mission dell’impresa
- Il rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale
- Il vantaggio competitivo e le cinque forze di Porter
- Il controllo di gestione.

IL BUDGET

- Definizione di budget, differenza tra budget e bilancio di esercizio; come si articola un budget
- Come si redige un budget degli investimenti e quello economico
- Controllo budgetario e analisi degli scostamenti

MODULO B: IL MARKETING

IL MARKETING E SUOI ASPETTI GENERALI

- Definizione di marketing, differenza tra marketing strategico e marketing operativo.
- Il marketing turistico

IL MARKETING STRATEGICO

Le fasi del marketing strategico: l’analisi interna ed esterna, la segmentazione, il target e il posizionamento

Programma svolto nel secondo quadrimestre

MODULO B: IL MARKETING OPERATIVO

- Il marketing mix e le leve del marketing
- La politica del prodotto: gamma, linea, marca; il ciclo di vita del prodotto
- La politica del prezzo: vincoli, determinazione e politiche di prezzo (penetrazione, scrematura o di prezzo allineato)
- La politica della distribuzione: canale diretto, indiretto breve e lungo. Il franchising
- La comunicazione e le sue forme (pubblicità, promozione, pubbliche relazioni, direct marketing e web marketing)

IL WEB MARKETING e gli strumenti del web marketing

IL MARKETIN PLAN

- Cosa è e da cosa è composto il marketing plan di una piccola impresa

IL BUSINESS PLAN

- L'idea imprenditoriale relativa a una nuova impresa o prodotto e la sua fattibilità.
- Il contenuto e le parti del business plan.
- Principali indici di bilancio economici: R.O.E., R.O.I.; alcuni indici patrimoniali: grado di capitalizzazione, margine di copertura globale, patrimonio circolante netto, margine di tesoreria.

MODULO D: LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

LE NORME SULLA SICUREZZA DEL LAVORO E DEI LUOGHI DI LAVORO

- Il testo Unico sulla salute e sicurezza sul lavoro
- Di cosa si occupa la normativa antincendi

LE NORME DI IGIENE ALIMENTARE

- Oggetto della normativa alimentare
- Rintracciabilità e tracciabilità degli alimenti
- Meccanismi di controllo nella filiera agro-alimentare
- Concetto di frode alimentare e tipi di frode alimentare
- Le norme igieniche che devono essere rispettate nei locali di lavoro da parte del personale del settore ristorativo
- Le norme ISO 9000

MODULO E: LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

LE ABITUDINI ALIMENTARI

- I fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari
- Le caratteristiche dei consumi alimentari in Italia
- Le attuali tendenze in campo alimentare

I MARCHI DI QUALITA' ALIMENTARE

- La normativa sul marchio
- I marchi di qualità alimentare
- I prodotti a Km zero.

EVENTUALI ARGOMENTI CHE SI SVOLGERANNO DOPO L'APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO DI CLASSE

MODULO D: LA NORMATIVA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI

MODULO A: IL MERCATO TURISTICO INTERNAZIONALE E NAZIONALE

- Il turismo internazionale
- Gli organismi e le fonti normative internazionali
- Il mercato turistico nazionale
- Gli organismi e le fonti normative interne
- Le nuove tendenze del turismo

LABORATORIO:

- Predisposizione di un Business Plan
- Elaborazione di una busta paga
- Compilazione della dichiarazione dei redditi: modello 730

EDUCAZIONE CIVICA 1°quadrimestre: "PARITA' DI GENERE E VIOLENZA DI GENERE"

ARGOMENTO:

Il sistema di certificazione della parità di genere nelle aziende

MATERIALI/FONTI

- Normativa di riferimento: Legge 5 novembre 2021, n. 162 o Legge Gribaudo
- Materiale predisposto dal docente
- Materiale tratto dal web ad opera degli alunni

TEMPI

n. ore: 8

LAVORO CONCLUSIVO DEL PERCORSO

Verifica scritta a risposte aperte.

EDUCAZIONE CIVICA 2° quadrimestre: "INFORMAZIONE E DISINFORMAZIONE"

ARGOMENTO:

Come difendersi dalle Fake News in ambito finanziario

MATERIALI/FONTI

- Materiale predisposto dalla docente
- Materiale tratto dal web ad opera degli alunni

TEMPI

n. ore: 4

LAVORO CONCLUSIVO DEL PERCORSO

- Verifica orale

SCHEDA DI SCIENZE MOTORIE

Docente: PROF. Matteo Chiappa

Presentazione della classe: la classe è composta da 9 alunni, 4 ragazzi e 5 ragazze. 2 alunni hanno il PEI. E' il secondo anno che sono loro docente e in generale gli alunni della classe hanno delle buone capacità motorie; tuttavia alcuni di loro sono spesso assenti nelle mie ore.

Competenze e abilità raggiunte: padroneggiare i fondamentali, conoscere i fondamentali del regolamento e saper svolgere le partite di calcio a 5, sapendole anche arbitrare; padroneggiare i fondamentali, conoscere i fondamentali del regolamento e saper svolgere le partite di pallacanestro; saper manipolare con destrezza palline e clave in giocoleria; saper saltare con la corda; saper svolgere e conoscere i fondamentali del regolamento delle seguenti specialità di atletica leggera: salto in alto (sforbiciata, ventrale e Fosbury), lancio del vortex e del disco, getto del peso, corsa 1000m

Metodologie adottate: esercitazioni, role play, giochi, collaborative learning, lezioni frontali

Testi adottati: nessuno

Altri strumenti didattici: /

Numero di ore settimanali: 2

Verifiche: nel primo quadrimestre 2 verifiche pratiche; nel secondo quadrimestre 2 verifiche pratiche ed è in forse un'altra valutazione pratica.

Criteri di valutazione: si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal POF)

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO QUADRIMESTRE

Giochi ed esercizi sulla coordinazione.

Calcio a 5: i fondamentali, le regole principali, situazioni di gioco dall'1 contro 1 fino ad arrivare alla partita 5 contro 5; arbitraggio nel calcio a 5.

Pallacanestro: i fondamentali, le regole principali, situazioni di gioco dall'1 contro 1 fino ad arrivare alla partita 5 contro 5.

SECONDO QUADRIMESTRE

Giocoleria con palline e clave.

Atletica leggera: salto in alto (sforbiciata, ventrale e Fosbury), lancio del vortex e del disco, getto del peso, corsa 1000m

EVENTUALI ARGOMENTI CHE SI SVOLGERANNO DOPO L'APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO DI CLASSE: Baseball

SCHEDA DI IRC

Docente: prof. Giovanni Tagliaferri

Presentazione della classe:

La classe ha dimostrato un buon interesse nei confronti delle proposte didattiche e degli argomenti trattati. Il lavoro si è svolto in un clima sempre corretto, anche grazie al ridotto numero di componenti della classe, anche se con livelli di attenzione e partecipazione non del tutto omogenei. Nel complesso il percorso si è svolto regolarmente e ha potuto contare anche su un buon approfondimento e confronto costruttivo da parte di alcuni/e alunni/e in particolare.

Competenze e abilità raggiunte

Le competenze sono state acquisite in maniera sostanzialmente soddisfacente dalla maggior parte delle studentesse, con alcuni elementi che hanno dimostrato un maggior livello di approfondimento e rielaborazione personale.

Nel corso delle lezioni è stato possibile lavorare e formare la classe sulle seguenti competenze e abilità:

- + Saper affrontare un dialogo e mettere in atto un reciproco ascolto nei confronti di posizioni differenti dalla propria, argomentandole adeguatamente.
- + Saper confrontarsi con i diversi significati attribuiti al possesso di beni e denaro, identificando le implicazioni morali a essi collegati e le problematiche relative alle disuguaglianze su scala globale e locale
- + Saper identificare il significato più autentico del lavoro per l'uomo, anche nel confronto con il proprio personale progetto di vita
- + Saper riflettere sul valore del viaggio nella storia e sul significato profondo dei percorsi di Cammino e Pellegrinaggio, come percorsi di fede presenti nelle diverse religioni e di ricerca e approfondimento personale.
- + Saper identificare i caratteri fondamentali dell'esperienza dell'amore, le diverse visioni in materia e la concezione religiosa e cristiana corrispondente, riconoscendo le forme sociali in cui esso si esprime.
- + Saper riconoscere le criticità legate al dibattito sul rapporto tra scienza/tecnica e vita, con particolare riferimento alla questione della bioetica.
- + Saper riconoscere, sinteticamente indagare e mettere a confronto elementi di differenti posizioni morali.

Metodologie adottate

Lezione frontale
Lezione segmentata
Dialogo insegnante-studente
Discussione guidata

Approfondimento su casi specifici ed espressione della propria posizione individuale
Cooperative learning

Testi adottati

All'ombra del sicomoro, Pisci – Bennardo, DeA Scuola

Altri strumenti didattici

Presentazioni di PowerPoint, filmati, lettura di testi e grafici, testi predisposti dal docente, questionari di Google Moduli

Numero di ore settimanali: 1

Verifiche: interventi durante le lezioni, confronti di gruppo, valutazioni formative riferite ad attività svolte individualmente o in gruppo

Criteri di valutazione: si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF) già inseriti in questo documento.

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO QUADRIMESTRE

1. Il denaro

- Lavoro di gruppo sull' utilizzo del denaro da parte dei giovani
- I significati del denaro e il suo corretto utilizzo
- Diseguaglianze e distribuzione della ricchezza: visione di immagini simbolo di alcune città del mondo
- Confronto conclusivo e dibattito

2. Il lavoro

- I significati del lavoro per l'uomo
- Il progetto di vita e le prospettive sul lavoro: confronto

SECONDO QUADRIMESTRE

3. L'amore

- Le forme contemporanee dell'amore (confronto)
- Le fasi dell'amore
- La visione cristiana dell'amore
- La stabilizzazione dell'amore: convivenze, matrimonio civile, matrimonio religioso (riti e simboli)

4. La coscienza morale

- Il significato e il valore della morale
- Le fonti della coscienza morale: educazione, famiglia, contesto storico e culturale, interazioni con i pari, fede religiosa, ...

EVENTUALI ARGOMENTI CHE SI SVOLGERANNO DOPO L'APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO DI CLASSE

5. La morale applicata alla vita: cenni sulle questioni di Bioetica

- Il contesto della bioetica: sviluppo tecnologico e nuove sfide
- La denatalità: cenni generali e confronto
- L'Intelligenza artificiale: cenni su forme e problematiche etiche

SCHEDA DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: MONICA NUZZI

Presentazione della classe

Sono docente della classe V[^]G ad indirizzo Enogastronomia Settore Sala Bar da quest'anno. La classe è composta da 9 alunni. Nel corso del presente anno scolastico, in generale, gli allievi hanno manifestato un atteggiamento educativo responsabile nei riguardi della scuola e del corpo docente. Per quanto riguarda la partecipazione e il profitto specifici per la disciplina, la classe, pur manifestando un buon grado di interesse verso le lezioni in aula, ha acquisito i nuclei fondanti della materia in modo eterogeneo e non sempre attivo in quanto alcuni allievi si sono limitati ad una preparazione non adeguatamente approfondita e poco personalizzata. Per alcuni studenti si evidenzia inoltre una certa difficoltà espositiva sia scritta sia orale.

Competenze e abilità raggiunte

Le competenze e le abilità raggiunte per la presente disciplina sono riportate nell' allegato 2-G Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" Articolo 3, comma 1, lettera g – D.Lgs. 61/2017.

Metodologie adottate

La didattica si è basata sulla lezione frontale e su strategie didattiche inclusive quali *cooperative learning* e *problem solving*; sia gli strumenti sia i materiali sono stati diversificati per stimolare la partecipazione e l'interesse degli alunni adeguando i tempi al livello generale di apprendimento. Durante le lezioni è stato possibile evidenziare le interrelazioni della disciplina con le materie d'indirizzo affini anche grazie alle lezioni di compresenza in aula con il docente di laboratorio.

Testo adottato

Libro in adozione: Scienza e cultura dell'alimentazione. Per il 5° anno degli Ist. professionali ad indirizzo enogastronomia, sala e vendita, prodotti dolciari artigianali industriali. Con espansione online. A.Machado Poseidonia

Altri strumenti e materiali didattici

Strumenti e Materiali: Gsuite GOOGLE CLASSROOM per la condivisione di articoli di riviste di scientifiche, materiali digitali, link/video su specifici argomenti, compiti in preparazione di verifiche scritte e orali.

Numero di ore settimanali

5 ore settimanali di cui 2 in compresenza con il laboratorio di sala - 1 delle ore in compresenza era destinata al potenziamento inglese L2 con la disciplina SALA e BAR

Verifiche

Sono state condotte 2 prove scritte e 2 prove orali nel I quadrimestre; per il II quadrimestre sono previste 2 prove orali e 2 verifiche scritte comprensive di una prova di simulazione di tipo interdisciplinare.

Criteri di valutazione

La valutazione delle verifiche è stata effettuata seguendo i criteri stabiliti nel documento PTOF. La prova scritta di simulazione dell'Esame di Maturità viene espletata il 06/05/2026 e viene valutata in ventesimi utilizzando la griglia elaborata e approvata in Dipartimento.

PROGRAMMA SVOLTO

Dalla programmazione concordata con i docenti di dipartimento, sono stati scelti moduli e unità in linea con il QdR e i nuclei tematici per lo svolgimento della seconda prova scritta dell'Esame di Maturità (Allegato G - D.M. 164/2022).

In corrispondenza degli argomenti trattati nell'ambito delle diverse UDA sono riportate le sezioni del libro di testo (alcuni argomenti sono stati trattati anche nelle ore di compresenza con il laboratorio di sala)

PRIMO QUADRIMESTRE

UDA Sicurezza alimentare e sicurezza dei consumatori

La filiera agroalimentare (sezione 1)

- La qualità e le garanzie di sicurezza di filiera, Reg CE 178/2002, istituzione EFSA
- La qualità di origine: prodotti del territorio, prodotti con certificazione europea, frodi alimentari [in compresenza]

Il sistema HACCP (sezione 2)

- procedura di autocontrollo HACCP (CP e CCP, GMP, GHP): Reg CE 854/2004
- ricette e diagrammi di flusso con l'individuazione dei CP e CCP [in compresenza]
- la valutazione della gravità e del rischio, azioni preventive e correttive

La contaminazione biologica degli alimenti (sezione 3)

- i principali batteri responsabili di MTA - (infezioni e tossinfezioni da *Salmonella spp.*, *Staphylococcus spp.*, *Bacillus cereus*, *Campylobacter spp.*, *Clostridium perfringens*, *Clostridium botulinum*, *Listeria*)
- i prioni (BSE)
- i virus (Epatiti A, E)
- le parassitosi intestinali (*Toxoplasma*, *Anisakis*, *Tenia*)

La contaminazione fisico-chimica degli alimenti (sezione 4)

- agrofarmaci, zoofarmaci, micotossine, metalli pesanti, MOCA, radionuclidi

UDA La trasformazione degli alimenti

La conservazione degli alimenti (sezione 5)

- Danni tecnologici agli alimenti e cause chimiche, fisiche e biologiche di deterioramento.
- Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi; metodi fisici, chimici, chimico-fisici e biologici di conservazione
- Metodi di conservazione tradizionali e innovativi (le *mild technologies*); valutazione dell'efficacia dei metodi di conservazione e relativo meccanismo d'azione.
- Packaging e packaging funzionale
- Etichettatura alimentare europea con focus su *Nutriscore* e *Nutrinform battery*.

- Informazioni nutrizionali secondo il Reg UE 2011/1169.

La cottura degli alimenti (sezione 6)

- Le modificazioni degli alimenti e dei nutrienti in cottura.
- Formazione di sostanze nocive e indesiderate in cottura con focus su acrilammide (Reg UE 2017/2158)

Nuovi prodotti alimentari (sezione 7)

- prodotti alimentari innovativi
- alimenti salutistici
- alimenti destinati ad un'alimentazione particolare (FSG)
- integratori alimentari (approfondimento in classroom su monacolina K)
- alimenti funzionali (superfood, fitosteroli, LCA, molecole antiossidanti)
- alimenti probiotici, prebiotici e simbiotici (approfondimento in classroom sul microbiota)
 - Novel food (Reg 2283/2015)
- OGM

SECONDO QUADRIMESTRE

UDA Alimentazione in situazioni fisiologiche

I nuovi LARN, Bisogni di energia e di nutrienti (prerequisiti del quarto anno): linee guida per una sana alimentazione

Alimentazione nelle diverse fasi della vita (sezione 8):

- dieta del neonato e del lattante
- alimentazione complementare
- dieta del bambino
- dieta dell'adolescente
- dieta dell'adulto
- dieta dell'anziano
- dieta dello sportivo
- dieta in gravidanza
- dieta della nutrice

Stili alimentari (sezione 9):

- dieta mediterranea
- dieta vegetariana e dieta vegana
- dieta macrobiotica
- diete sostenibili - parametri di impatto ambientale degli alimenti

UDA L'alimentazione in situazioni patologiche

Alimentazione nelle malattie cardiovascolari (sezione 12)

- Dislipidemie
- Ipercolesterolemia
- Ipertrigliceridemia
- Ipertensione

- Aterosclerosi

Alimentazione nelle malattie metaboliche (sezione 13)

- Sindrome metabolica
- Diabete
- Obesità
- Gotta
- Osteoporosi

Le malattie dell'apparato digerente (sezione 14)

- Cirrosi epatica
- Sindrome del colon irritabile

Allergie e intolleranze alimentari (sezione 15)

- Reazioni avverse agli alimenti: allergie e intolleranze alimentari; definizioni, meccanismi e sintomi
- Celiachia
- Intolleranze enzimatiche (favismo, fenilchetonuria, intolleranza al lattosio)
- Intolleranze farmacologiche e indefinite;
- Gestione degli allergeni nei menù, nelle carte, nelle bevande [in compresenza]
- Tutela del cliente con esigenze speciali, i 14 gruppi di allergeni, il Reg 1169/2011 e Reg 2021/382, menu e allergeni [in compresenza]

L'alimentazione nelle malattie tumorali e disturbi alimentari (sezione 16)

- Alimentazione e tumori: definizione generale, tumori benigni e maligni, sostanze ad azione cancerogena e sostanze ad azione preventiva.
- Misure dietetiche preventive - dieta dei 5 colori
- Materiali di approfondimento in classroom (articolo Zanichelli sui radicali liberi)
- Ricette antitumorali (Progetto LILT)
- Anoressia
- Bulimia
- Binge eating disorder (BED)

Contributi alle attività coordinate del consiglio di classe

Educazione civica

- Nell'ambito dell'UdA del curricolo verticale d'Istituto '*Parità di genere*' : Le donne nella scienza - Approfondimento su *Rachel Carson* (collegamento con l'UDA Sicurezza alimentare e sicurezza dei consumatori - le contaminazioni chimiche degli alimenti)
- Nell'ambito dell'UdA interdisciplinare "Informare e disinformare" : Le 5 aree blue più longeve del mondo (collegamento con l'UDA L'alimentazione in situazioni fisiologiche e patologiche)

Educazione alla salute e attività di FSL

- Partecipazione al corso di n.2 ore il 10/03/2026 con esperti AIC (Associazione Italiana Celiachia) sulle caratteristiche della patologia cronica e sulla gestione professionale del cliente celiaco

- Partecipazione alle iniziative sulla prevenzione alimentare in collaborazione con LILT di Lecco per il progetto 'Cibo e Salute: futuri chef a confronto' con evento-gara gastronomica il 19/03/2026 in occasione della settimana della prevenzione oncologica presso CFPA di Casargo
- Partecipazione all'incontro di n.2 ore il 14/04/2026 sulle finalità dell'associazione AIDO con testimonianze dirette e filmati esplicativi presso la sala Consiliare del Comune di Casatenovo

Argomenti da riprendere e svolgere dopo l'approvazione del documento

Stili alimentari (sezione 9):

Le malattie dell'apparato digerente (sezione 14)

Allergie e intolleranze alimentari (sezione 15)

I disturbi alimentari (sezione 16)

LCRC02000L - A55A511 - ALBO PRETORIO - 0000005 - 15/05/2026 - E1 – ESAMI - I

SCHEDA DI Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina

Docente: PROF. Piombo Fabrizio

Presentazione della classe: La classe mostra un buon livello di partecipazione e interesse per la materia. Gli interventi durante le lezioni avvengono generalmente in modo disciplinato; talvolta emergono lievi situazioni di vivacità, comunque gestibili. Dal punto di vista didattico, gli alunni dimostrano buone capacità di ascolto e concentrazione.

Si tratta di una classe vivace ma corretta. L'impegno e l'attenzione risultano regolari e proficui per la maggior parte degli studenti, mentre alcuni necessitano di maggiori sollecitazioni e interventi individualizzati a causa di difficoltà nel percorso di apprendimento. La partecipazione alle attività didattiche è complessivamente costante, l'impegno nello studio domestico risulta adeguato. Il gruppo appare nel complesso abbastanza omogeneo e gli alunni mantengono rapporti positivi. Gli interventi di recupero sono stati realizzati in forme e tempi adeguati al raggiungimento delle competenze previste. Pur mantenendo obiettivi comuni, alcune attività sono state calibrate durante il percorso per rispondere alle diverse esigenze degli studenti.

Competenze e abilità raggiunte:

- Applicare i principi di marketing alla ristorazione, riconoscendo le diverse tipologie di clientela e le strategie di promozione aziendale.
- Analizzare e progettare diverse tipologie di menu in relazione al contesto ristorativo e alle esigenze della clientela.
- Individuare allergie e intolleranze alimentari e adottare comportamenti corretti nel servizio di sala a tutela del cliente.
- Conoscere la normativa di riferimento relativa alla sicurezza alimentare e alla tutela delle persone con allergie.
- Comprendere la struttura organizzativa dell'impresa ristorativa e i ruoli del personale di sala e bar.
- Applicare gli standard di qualità del servizio nelle diverse tipologie di ristorazione.
- Riconoscere le caratteristiche principali della cucina regionale italiana al fine di valorizzare i prodotti tipici nel servizio.
- Conoscere gli elementi distintivi delle principali cucine internazionali per una corretta presentazione dell'offerta gastronomica.
- Utilizzare un linguaggio tecnico-professionale adeguato al settore sala e vendita.
- Collaborare nell'organizzazione del servizio, operando in modo autonomo e responsabile.

Metodologie adottate: Lezione frontale

Lavoro di gruppo

Esercitazioni guidate

Lezione dialogata/interattiva

Brain Storming

Problem Solving

Lezione integrata

Didattica laboratoriale

Didattica per progetti

Compiti a casa

Testi adottati: PROFESSIONISTI in Cucina Servizi di Sala e di Vendita Quarto e quinto anno EDITORE ULRICO HOEPLI MILANO

Altri strumenti didattici:

Numero di ore settimanali: 2

Verifiche:

La valutazione è stata effettuata attraverso diverse tipologie di verifica:

- verifiche scritte con domande a risposta aperta e strutturata
- verifiche orali individuali e collettive
- analisi di casi professionali e simulazioni di situazioni operative
- esercitazioni sulla progettazione del menu e sull'offerta gastronomica
- lavori individuali e di gruppo

La valutazione ha tenuto conto del livello di acquisizione delle conoscenze, delle competenze operative, dell'uso del linguaggio tecnico-professionale, dell'autonomia operativa e della capacità di lavorare in gruppo.

Criteri di valutazione:

La valutazione ha tenuto conto dei seguenti criteri:

- livello di conoscenza dei contenuti disciplinari
- capacità di comprensione e applicazione delle conoscenze
- uso corretto del linguaggio tecnico-professionale
- capacità di analisi e sintesi
- capacità di risolvere situazioni problematiche e casi professionali
- partecipazione, impegno e progressi rispetto alla situazione di partenza
- capacità di lavorare in gruppo e rispetto delle regole professionali
- puntualità e precisione nello svolgimento delle consegne

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO QUADRIMESTRE

Modulo 1 – Marketing e Menu

- Che cos'è il marketing
- Tipologie di clientela
- Portafoglio clienti
- Promozione aziendale e social food
- Il menu: dalle origini a oggi
- Caratteristiche e principali tipologie di menu
- Esigenze speciali: allergie e intolleranze alimentari
- Legislazione a tutela delle persone allergiche
- Allergie ad alimenti di origine animale e vegetale

- Intolleranza al lattosio e al glutine

Modulo 2 – Organizzazione e gestione dell'impresa

SECONDO QUADRIMESTRE

- Struttura dell'impresa di ristorazione
- Gestione del personale di sala e bar
- Controllo qualità e standard di servizio

EVENTUALI ARGOMENTI CHE SI SVOLGERANNO DOPO L'APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO DI CLASSE

– Cucina regionale italiana

Unità 1 – Italia Settentrionale

- Caratteristiche generali e valorizzazione delle tradizioni
- Valle d'Aosta, Piemonte, Liguria, Lombardia, Trentino-Alto Adige, Veneto, Friuli-Venezia Giulia

Unità 2 – Italia Centrale

- Emilia-Romagna, Toscana, Umbria, Marche, Lazio

Unità 3 – Italia Meridionale e Isole

- Abruzzo, Molise, Campania, Puglia, Basilicata, Calabria, Sicilia, Sardegna

Modulo 4 – Cucina internazionale

Unità 1 – Cucina europea

- Portogallo, Spagna, Gran Bretagna, Francia, Germania e Austria, Paesi nordici e Scandinavia, Russia e area slava

Unità 2 – Cucina araba, nordafricana e mediterranea

- Cucina dell'area mediterranea

Unità 3 – Cucina orientale

- Cina, Giappone, India

Unità 4 – Cucina americana

- Nordamericana e Latino-americana

PARTE QUARTA

SIMULAZIONI PROVE D'ESAME

Nel secondo quadrimestre è stata svolta una simulazione della prima prova d'esame e una simulazione della seconda prova, i cui testi e griglie di valutazione sono riportati nel presente documento.

Di seguito le simulazioni di prove d'esame:

PRIMA PROVA

Prova simulata somministrata il 21/04/2026 (durata: 6 ore)

TESTI DELLE SIMULAZIONI

ESEMPIO TIPOLOGIA A

Analisi e interpretazione di un testo letterario

ESEMPIO TIPOLOGIA B

Analisi e produzione di un testo argomentativo

ESEMPIO TIPOLOGIA C

Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

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 offuscati dall'ombrosa timidezza della miseria, o non fossero sembrati stupidi per una triste e continua rassegnazione. Le sue membra schiacciate da pesi enormi, o sviluppate violentemente da sforzi penosi erano

diventate grossolane, senza esser robuste. Ella faceva da manovale, quando non aveva da trasportare sassi nei terreni che si andavano dissodando, o portava dei carichi in città per conto altrui, o faceva di quegli altri lavori più duri che da quelle parti stimansi¹ inferiori al còmpito dell'uomo. La vendemmia, la messe², 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 cotesta creatura umana; la miseria l'aveva schiacciata da bambina con tutti gli stenti che deformano e induriscono il corpo, l'anima e l'intelligenza. - Così era stato di sua madre, così di sua nonna, così sarebbe stato di sua figlia. [...]

Tre giorni dopo [Nedda] udì un gran cicaleccio per la strada. Si affacciò al muricciolo, e vide in mezzo ad un crocchio di contadini e di comari Janu disteso su di una scala a piuoli, pallido come un cencio lavato, e colla testa fasciata da un fazzoletto tutto sporco di sangue. Lungo la via dolorosa, prima di giungere al suo casolare, egli, tenendola per mano, le narrò come, trovandosi così debole per le febbri, era caduto da un'alta cima, e s'era concio³ a quel modo. - Il cuore te lo diceva - mormorava con un triste sorriso. - Ella l'ascoltava coi suoi grand'occhi spalancati, pallida come lui, e tenendolo per mano. Il domani egli morì. [...]

Adesso, quando cercava del lavoro, le ridevano in faccia, non per schernire la ragazza colpevole, ma perché la povera madre non poteva più lavorare come prima. Dopo i primi rifiuti, e le prime risate, ella non osò cercare più oltre, e si chiuse nella sua casipola⁴, 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 cataletto⁵ che se ne andava, e s'era trovata senza la mamma; ma non volle che la buttassero alla Ruota⁶.»

¹*stimansi*: si stima, si considera.

² *messe*: il raccolto dei cereali.

³*concio*: conciato, ridotto.

⁴*casipola*: casupola, piccola casa.

⁵*cataletto*: il sostegno della bara durante il trasporto.

⁶ *Ruota*: meccanismo girevole situato nei conventi o negli ospedali dove venivano posti i

neonati abbandonati.

Comprensione e Analisi

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

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 C1

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.

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

ESAME DI MATURITÀ A.S. 2025/2026 COMMISSIONE_____

TIPOLOGIA A - Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

COGNOME_____NOME_____classe_____

INDICATORI GENERALI*	DESCRITTORI	PUNTI
1.Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Sa produrre un testo: ☐ ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace e con apporti originali ☐ ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace ☐ ben ideato e pianificato, organizzato in modo adeguato ☐ ben ideato e pianificato, organizzato in modo discreto ☐ pianificato e organizzato in modo semplice ma coerente ☐ pianificato e organizzato in modo poco funzionale ☐ pianificato e organizzato in modo disomogeneo ☐ poco strutturato ☐ disorganico ☐ non strutturato	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
2.Coesione e coerenza testuale	Sa produrre un testo: ☐ ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato e vario dei connettivi testuali ☐ ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato dei connettivi testuali ☐ ben coeso e coerente ☐ nel complesso coeso e coerente ☐ sostanzialmente coeso e coerente ☐ nel complesso coerente, ma impreciso nell'uso dei connettivi ☐ poco coeso e/o poco coerente ☐ poco coeso e/o poco coerente, con nessi logici inadeguati ☐ non coeso e incoerente ☐ del tutto incoerente	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
3.Ricchezza e padronanza lessicale	Utilizza un lessico: ☐ specifico, articolato e vario ☐ specifico, ricco e appropriato ☐ corretto e appropriato ☐ corretto e abbastanza appropriato ☐ sostanzialmente corretto ☐ impreciso o generico ☐ impreciso e limitato ☐ impreciso e scorretto ☐ gravemente scorretto ☐ del tutto scorretto	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1

LCRC02000L - A55A511 - ALBO PRETORIO - 0000005 - 15/05/2026 - E1 - ESAMI - I

4. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Si esprime in modo:	10
	☐ corretto dal punto di vista grammaticale con piena padronanza dell'uso della sintassi e della punteggiatura	9
	☐ corretto dal punto di vista grammaticale con uso efficace della sintassi e della punteggiatura	8
	☐ corretto dal punto di vista grammaticale con uso appropriato della sintassi e della punteggiatura	7
	☐ corretto dal punto di vista grammaticale con uso nel complesso appropriato della sintassi e della punteggiatura	6
	☐ sostanzialmente corretto dal punto di vista grammaticale e nell'uso della punteggiatura	5
	☐ talvolta impreciso e/o scorretto	4
	☐ impreciso e scorretto	3
	☐ molto scorretto	2
5. Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	☐ del tutto scorretto	1
	Dimostra di possedere:	10
	☐ informazioni e conoscenze culturali ampie, precise e approfondite in relazione all'argomento	9
	☐ informazioni e conoscenze culturali ampie e precise in relazione all'argomento	8
	☐ informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie e precise in relazione all'argomento	7
	☐ informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie in relazione all'argomento	6
	☐ sufficienti conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento	5
	☐ conoscenze e riferimenti culturali limitati o imprecisi in relazione all'argomento	4
	☐ conoscenze e riferimenti culturali limitati e imprecisi in relazione all'argomento	3
6. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	☐ conoscenze e riferimenti culturali scarsi o scorretti in relazione all'argomento	2
	☐ conoscenze e riferimenti culturali scarsi e scorretti in relazione all'argomento	1
	Esprime giudizi e valutazioni personali:	10
	☐ approfonditi, critici e originali	9
	☐ approfonditi e critici	8
	☐ validi e pertinenti	7
	☐ validi e abbastanza pertinenti	6
	☐ corretti anche se generici	5
	☐ limitati o poco convincenti	4
	☐ limitati e poco convincenti	3
	☐ estremamente limitati o superficiali	2
	☐ estremamente limitati e superficiali	1

LCRC02000L - A55A511 - ALBO PRETORIO - 0000005 - 15/05/2026 - E1 - ESAMI - I

	☐ inconsistenti	1
INDICATORI SPECIFICI*	DESCRITTORI	PUNTI
7. 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 rielaborazione)	☐ Rispetta tutti i vincoli posti nella consegna in modo puntuale e corretto	10
	☐ Rispetta tutti i vincoli posti nella consegna in modo corretto	9
	☐ Rispetta quasi tutti i vincoli posti nella consegna in modo corretto	8
	☐ Rispetta i più importanti vincoli posti nella consegna in modo corretto	7
	☐ Rispetta la maggior parte dei vincoli posti nella consegna in modo corretto	6
	☐ Rispetta solo alcuni dei vincoli posti nella consegna	5
	☐ Rispetta i vincoli posti nella consegna in modo parziale o inadeguato	4
	☐ Rispetta i vincoli posti nella consegna in modo parziale e inadeguato	3
	☐ Rispetta i vincoli posti nella consegna in modo quasi del tutto inadeguato	2
	☐ Non rispetta la consegna	1
8. Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Comprende il testo in modo:	
	☐ corretto, completo ed approfondito	10
	☐ corretto, completo e abbastanza approfondito	9
	☐ corretto e completo	8
	☐ corretto e abbastanza completo	7
	☐ complessivamente corretto	6
	☐ incompleto o impreciso	5
	☐ incompleto e impreciso	4
	☐ frammentario e scorretto	3
	☐ molto frammentario e scorretto	2
	☐ del tutto errato	1
9. Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	☐ Sa analizzare il testo in modo articolato, completo e puntuale	10
	☐ Sa analizzare il testo in modo articolato e completo	9
	☐ Sa analizzare il testo in modo articolato e corretto	8
	☐ Sa analizzare il testo in modo corretto e abbastanza articolato	7
	☐ Sa analizzare il testo in modo complessivamente corretto	6
	☐ L'analisi del testo risulta parziale o imprecisa	5
	☐ L'analisi del testo risulta parziale e imprecisa	4
	☐ L'analisi del testo è molto lacunosa o scorretta	3
	☐ L'analisi del testo è molto lacunosa e scorretta	2
	☐ L'analisi del testo è errata o assente	1
10. Interpretazione corretta e articolata del testo	☐ Interpreta il testo in modo critico, ben articolato, ampio e originale	10
	☐ Interpreta il testo in modo critico, ben articolato e ampio	9
	☐ Interpreta il testo in modo critico e approfondito	8
	☐ Interpreta il testo in modo abbastanza puntuale e approfondito	7
	☐ Interpreta il testo in modo complessivamente corretto	6
	☐ Interpreta il testo in modo superficiale o impreciso	5
	☐ Interpreta il testo in modo superficiale e impreciso	4
	☐ Interpreta il testo in modo scorretto o inadeguato	3
	☐ Interpreta il testo in modo scorretto e inadeguato	2

LCRC02000L - A55A511 - ALBO PRETORIO - 0000005 - 15/05/2026 - E1 - ESAMI - I

	☐ Interpreta il testo in modo errato/ Non interpreta il testo	1
	PUNTEGGIO TOTALE (Indicatori generali: MAX 60 punti - Indicatori specifici: MAX 40 punti)	___/100
	PUNTEGGIO ASSEGNATO DALLA COMMISSIONE	___/ 20

Il livello di sufficienza corrisponde alle descrizioni in grassetto. 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 e relativo arrotondamento)

(*) Indicatori conformi ai "Quadri di riferimento" di cui al D.M. 1095 del 21/11/2019.

LCRC02000L - A55A511 - ALBO PRETORIO - 0000005 - 15/05/2026 - E1 – ESAMI - I

TIPOLOGIA A - Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano (BES)

COGNOME _____ NOME _____ CLASSE _____

INDICATORI GENERALI*	DESCRIPTORI	PUNTI
1. Ideazione, pianificazione e organizzazione del Testo	Sa produrre un testo: ☐ ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace e con apporti originali ☐ ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace ☐ ben ideato e pianificato, organizzato in modo adeguato ☐ ben ideato e pianificato, organizzato in modo discreto ☐ pianificato e organizzato in modo semplice ma coerente ☐ pianificato e organizzato in modo poco funzionale ☐ pianificato e organizzato in modo disomogeneo ☐ poco strutturato ☐ disorganico ☐ non strutturato	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
2. Coesione e coerenza Testuale	Sa produrre un testo: ☐ ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato e vario dei connettivi testuali ☐ ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato dei connettivi testuali ☐ ben coeso e coerente ☐ nel complesso coeso e coerente ☐ sostanzialmente coeso e coerente ☐ nel complesso coerente, ma impreciso nell'uso dei connettivi ☐ poco coeso e/o poco coerente ☐ poco coeso e/o poco coerente, con nessi logici inadeguati ☐ non coeso e incoerente ☐ del tutto incoerente	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
3. Ricchezza e padronanza lessicale	Utilizza un lessico: ☐ specifico, articolato e vario ☐ specifico, ricco e appropriato ☐ corretto e appropriato ☐ corretto e abbastanza appropriato ☐ sostanzialmente corretto ☐ impreciso o generico ☐ impreciso e limitato ☐ impreciso e scorretto ☐ gravemente scorretto ☐ del tutto scorretto	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto	☐ Non valutato	Non valutato

LCRC02000L - A55A511 - ALBO PRETORIO - 0000005 - 15/05/2026 - E1 - ESAMI - I

ed efficace della punteggiatura		
4.Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Dimostra di possedere: ☐ informazioni e conoscenze culturali ampie, precise e approfondite in relazione all'argomento 15 ☐ informazioni e conoscenze culturali ampie e precise in relazione all'argomento 13,5 ☐ informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie e precise in relazione all'argomento 12 ☐ informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie in relazione all'argomento 10,5 ☐ sufficienti conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento 9 ☐ conoscenze e riferimenti culturali limitati o imprecisi in relazione all'argomento 7,5 ☐ conoscenze e riferimenti culturali limitati e imprecisi in relazione all'argomento 6 ☐ conoscenze e riferimenti culturali scarsi o scorretti in relazione all'argomento 4,5 ☐ conoscenze e riferimenti culturali scarsi e scorretti in relazione all'argomento 3 ☐ dimostra di non possedere conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento 1,5	
5.Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Esprime giudizi e valutazioni personali: ☐ approfonditi, critici e originali 15 ☐ approfonditi e critici 13,5 ☐ validi e pertinenti 12 ☐ validi e abbastanza pertinenti 10,5 ☐ corretti anche se generici 9 ☐ limitati o poco convincenti 7,5 ☐ limitati e poco convincenti 6 ☐ estremamente limitati o superficiali 4,5 ☐ estremamente limitati e superficiali 3 ☐ inconsistenti 1,5	
INDICATORI SPECIFICI*	DESCRITTORI	PUNTI
6.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 rielaborazione)	☐ Rispetta tutti i vincoli posti nella consegna in modo puntuale e corretto 10 ☐ Rispetta tutti i vincoli posti nella consegna in modo corretto 9 ☐ Rispetta quasi tutti i vincoli posti nella consegna in modo corretto 8 ☐ Rispetta i più importanti vincoli posti nella consegna in modo corretto 7 ☐ Rispetta la maggior parte dei vincoli posti nella consegna in modo corretto 6 ☐ Rispetta solo alcuni dei vincoli posti nella consegna 5 ☐ Rispetta i vincoli posti nella consegna in modo parziale o inadeguato 4 ☐ Rispetta i vincoli posti nella consegna in modo parziale e inadeguato 3 ☐ Rispetta i vincoli posti nella consegna in modo quasi del tutto 2	

LCRC02000L - A55A511 - ALBO PRETORIO - 0000005 - 15/05/2026 - E1 - ESAMI - I

	inadeguato ☐ Non rispetta la consegna	1
7.Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Comprende il testo in modo: ☐ corretto, completo ed approfondito ☐ corretto, completo e abbastanza approfondito ☐ corretto e completo ☐ corretto e abbastanza completo ☐ complessivamente corretto ☐ incompleto o impreciso ☐ incompleto e impreciso ☐ frammentario e scorretto ☐ molto frammentario e scorretto ☐ del tutto errato	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
8.Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	☐ Sa analizzare il testo in modo articolato, completo e puntuale ☐ Sa analizzare il testo in modo articolato e completo ☐ Sa analizzare il testo in modo articolato e corretto ☐ Sa analizzare il testo in modo corretto e abbastanza articolato ☐ Sa analizzare il testo in modo complessivamente corretto ☐ L'analisi del testo risulta parziale o imprecisa ☐ L'analisi del testo risulta parziale e imprecisa ☐ L'analisi del testo è molto lacunosa o scorretta ☐ L'analisi del testo è molto lacunosa e scorretta ☐ L'analisi del testo è errata o assente	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
9.Interpretazione corretta e articolata del testo	☐ Interpreta il testo in modo critico, ben articolato, ampio e originale ☐ Interpreta il testo in modo critico, ben articolato e ampio ☐ Interpreta il testo in modo critico e approfondito ☐ Interpreta il testo in modo abbastanza puntuale e approfondito ☐ Interpreta il testo in modo complessivamente corretto ☐ Interpreta il testo in modo superficiale o impreciso ☐ Interpreta il testo in modo superficiale e impreciso ☐ Interpreta il testo in modo scorretto o inadeguato ☐ Interpreta il testo in modo scorretto e inadeguato ☐ Interpreta il testo in modo errato/ Non interpreta il testo	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
	PUNTEGGIO TOTALE (Indicatori generali: MAX 60 punti - Indicatori specifici: MAX 40 punti)	___/100
	PUNTEGGIO ASSEGNATO DALLA COMMISSIONE	___/ 20

LCRC02000L - A55A511 - ALBO PRETORIO - 0000005 - 15/05/2026 - E1 - ESAMI - I

Il livello di sufficienza corrisponde alle descrizioni in grassetto. 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 e relativo arrotondamento)

(*) Indicatori conformi ai "Quadri di riferimento" di cui al D.M. 1095 del 21/11/2019.

TIPOLOGIA B - Analisi e produzione di un testo argomentativo

COGNOME _____ NOME _____ classe _____

INDICATORI GENERALI*	DESCRIPTORI	PUNTI
1. Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Sa produrre un testo: ☐ ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace e con apporti originali ☐ ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace ☐ ben ideato e pianificato, organizzato in modo adeguato ☐ ben ideato e pianificato, organizzato in modo discreto ☐ pianificato e organizzato in modo semplice ma coerente ☐ pianificato e organizzato in modo poco funzionale ☐ pianificato e organizzato in modo disomogeneo ☐ poco strutturato ☐ disorganico ☐ non strutturato	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
2. Coesione e coerenza testuale	Sa produrre un testo: ☐ ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato e vario dei connettivi testuali ☐ ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato dei connettivi testuali ☐ ben coeso e coerente ☐ nel complesso coeso e coerente ☐ sostanzialmente coeso e coerente ☐ nel complesso coerente, ma impreciso nell'uso dei connettivi ☐ poco coeso e/o poco coerente ☐ poco coeso e/o poco coerente, con nessi logici inadeguati ☐ non coeso e incoerente ☐ del tutto incoerente	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
3. Ricchezza e padronanza lessicale	Utilizza un lessico: ☐ specifico, articolato e vario ☐ specifico, ricco e appropriato ☐ corretto e appropriato ☐ corretto e abbastanza appropriato ☐ sostanzialmente corretto ☐ impreciso o generico ☐ impreciso e limitato ☐ impreciso e scorretto ☐ gravemente scorretto ☐ del tutto scorretto	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
4. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed	Si esprime in modo: ☐ corretto dal punto di vista grammaticale con piena padronanza dell'uso della sintassi e della punteggiatura ☐ corretto dal punto di vista grammaticale con uso efficace della sintassi e della punteggiatura	10 9

LCRC02000L - A55A511 - ALBO PRETORIO - 0000005 - 15/05/2026 - E1 - ESAMI - I

efficace della punteggiatura	☐ corretto dal punto di vista grammaticale con uso appropriato della sintassi e della punteggiatura	8
	☐ corretto dal punto di vista grammaticale con uso nel complesso appropriato della sintassi e della punteggiatura	7
	☐ sostanzialmente corretto dal punto di vista grammaticale e nell'uso della punteggiatura	6
	☐ talvolta impreciso e/o scorretto	5
	☐ impreciso e scorretto	4
	☐ molto scorretto	3
	☐ gravemente scorretto	2
	☐ del tutto scorretto	1
5.Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Dimostra di possedere:	
	☐ informazioni e conoscenze culturali ampie, precise e approfondite in relazione all'argomento	10
	☐ informazioni e conoscenze culturali ampie e precise in relazione all'argomento	9
	☐ informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie e precise in relazione all'argomento	8
	☐ informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie in relazione all'argomento	7
	☐ sufficienti conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento	6
	☐ conoscenze e riferimenti culturali limitati o imprecisi in relazione all'argomento	5
	☐ conoscenze e riferimenti culturali limitati e imprecisi in relazione all'argomento	4
	☐ conoscenze e riferimenti culturali scarsi o scorretti in relazione all'argomento	3
	☐ conoscenze e riferimenti culturali scarsi e scorretti in relazione all'argomento	2
	☐ dimostra di non possedere conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento	1
6.Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Esprime giudizi e valutazioni personali:	
	☐ approfonditi, critici e originali	10
	☐ approfonditi e critici	9
	☐ validi e pertinenti	8
	☐ validi e abbastanza pertinenti	7
	☐ corretti anche se generici	6
	☐ limitati o poco convincenti	5
	☐ limitati e poco convincenti	4
	☐ estremamente limitati o superficiali	3
	☐ estremamente limitati e superficiali	2
	☐ inconsistenti	1
INDICATORI SPECIFICI*	DESCRITTORI	PUNTI
7.Individuazione e corretta di tesi e argomentazioni	☐ Sa individuare in modo preciso e puntuale la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	20
	☐ Sa individuare in modo preciso e abbastanza puntuale la tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto	18

LCRC02000L - A55A511 - ALBO PRETORIO - 0000005 - 15/05/2026 - E1 - ESAMI - I

i presenti nel testo proposto	☐ Sa individuare in modo corretto e preciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	16
	☐ Sa individuare in modo corretto e abbastanza preciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	14
	☐ Sa individuare in modo complessivamente corretto la tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto	12
	☐ Individua in modo parziale o impreciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	10
	☐ Individua in modo parziale e impreciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	8
	☐ Individua in modo lacunoso o confuso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	6
	☐ Individua in modo lacunoso e confuso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	4
	☐ Non individua le tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto	2
8.Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	☐ Sa produrre un testo argomentativo efficace, coerente e incisivo, con un uso appropriato dei connettivi	10
	☐ Sa produrre un testo argomentativo efficace e coerente, con un uso appropriato dei connettivi	9
	☐ Sa produrre un testo argomentativo coerente e organico, con un uso appropriato dei connettivi	8
	☐ Sa produrre un testo argomentativo abbastanza coerente e organico, con un uso sostanzialmente appropriato dei connettivi	7
	☐ Sa produrre un testo argomentativo complessivamente coerente e abbastanza appropriato nell'uso dei connettivi	6
	☐ Produce un testo argomentativo parzialmente coerente o con uso impreciso dei connettivi	5
	☐ Produce un testo argomentativo non del tutto coerente e con uso impreciso dei connettivi	4
	☐ Produce un testo argomentativo incoerente o con uso scorretto dei connettivi	3
	☐ Produce un testo argomentativo incoerente e con uso scorretto dei connettivi	2
	☐ Produce un testo argomentativo del tutto incoerente e con un uso errato dei connettivi	1
9.Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	☐ Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali precisi, congruenti, ampi e originali	10
	☐ Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali precisi, congruenti e ampi	9
	☐ Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali validi, congruenti e ampi	8
	☐ Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali validi e congruenti	7
	☐ Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali complessivamente precisi e congruenti	6
	☐ Per sostenere l'argomentazione utilizza pochi riferimenti culturali o superficiali	5

LCRC02000L - A55A511 - ALBO PRETORIO - 0000005 - 15/05/2026 - E1 - ESAMI - I

	☐ Per sostenere l'argomentazione utilizza pochi riferimenti culturali e imprecisi	4
	☐ Per sostenere l'argomentazione utilizza scarsi riferimenti culturali o inappropriati	3
	☐ Per sostenere l'argomentazione utilizza scarsi riferimenti culturali e inadeguati	2
	☐ L'argomentazione non è supportata da riferimenti culturali	1
	☐ PUNTEGGIO TOTALE (Indicatori generali: MAX 60 punti - Indicatori specifici: MAX 40 punti)	___/100
	☐ PUNTEGGIO ASSEGNATO DALLA COMMISSIONE	___/ 20

Il livello di sufficienza corrisponde alle descrizioni in grassetto. 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 e relativo arrotondamento)

(*) Indicatori conformi ai "Quadri di riferimento" di cui al D.M. 1095 del 21/11/2019.

ESAME DI MATURITÀ a.s. 2025/2026 COMMISSIONE
TIPOLOGIA B - Analisi e produzione di un testo argomentativo (BES)

COGNOME _____ NOME _____ Classe _____

INDICATORI GENERALI*	DESCRITTORI	PUNTI
1. Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Sa produrre un testo: ☐ ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace e con apporti originali ☐ ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace ☐ ben ideato e pianificato, organizzato in modo adeguato ☐ ben ideato e pianificato, organizzato in modo discreto ☐ pianificato e organizzato in modo semplice ma coerente ☐ pianificato e organizzato in modo poco funzionale ☐ pianificato e organizzato in modo disomogeneo ☐ poco strutturato ☐ disorganico ☐ non strutturato	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
2. Coesione e coerenza testuale	Sa produrre un testo: ☐ ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato e vario dei connettivi testuali ☐ ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato dei connettivi testuali ☐ ben coeso e coerente ☐ nel complesso coeso e coerente ☐ sostanzialmente coeso e coerente ☐ nel complesso coerente, ma impreciso nell'uso dei connettivi ☐ poco coeso e/o poco coerente ☐ poco coeso e/o poco coerente, con nessi logici inadeguati ☐ non coeso e incoerente	10 9 8 7 6 5 4 3 2

	☐ del tutto incoerente	1
3.Ricchezza e padronanza lessicale	Utilizza un lessico: ☐ specifico, articolato e vario ☐ specifico, ricco e appropriato ☐ corretto e appropriato ☐ corretto e abbastanza appropriato ☐ sostanzialmente corretto ☐ impreciso o generico ☐ impreciso e limitato ☐ impreciso e scorretto ☐ gravemente scorretto ☐ del tutto scorretto	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	☐ non valutato	Non valutato
4.Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Dimostra di possedere: ☐ informazioni e conoscenze culturali ampie, precise e approfondite in relazione all'argomento ☐ informazioni e conoscenze culturali ampie e precise in relazione all'argomento ☐ informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie e precise in relazione all'argomento ☐ informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie in relazione all'argomento ☐ sufficienti conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento ☐ conoscenze e riferimenti culturali limitati o imprecisi in relazione all'argomento ☐ conoscenze e riferimenti culturali limitati e imprecisi in relazione all'argomento ☐ conoscenze e riferimenti culturali scarsi o scorretti in relazione all'argomento ☐ conoscenze e riferimenti culturali scarsi e scorretti in relazione all'argomento ☐ dimostra di non possedere conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento	15 13,5 12 10,5 9 7,5 6 4,5 3 1,5
5.Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Esprime giudizi e valutazioni personali: ☐ approfonditi, critici e originali ☐ approfonditi e critici ☐ validi e pertinenti ☐ validi e abbastanza pertinenti ☐ corretti anche se generici ☐ limitati o poco convincenti ☐ limitati e poco convincenti ☐ estremamente limitati o superficiali	15 13,5 12 10,5 9 7,5 6 4,5

LCRC02000L - A55A511 - ALBO PRETORIO - 0000005 - 15/05/2026 - EI - ESAMI - I

	☐ estremamente limitati e superficiali ☐ inconsistenti	3 1,5
INDICATORI SPECIFICI*	DESCRITTORI	PUNTI
6. Individuazione e corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	☐ Sa individuare in modo preciso e puntuale la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	20
	☐ Sa individuare in modo preciso e abbastanza puntuale la tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto	18
	☐ Sa individuare in modo corretto e preciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	16
	☐ Sa individuare in modo corretto e abbastanza preciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	14
	☐ Sa individuare in modo complessivamente corretto la tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto	12
	☐ Individua in modo parziale o impreciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	10
	☐ Individua in modo parziale e impreciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	8
	☐ Individua in modo lacunoso o confuso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	6
	☐ Individua in modo lacunoso e confuso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	4
	☐ Non individua le tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto	2
7. Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	☐ Sa produrre un testo argomentativo efficace, coerente e incisivo, con un uso appropriato dei connettivi	10
	☐ Sa produrre un testo argomentativo efficace e coerente, con un uso appropriato dei connettivi	9
	☐ Sa produrre un testo argomentativo coerente e organico, con un uso appropriato dei connettivi	8
	☐ Sa produrre un testo argomentativo abbastanza coerente e organico, con un uso sostanzialmente appropriato dei connettivi	7
	☐ Sa produrre un testo argomentativo complessivamente coerente e abbastanza appropriato nell'uso dei connettivi	6
	☐ Produce un testo argomentativo parzialmente coerente o con uso impreciso dei connettivi	5
	☐ Produce un testo argomentativo non del tutto coerente e con uso impreciso dei connettivi	4
	☐ Produce un testo argomentativo incoerente o con uso scorretto dei connettivi	3
	☐ Produce un testo argomentativo incoerente e con uso scorretto dei connettivi	2
	☐ Produce un testo argomentativo del tutto incoerente e con un uso errato dei connettivi	1
8. Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali	☐ Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali precisi, congruenti, ampi e originali	10
	☐ Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali precisi, congruenti e ampi	9

LCRC02000L - A55A511 - ALBO PRETORIO - 0000005 - 15/05/2026 - E1 - ESAMI - I

utilizzati per sostenere l'argomentazione	☐ Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali validi, congruenti e ampi	8
	☐ Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali validi e congruenti	7
	☐ Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali complessivamente precisi e congruenti	6
	☐ Per sostenere l'argomentazione utilizza pochi riferimenti culturali o superficiali	5
	☐ Per sostenere l'argomentazione utilizza pochi riferimenti culturali e imprecisi	4
	☐ Per sostenere l'argomentazione utilizza scarsi riferimenti culturali o inappropriati	3
	☐ Per sostenere l'argomentazione utilizza scarsi riferimenti culturali e inadeguati	2
	☐ L'argomentazione non è supportata da riferimenti culturali	1
	☐ PUNTEGGIO TOTALE (Indicatori generali: MAX 60 punti - Indicatori specifici: MAX 40 punti)	___/100
	☐ PUNTEGGIO ASSEGNATO DALLA COMMISSIONE	___/ 20

Il livello di sufficienza corrisponde alle descrizioni in grassetto. 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 e relativo arrotondamento)

(*) Indicatori conformi ai "Quadri di riferimento" di cui al D.M. 1095 del 21/11/2019.

ESAME DI MATURITÀ a.s. 2025/2026 COMMISSIONE
TIPOLOGIA C - Riflessione critica di carattere espositivo – argomentativo su tematiche di attualità

COGNOME _____ NOME _____ classe _____

INDICATORI GENERALI*	DESCRIPTORI	PUNTI
1. Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Sa produrre un testo:	
	☐ ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace e con apporti originali	10
	☐ ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace	9
	☐ ben ideato e pianificato, organizzato in modo adeguato	8
	☐ ben ideato e pianificato, organizzato in modo discreto	7
	☐ pianificato e organizzato in modo semplice ma coerente	6
	☐ pianificato e organizzato in modo poco funzionale	5
	☐ pianificato e organizzato in modo disomogeneo	4
	☐ poco strutturato	3
	☐ disorganico	2
	☐ non strutturato	1

2.Coesione e coerenza testuale	Sa produrre un testo:	10
	☐ ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato e vario dei connettivi testuali	9
	☐ ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato dei connettivi testuali	8
	☐ ben coeso e coerente	7
	☐ nel complesso coeso e coerente	6
	☐ sostanzialmente coeso e coerente	5
	☐ nel complesso coerente, ma impreciso nell'uso dei connettivi	4
	☐ poco coeso e/o poco coerente	3
	☐ poco coeso e/o poco coerente, con nessi logici inadeguati	2
	☐ non coeso e incoerente	1
3.Ricchezza e padronanza lessicale	Utilizza un lessico:	10
	☐ specifico, articolato e vario	9
	☐ specifico, ricco e appropriato	8
	☐ corretto e appropriato	7
	☐ corretto e abbastanza appropriato	6
	☐ sostanzialmente corretto	5
	☐ impreciso o generico	4
	☐ impreciso e limitato	3
	☐ impreciso e scorretto	2
	☐ gravemente scorretto	1
4.Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Si esprime in modo:	10
	☐ corretto dal punto di vista grammaticale con piena padronanza dell'uso della sintassi e della punteggiatura	9
	☐ corretto dal punto di vista grammaticale con uso efficace della sintassi e della punteggiatura	8
	☐ corretto dal punto di vista grammaticale con uso appropriato della sintassi e della punteggiatura	7
	☐ corretto dal punto di vista grammaticale con uso nel complesso appropriato della sintassi e della punteggiatura	6
	☐ sostanzialmente corretto dal punto di vista grammaticale e nell'uso della punteggiatura	5
	☐ talvolta impreciso e/o scorretto	4
	☐ impreciso e scorretto	3
	☐ molto scorretto	2
	☐ gravemente scorretto	1
5.Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Dimostra di possedere:	10
	☐ informazioni e conoscenze culturali ampie, precise e approfondite in relazione all'argomento	9
	☐ informazioni e conoscenze culturali ampie e precise in relazione all'argomento	8
	☐ informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie e precise in relazione all'argomento	

LCRC020001 - A55A511 - ALBO PRETORIO - 0000005 - 15/05/2026 - E1 - ESAMI - I

	☐ informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie in relazione all'argomento ☐ sufficienti conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento ☐ conoscenze e riferimenti culturali limitati o imprecisi in relazione all'argomento ☐ conoscenze e riferimenti culturali scarsi o scorretti in relazione all'argomento ☐ dimostra di non possedere conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento	7 3 - 1
6. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Esprime giudizi e valutazioni personali: ☐ approfonditi, critici e originali ☐ approfonditi e critici ☐ validi e pertinenti ☐ validi e abbastanza pertinenti ☐ corretti anche se generici ☐ limitati o poco convincenti ☐ limitati e poco convincenti ☐ estremamente limitati o superficiali ☐ estremamente limitati e superficiali ☐ inconsistenti	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
INDICATORI SPECIFICI*	DESCRITTORI	PUNTI
7. Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi e	☐ Sa produrre un testo pertinente, nel completo rispetto della traccia, con eventuali titolo e parafrasi coerenti, efficaci e originali ☐ Sa produrre un testo pertinente, nel completo rispetto della traccia, con eventuali titolo e parafrasi coerenti ed efficaci ☐ Sa produrre un testo pertinente rispetto alla traccia, con eventuali titolo e parafrasi coerenti ☐ Sa produrre un testo pertinente rispetto alla traccia, con eventuali titolo e parafrasi complessivamente coerenti ☐ Sa produrre un testo pertinente rispetto alla traccia, con eventuali titolo e parafrasi adeguati ☐ Produce un testo complessivamente pertinente rispetto alla traccia, con eventuali titolo e parafrasi abbastanza adeguati ☐ Produce un testo poco pertinente rispetto alla traccia, con eventuali titolo e parafrasi inappropriati ☐ Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con eventuali titolo e parafrasi inadeguati ☐ Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con eventuali titolo e parafrasi scorretti ☐ Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con eventuali titolo e parafrasi completamente errati o assenti	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1

LCRC020001 - A55A511 - ALBO PRETORIO - 0000005 - 15/05/2026 - E1 - ESAMI - I

8.Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione e	☐ Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro, articolato, organico e personale	10
	☐ Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro, articolato e organico	9
	☐ Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro e articolato	8
	☐ Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro e abbastanza articolato	7
	☐ Sviluppa la propria esposizione in modo complessivamente lineare e ordinato	6
	☐ Sviluppa la propria esposizione in modo non sempre chiaro o ordinato	5
	☐ Sviluppa la propria esposizione in modo poco chiaro e disordinato	4
	☐ Sviluppa la propria esposizione in modo confuso e disorganico	3
	☐ Sviluppa la propria esposizione in modo del tutto confuso e disorganico	2 – 1
9.Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	☐ Utilizza riferimenti culturali precisi, articolati, ampi e originali	20
	☐ Utilizza riferimenti culturali precisi, articolati e ampi	18
	☐ Utilizza riferimenti culturali validi, articolati e precisi	16
	☐ Utilizza riferimenti culturali abbastanza articolati e precisi	14
	☐ Utilizza riferimenti culturali complessivamente corretti e articolati	12
	☐ Utilizza pochi riferimenti culturali e non sempre precisi	10
	☐ Utilizza pochi riferimenti culturali e alquanto imprecisi	8
	☐ Utilizza scarsi e approssimativi riferimenti culturali	6
	☐ Non inserisce riferimenti culturali	4 – 2
☐ PUNTEGGIO TOTALE (Ind.tori generali: MAX 60 punti – Ind.tori specifici: MAX 40 punti)		___/100
☐ PUNTEGGIO ASSEGNATO DALLA COMMISSIONE		___/ 20

Il livello di sufficienza corrisponde alle descrizioni in grassetto. 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 e relativo arrotondamento)

(*) Indicatori conformi ai "Quadri di riferimento" di cui al D.M. 1095 del 21/11/2019.

ESAME DI MATURITÀ a.s. 2025/206 COMMISSIONE

TIPOLOGIA C - Riflessione critica di carattere espositivo – argomentativo su tematiche di attualità (BES)

COGNOME _____ NOME _____ classe _____

INDICATORI GENERALI*	DESCRIPTORI	PUNTI
1.Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Sa produrre un testo:	
	☐ ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace e con apporti originali	10
	☐ ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace	9
	☐ ben ideato e pianificato, organizzato in modo adeguato	8
	☐ ben ideato e pianificato, organizzato in modo discreto	7
	☐ pianificato e organizzato in modo semplice ma coerente	6

	☐ pianificato e organizzato in modo poco funzionale ☐ pianificato e organizzato in modo disomogeneo ☐ poco strutturato ☐ disorganico ☐ non strutturato	5 4 3 2 1
2.Coesione e coerenza testuale	Sa produrre un testo: ☐ ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato e vario dei connettivi testuali ☐ ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato dei connettivi testuali ☐ ben coeso e coerente ☐ nel complesso coeso e coerente ☐ sostanzialmente coeso e coerente ☐ nel complesso coerente, ma impreciso nell'uso dei connettivi ☐ poco coeso e/o poco coerente ☐ poco coeso e/o poco coerente, con nessi logici inadeguati ☐ non coeso e incoerente ☐ del tutto incoerente	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
3.Ricchezza e padronanza lessicale	Utilizza un lessico: ☐ specifico, articolato e vario ☐ specifico, ricco e appropriato ☐ corretto e appropriato ☐ corretto e abbastanza appropriato ☐ sostanzialmente corretto ☐ impreciso o generico ☐ impreciso e limitato ☐ impreciso e scorretto ☐ gravemente scorretto ☐ del tutto scorretto	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	☐ non valutato	Non valutato
4.Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Dimostra di possedere: ☐ informazioni e conoscenze culturali ampie, precise e approfondite in relazione all'argomento ☐ informazioni e conoscenze culturali ampie e precise in relazione all'argomento ☐ informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie e precise in relazione all'argomento ☐ informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie in relazione all'argomento ☐ sufficienti conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento	15 13,5 12 10,5 9

LCRC020001 - A55A511 - ALBO PRETORIO - 0000005 - 15/05/2026 - E1 - ESAMI - I

	☐ conoscenze e riferimenti culturali limitati o imprecisi in relazione all'argomento ☐ conoscenze e riferimenti culturali scarsi o scorretti in relazione all'argomento ☐ dimostra di non possedere conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento	7,5 6 3-4,5
5. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Esprime giudizi e valutazioni personali: ☐ approfonditi, critici e originali ☐ approfonditi e critici ☐ validi e pertinenti ☐ validi e abbastanza pertinenti ☐ corretti anche se generici ☐ limitati o poco convincenti ☐ limitati e poco convincenti ☐ estremamente limitati o superficiali ☐ estremamente limitati e superficiali ☐ inconsistenti	15 13,5 12 10,5 9 7,5 6 4,5 3 1,5
INDICATORI SPECIFICI*	DESCRITTORI	PUNTI
6. Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi e	☐ Sa produrre un testo pertinente, nel completo rispetto della traccia, con titolo ed eventuale parafrasi coerenti, efficaci e originali ☐ Sa produrre un testo pertinente, nel completo rispetto della traccia, con titolo ed eventuale parafrasi coerenti ed efficaci ☐ Sa produrre un testo pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi coerenti ☐ Sa produrre un testo pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi complessivamente coerenti ☐ Sa produrre un testo pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi adeguati ☐ Produce un testo complessivamente pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi abbastanza adeguati ☐ Produce un testo poco pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi inappropriati ☐ Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi inadeguati ☐ Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi scorretti ☐ Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi completamente errati o assenti	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
7. Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	☐ Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro, articolato, organico e personale ☐ Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro, articolato e organico ☐ Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro e articolato ☐ Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro e abbastanza articolato ☐ Sviluppa la propria esposizione in modo complessivamente lineare e ordinato ☐ Sviluppa la propria esposizione in modo non sempre chiaro o ordinato	10 9 8 7 6 5

LCRC020001 - A55A511 - ALBO PRETORIO - 0000005 - 15/05/2026 - E1 - ESAMI - I

	☐ Sviluppa la propria esposizione in modo poco chiaro e disordinato ☐ Sviluppa la propria esposizione in modo confuso e disorganico ☐ Sviluppa la propria esposizione in modo del tutto confuso e disorganico	4 3 2 – 1
8. Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	☐ Utilizza riferimenti culturali precisi, articolati, ampi e originali ☐ Utilizza riferimenti culturali precisi, articolati e ampi ☐ Utilizza riferimenti culturali validi, articolati e precisi ☐ Utilizza riferimenti culturali abbastanza articolati e precisi ☐ Utilizza riferimenti culturali complessivamente corretti e articolati ☐ Utilizza pochi riferimenti culturali e non sempre precisi ☐ Utilizza pochi riferimenti culturali e alquanto imprecisi ☐ Utilizza scarsi e approssimativi riferimenti culturali ☐ Non inserisce riferimenti culturali	20 18 16 14 12 10 8 6 4 – 2
☐ PUNTEGGIO TOTALE (Ind.tori generali: MAX 60 punti – Ind.tori specifici: MAX 40 punti) ☐		___/100
☐ PUNTEGGIO ASSEGNATO DALLA COMMISSIONE		___/20

Il livello di sufficienza corrisponde alle descrizioni in grassetto. 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 e relativo arrotondamento)

(*) Indicatori conformi ai "Quadri di riferimento" di cui al D.M. 1095 del 21/11/2019.

LCRC020001 - A55A511 - ALBO PRETORIO - 0000005 - 15/05/2026 - E1 – ESAMI - I

SECONDA PROVA

Casatenovo, indirizzo sala

ALUNNO/A _____ DATA _____ CLASSE _____

Tipologia C

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

Nucleo tematico 6

Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.

“RE-GENERATION BAR PER TURISTI ATTIVI”

Durata della prova: 6 ore

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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

Non è consentito l'accesso a Internet.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 4 ore dalla consegna della traccia.

CONTESTO OPERATIVO

Il gestore di un bar annesso a una struttura ricettiva storica situata in **una specifica regione italiana** all'interno di un'area naturalistica, intende rinnovare la propria immagine ispirandosi ai contesti delle aree geografiche note per l'elevata longevità e per la diffusione di stili di vita sani.

Nell'ambito di un ciclo di **serate tematiche** (mesi di aprile/maggio) dedicato al rapporto tra cibo, sport e longevità, il gestore si affida ad un operatore esperto con esperienze nel settore HO.RE.CA. per la **progettazione di un servizio sala-bar** in grado di coniugare immagine, innovazione/tradizione, sostenibilità e cultura del benessere. La progettazione dovrà comprendere una linea innovativa di cocktail salutari, preparazioni enogastronomiche tradizionali e proposte specifiche per soggetti con esigenze particolari.

PRIMA PARTE

Il candidato/La candidata, simulando di ricoprire il ruolo di operatore esperto del settore per il progetto affidato, dopo aver scelto la Regione e il sito di ubicazione del bar e dopo aver contestualizzato la tipologia della clientela e le finalità dell'iniziativa

A) Predisponga nuove linee di cocktail salutari e selezioni proposte enogastronomiche tradizionali legate al territorio prescelto.

Nello specifico:

A.1) Elabori **2 cocktail** evidenziando per ciascuna formulazione:

- a) denominazione
- b) ingredienti base
- c) tecniche di preparazione
- d) modalità di servizio
- e) nuovi ingredienti di uso contemporaneo quali erbe aromatiche, spezie, agrumi, tè, kefir, kombucha, frutti rossi, semi, bevande vegetali o altri ingredienti coerenti con un'offerta moderna e attenta alla salute.

A.2) Progetti **2 food pairing** da abbinare a **2 vini locali DOP** con servizio al tavolo giustificando le scelte dal punto di vista della tradizione e del gusto locali

B) Progetti **1 proposta food & beverage** idonea a un soggetto diabetico, motivando le scelte degli ingredienti in coerenza con le indicazioni di prevenzione della malattia diabetica

C) Progetti **1 proposta food & beverage** idonea a turisti sportivi over 60 motivando le scelte degli ingredienti in coerenza con le esigenze dietologiche dei soggetti

Nella progettazione il candidato/la candidata dovrà tenere conto della valorizzazione di ingredienti freschi, stagionali, territoriali, certificati, dell'equilibrio sensoriale e nutrizionale delle proposte e della sostenibilità del servizio

SECONDA PARTE

Il candidato/La candidata in qualità di organizzatore del ciclo di serate tematiche inerenti il legame nutrizione - benessere presso la struttura ricettiva

D) Argomenti e spieghi in che modo un soggetto sportivo possa migliorare le proprie prestazioni fisiche e mentali attenendosi ad una dieta bilanciata e sana per la prevenzione delle malattie metaboliche

E) Definisca l'ipertensione e le dislipidemie, ne illustri i fattori di rischio e le implicazioni fisiologiche evidenziando altresì le scelte alimentari non idonee con opportuni esempi

F) Definisca nell'ambito della categoria dei nuovi prodotti alimentari e dei *Novel food* gli obiettivi generali della ricerca di nuove e diverse fonti alimentari riportando esempi specifici.

È data facoltà al candidato di fare riferimento alla propria esperienza, maturata a scuola o nell'ambito dei percorsi di formazione scuola lavoro (FSL)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
 “GRAZIELLA FUMAGALLI” CASATENOVO - LC
 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA
 Esami di Maturità 2025/2026

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Articolazione: Enogastronomia

ALUNNO _____

CLASSE _____

INDICATORI	DESCRITTORI	Punti
A. Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Pertinente e completa	3
	Pertinente ma non completa	2
	Parzialmente pertinente e non completa	1
B. Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Presente e coerente	6
	Presente, coerente ma essenziale	5
	Parzialmente presente e non sempre coerente	4
	Parzialmente presente e poco coerente	3
	Lacunosa	2
	Scarsa	1
C. Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Coerente ed esauriente, originale, corretta	7-8
	Coerente e corretta	5-6
	Generica e/o poco corretta	3-4
	Incoerente e frammentaria	1-2
D. Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del	Rigorosa e appropriata	3

LCRC02000L - A55A511 - ALBO PRETORIO - 0000005 - 15/05/2026 - E1 – ESAMI - I

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE QUINTA

DOCENTE	DISCIPLINA
Italiano e Storia	Riva Gaia Maria Giulia
Francese	Marzouk Mariam
Inglese	Di Sauro Noemi
Matematica	Magni Laura
Diritto e tecnica amministrativa	Marrella Antonella
Lab. Sala e vendita	Ricciardi Tommaso
Scienze Motorie	Chiappa Matteo
IRC	Tagliaferri Giovanni
Scienze e Cultura dell'Alimentazione	Nuzzi Monica
Lab. Cucina	Piombo Fabrizio
Sostegno	Omacini Evaristo
Sostegno	Gallidoro Sara

A.P.A.F. – Agenzia Provinciale per le Attività Formative
SEDE DEL CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE ALBERGHIERO CASARGO (LC)

Prot. n. 122/2026 del 27/04/2026

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Anno scolastico 2025/2026 – CLASSE V^a A

ART. SERVIZI DI SALA E VENDITA

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

L'équipe dei formatori che ha realizzato il corso annuale di leFP è così composta:

• **Composizione del Consiglio di Classe:**

COMPONENTE	AREA DISCIPLINARE	CONTINUITA' DIDATTICA
Dott. VANINETTI ALAN	Direttore e legale rappresentante	
Prof. MORGANTI STEFANO	Lingua Italiana e letteratura	Si
Prof. MORGANTI STEFANO	Storia	Si
Prof.ssa ROSSIGNUOLO RAFFAELLA	Inglese	Si
Prof.ssa ROSSIGNUOLO RAFFAELLA	Francese – seconda lingua straniera	Si
Prof. LIETTI RICCARDO	Scienze motorie e sportive	No
Prof. CODEGA GABRIELE	Matematica	Si
Prof. FERRAROLI MATTIA	Scienze e cultura dell'alimentazione	No
Prof. BOLIS STEFANO	Diritto e tecnica amministrativa	Si
Prof. CALABRESE MAURIZIO	Laboratorio di sala	No
Prof. RIVA ANDREA	Laboratorio di cucina	No
Prof. MAGGIONI BRUNO	Religione	Si

Gli ambiti, gli oggetti, le modalità di collaborazione, nonché le risorse strumentali e professionali dell'Istituzione scolastica utilizzate nel corso annuale sono definite nell' accordo allegato.

SOMMARIO

1. Premessa e riferimenti normativi; breve storia e presentazione della classe
2. Profilo atteso in uscita
3. Obiettivi trasversali effettivamente acquisiti
4. Attività curriculari, extra curriculari
5. Attività riferite all'educazione civica
6. Formazione Scuola Lavoro
7. Programmi disciplinari
8. Simulazioni prove d'esame elaborate dalla scuola
9. Griglie di valutazione delle prove scritte e del colloquio
10. Allegati

DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO – CLASSE ARTICOLATA

PREMESSA

PROT. 122/26 del 27/04/2026

1. Breve storia e presentazione della classe

La classe “Quinta sezione A” è costituita da un gruppo di studenti di leFP, in possesso del Diploma Professionale di “Tecnico dei servizi di sala bar” conseguito nell’anno scolastico 2024-2025 presso il CFPA di Casargo, ha frequentato il corso annuale integrativo, valevole per l’accesso all’esame MATURITÀ previsto dall’ex art. 15 c. 6 del D.lgs. n. 226/05 e regolamentato, a livello nazionale dalle Linee guida recepite con DM 4/2011, dall’OM n. 54 del 26/03/2026 “Esami di Maturità conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l’anno scolastico 2025/26”, ed a livello regionale, dalle Linee guida regionali, allegato B) al Decreto n. 11176 del 05/08/2025.

Si ritiene opportuno come Consiglio di Classe, richiamare la collaborazione sottolineata dall’art. 12 comma 5, riferita “alla presenza di docenti” dell’Istituzione formativa che ha erogato il servizio, in numero non superiore a tre in qualità di osservatori, in tutte le fasi dell’esame, senza poteri d’intervento. Il Consiglio di Classe ha designato come osservatori i docenti Codega Gabriele, Rossignuolo Raffaella.

L’O.M. 54 del 26/03/2026 prevede specifiche regole per l’attribuzione del credito scolastico (ai sensi del D.lgs. 62/2017) e della valutazione del colloquio come specificato nell’allegato A.

Il gruppo di leFP è stato aggregato alla classe 5^AG sulla base della tabella di corrispondenza dei titoli di cui alle Linee regionali, in coerenza con le disposizioni normative in materia. Gli alunni di tale gruppo sono aspiranti candidati all’esame; a seguito dello scrutinio di ammissione, in coerenza a quanto previsto dalla citata O.M. n. 54/2026, art. 3, punto c), gli studenti saranno a tutti gli effetti considerati candidati interni.

Il percorso di IP si è sviluppato in conformità alle previsioni di cui allo specifico ordinamento statale, con riferimento sia ai contenuti di apprendimento, sia al quadro degli insegnamenti e delle relative attribuzioni orarie. L’articolazione specifica del curriculum, le scelte metodologico-didattiche, le attività specifiche (aggiuntive, ecc.), i criteri di accertamento e valutazione, ecc. sono illustrate e documentate nella parte successiva del presente documento.

Il corso annuale del gruppo di leFP si è sviluppato in coerenza con la fisionomia specifica dell’ordinamento di leFP, in ottemperanza alle specifiche disposizioni di cui alle Linee guida

regionali e sulla base all'accordo stipulato tra l'Istituto Professionale MATURITÀ (IPS) "Graziella Fumagalli" di Casatenovo e l'Istituzione formativa A.P.A.F. Agenzia Provinciale per le Attività Formative – sede operativa C.F.P.A. Casargo, allegato 1 al presente documento (firmato il 09/10/2025, e protocollato in data 10/10/2025 n. prot. 316/2025).

La declinazione specifica del percorso formativo trova evidenza nella parte seguente del presente Documento.

Il percorso è stato finalizzato all'acquisizione del Titolo di Diploma di Istruzione Professionale di "Enogastronomia e ospitalità alberghiera – articolazione Servizi di sala e di vendita" ed all'ammissione delle corrispettive prove d'esame MATURITÀ. Il Consiglio di Classe per dare uniformità alla sua azione educativa e didattica, ha pensato di procedere organizzando alcuni incontri di programmazione con i docenti dell'Istituto G. Fumagalli, nello spirito dell'accordo e degli orientamenti impartiti dagli uffici competenti della Regione Lombardia e dall'Ufficio Scolastico Regionale, per condividere programmi, metodologie, criteri di valutazione. Si elencano di seguito le principali tappe del coordinamento:

- 09/10/2025: firma dell'accordo tra A.P.A.F. e I.P.S. G. Fumagalli di Casatenovo
- 07/10/2025: il gruppo di lavoro costituito dagli insegnanti dei rispettivi Consigli di classe secondo quanto previsto dal sopracitato accordo, si è incontrato per un incontro di conoscenza e confronto sui programmi da svolgere. L'incontro si è svolto in presenza presso l'I.P.S. Fumagalli di Casatenovo
- 04/12/2025: iscrizione degli allievi agli esami MATURITÀ con comunicazione all'Ufficio Scolastico Regionale
- 22/01/2026: consegnato a brevi mano alla prof.ssa QUARELLO CATERINA la documentazione degli allievi al fine dell'iscrizione agli esami MATURITÀ (ricevute di versamento della tassa di iscrizione, qualifica di operatore della ristorazione – servizi di sala e bar (3^) e tecnico dei servizi di sala e bar (4^)) – Certificazioni PDP
- 10/02/2026: svolgimento prova multidisciplinare di Francese, Matematica, Diritto e Tecniche Amministrative a Casargo
- 12/02/2026: simulazione prima prova dell'Esame di Maturità a Casargo
- 19/02/2026: simulazione seconda prova dell'Esame di Maturità - Alimentazione e Sala - a Casargo
- 03/03/2026: svolgimento prova multidisciplinare di Inglese, Cucina, Scienze Motorie, Storia a Casargo
- 09/03/2026: consiglio di classe condiviso per definire le materie presenti nelle Commissioni d'esame
- 10/03/2026: svolgimento prova Invalsi di Inglese a Casargo
- 12/03/2026: svolgimento prova Invalsi di Italiano a Casargo
- 12/03/2026: svolgimento prova Invalsi di Matematica a Casargo
- 25/03/2026: svolgimento prova multidisciplinare di Francese, Matematica, Diritto e Tecnica Amministrativa a Casargo
- 26/03/2026: simulazione prima prova dell'Esame di Maturità a Casargo
- 21/04/2026: simulazione seconda prova dell'Esame di Maturità a Casargo
- 28/04/2026: svolgimento prova multidisciplinare di Inglese, Scienze Motorie, Storia e Cucina a Casargo.

Durante l'anno scolastico 2025-26 le lezioni si sono svolte in presenza, in forma frontale, senza alcuna interruzione e il completamento delle fasi di coordinamento previste

nell'accordo.

Il corso è stato formalmente avviato in data 15/09/2025.

Il Consiglio di Classe ha quindi autonomamente messo in atto una serie di iniziative quali interventi di formazione e attività pratiche sul modo di affrontare le varie tipologie delle prove dell'Esame di Maturità, sul colloquio, sulla formazione scuola - lavoro, sull'importanza di "pensare" in lingua straniera, non solo in riferimento all'esame, ma anche in vista della futura professione che si svolgerà in un mondo ormai senza frontiere.

- Per quanto riguarda esperienze sviluppate in formazione scuola – lavoro e contesto lavorativo, le linee guida della Regione indicano le classi seconde, terze e quarte destinatarie di queste attività;

La classe è composta da 4 allievi, tutti provenienti dal 4° anno dell'IeFP (Anno Formativo 2024/2025), al termine del quale hanno tutti conseguito il Diploma di "Tecnico dei servizi di sala bar". Tutti gli allievi hanno frequentato il quarto anno presso il C.F.P.A. di Casargo. Un allievo in data 18/11/2025 si è ritirato dal corso, riducendo il numero degli allievi a 3.

Tutti gli alunni hanno frequentato regolarmente le lezioni (al momento, la frequenza è superiore al 75% per tutti).

La classe è formata da studenti che provengono da una sezione di classe quarta, per i quali il C.F.P.A. già dall'anno scolastico 2024/25 aveva attivato una preparazione specifica per le discipline teoriche, in previsione di una scelta di prosecuzione nel quinto anno.

La classe svolge le ore di teoria insieme agli allievi di enogastronomia e prodotti dolciari (per un totale di 25).

Il C.d.C. in sede di programmazione iniziale ha attivato interventi di monitoraggio per adeguare gli obiettivi formativi e di apprendimento alla situazione di partenza di ciascun allievo, oltre che a rendere più chiara la motivazione al proseguimento. Tutto questo ha comportato una condivisione di interventi trasversali da parte dei vari docenti, riferiti al recupero in itinere di alcune competenze di base, specie nella lingua francese, inglese e matematica, all'acquisizione di un approccio allo studio domestico con continuità e sistematicità, ad una maggiore attenzione all'uso di una terminologia adeguata all'indirizzo. All'inizio gli alunni hanno evidenziato delle difficoltà nell'approccio ad uno studio sistematico delle discipline curriculari e un certo grado di disorientamento e di timore riferiti all'esame finale di Maturità.

Gli alunni hanno risposto in modo graduale, con sufficiente responsabilità e impegno. Per quanto riguarda questo aspetto, si rimanda alle relazioni finali dei vari docenti e ai programmi effettivamente svolti, debitamente visionati e condivisi dai rappresentanti di classe.

Al fine di migliorare l'approccio alle simulazioni d'esame e successivamente all'orale, è stata programmata e svolta una simulazione "interna", presso il CFPA di Casargo, il 4 e il 16 dicembre 2025 mentre a fine maggio è invece in programma lo svolgimento di una simulazione di colloquio orale.

I tre allievi si sono impegnati in modo non sempre responsabile, raggiungendo risultati di norma non sempre sufficienti e comunque accettabili in tutte le discipline. La frequenza è stata caratterizzata da impegno responsabile; l'interesse per l'attività scolastica e le offerte formative del CFPA di Casargo è risultata anch'essa altalenante e non pienamente

soddisfacente per tutti gli studenti.

Caratteri specifici dell'indirizzo di studio – Articolazione sala e vendita

Il piano formativo è stato definito nell'accordo tra l'Istituzione Professionale Statale "G. Fumagalli" di Casatenovo e A.P.A.F. (Agenzia Provinciale per le Attività Formative). Per quanto riguarda esperienze sviluppate in formazione scuola – lavoro e contesto lavorativo, le linee guida della Regione indicano le classi seconde, terze e quarte destinatarie di queste attività.

CLASSE 5^A A – INDIR. ENOGASTRONOMIA ART. SERVIZI DI SALA E VENDITA CFPA CASARGO

Area	Materia	ore settimanali	ore annuali	Tot. parziale per macro-area	% per macro-area
Linguaggi	Lingua e letteratura italiana	5	155	589	59,4
	Inglese	2	62		
	Francese - seconda lingua straniera	3	93		
Storico-sociale ed economica	Diritto e tecniche amministrative	4	124		
	Storia	2	62		
Scientifico tecnologica	Matematica	3	93		
Tecnica professionale e alternanza	Scienze motorie e sportive	1	31	403	40,6
	Lingua Inglese tecnico	1	31		
	Religione	1	31		
	Scienza e cultura dell'alimentazione	2	62		
	Laboratorio di sala	5	155		
	Laboratorio di cucina	3	93		
Tot ore corso		32	992		100,0
n. settimane indicative			31		

Si prevede di raggiungere al termine delle lezioni il monte orario di 992 ore di corso.

Per quanto concerne la continuità didattica, si precisa che è stata mantenuta per gli insegnamenti di Italiano, Storia, Matematica, Inglese, Francese – seconda lingua straniera, Diritto e tecnica amministrativa, Religione.

2. PROFILO ATTESO IN USCITA

Gli esiti di apprendimento del corso annuale sono stati individuati al fine di sviluppare tutte le dimensioni del Diploma Professionale di “Enogastronomia e ospitalità alberghiera”.

Per l’area di base (articolarioni linguistiche, matematica e storico-sociale e civica) gli esiti sono stati declinati in termini di competenze/abilità e conoscenze essenziali e articolati per aree secondo lo schema delle Linee guida della regolamentazione regionale, conformemente alla specificità del percorso di leFP di provenienza. In tali aree, le conoscenze sono declinate in contenuti conoscitivi specifici, per permettere la rintracciabilità e la correlazione con i contenuti disciplinari dell’ordinamento statale, nonché evidenziare le opzioni realizzate dall’équipe dei formatori.

Per l’area scientifico tecnologica di base e quella tecnico professionale gli esiti di apprendimento sono stati individuati direttamente in relazione a quelli dell’ordinamento statale di IP, tenendo in considerazione le acquisizioni già certificate di cui al Diploma Professionale di leFP.

Per ulteriori informazioni si rimanda all’allegato B “Tabella delle corrispondenze delle competenze formative” del decreto regionale n. 11176 e al documento di classe della 5^G di Casatenovo.

Di seguito sono elencate le competenze sviluppate per area. Ulteriori delucidazioni possono essere inserite nel programma specifico per materia.

3. OBIETTIVI TRASVERSALI EFFETTIVAMENTE ACQUISITI

Le valutazioni periodiche degli apprendimenti avvengono attraverso verifiche orali, scritte e pratiche in laboratorio ed hanno consentito ai docenti, al tutor e al coordinatore di tenere costantemente sotto controllo l’evoluzione del profitto degli alunni.

Si sono svolti i Consigli di classe per il monitoraggio dei risultati raggiunti individualmente in termini di profitto e di comportamento.

La totalità delle lezioni sono tuttavia state svolte in presenza presso il CFPA di Casargo.

Gli standard formativi messi a punto comprendono Moduli Formativi riferiti ai seguenti ambiti principali:

- Area Culturale – Competenze di base. I Moduli si ispirano agli standard formativi minimi contenuti nelle Linee Guida regionali che riguardano ambiti trasversali alle professioni e di “cultura generale” di base dell’individuo;
- Area Tecnico Professionale. I Moduli sono interdisciplinari e hanno come obiettivo lo sviluppo di competenze operative agite in autonomia che coinvolgono diversi saperi di base, trasversali e tecnico-professionali.

Gli standard formativi sono completati dalla personalizzazione dei percorsi formativi che

avviene:

- a livello individuale, attraverso l'avvio di attività complementari;
- a livello standardizzato, attraverso l'attivazione di progetti/laboratori che coinvolgono tutti gli studenti della classe in percorsi modulari progettati e realizzati nell'ottica di rinforzare le competenze operative "di filiera" della professione e anche di potenziare le competenze culturali di base, trasversali (es. sicurezza sul lavoro) e personali (es. orientamento).

L'intero percorso è stato progettato a partire dalla convinzione che le competenze operative degli studenti risulteranno tanto più sviluppate quanto più completa sarà la crescita personale oltre che quella professionale di ogni singolo allievo e l'abitudine ad adottare comportamenti responsabili e consoni all'esercizio della professione.

Molti progetti realizzati sono risultati ulteriormente valorizzati dalla caratteristica di "residenzialità" del Centro: il convitto è un'esperienza molto professionalizzante, poiché i comportamenti agiti dagli studenti diventano un'occasione di totale immersione nella cultura professionale. Per ulteriori informazioni (in merito al profilo di uscita al quinto anno, alle competenze in uscita e i nuclei tematici fondamentali sviluppati, se non direttamente indicati nei programmi) si rimanda al documento di classe della 5^G di Casatenovo.

4. ATTIVITA' CURRICOLARI, EXTRACURRICOLARI

Nel corso dell'anno la classe ha partecipato alle varie attività svolte in orario curricolare ed in modo particolare extra curricolare di preparazione di pranzi, cene, banqueting ed annessi.

5. ATTIVITA' RIFERITE ALL'EDUCAZIONE CIVICA

Considerando l'importanza attribuita nell'esame all'educazione civica, quest'anno sono stati attivati degli incontri specifici, talvolta obbligatori in altri casi facoltativi che sono riepilogate nella tabella sottostante e a livello di programmi sono stati sviluppati alcuni argomenti dedicati soprattutto nell'area socio – storica (diritto e storia):

COMPETENZE CHIAVE DI EDUCAZIONE CIVICA
<u>Imparare ad imparare</u> Organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione, anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro. <u>Collaborare e partecipare</u> Interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri. <u>Agire in modo autonomo e responsabile</u> Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.
ATTIVITA' SVOLTE

- Incontro Telefono Donna, Giornata prevenzione violenza sulle donne il 29/10/2025
- Seminario Formativo per le scuole superiori, promosso da Regione Lombardia in collaborazione con il Foro Regionale per la Ricerca e Innovazione – “IL PARADOSSO DELL’INNOVAZIONE: NON ESSERE MAI IL PRIMO!” il 30/10/2025
- Incontro “JUMP! – JUNIOR MARKETPLACE” presso Palataurus - Lecco, 26/14/2025. L’obiettivo dell’incontro era di sensibilizzare gli studenti verso le opportunità del mercato del lavoro lecchese.
- Incontro “Educazione alla Legalità Economica”, il 27/11/2025
- Incontro di sensibilizzazione alla donazione del Midollo Osseo (ADMO), il 09/12/2025
- Incontro Testimonianza formativa dei Maestri del Lavoro, “Il mondo del lavoro e le competenze”, il 09/01/2026
- Summit NUTRIRE LO SPORT – Alimentazione e comunicazione nello sport, il 22/01/2026
- Incontro “Educazione alla legalità”, il 18/03/2026
- Incontro di sensibilizzazione alla donazione degli organi (AIDO), il 02/04/2026
- Modulo su Cibo, alimentazione e società: La necessità di un’autorità di controllo sul cibo: Lo scandalo del latte di scarto a New York (1858)
- Modulo su Cibo, alimentazione e società: Adolescenza, generi e abusi dalla preistoria fino all’Iphone
- Modulo sul Cibo, alimentazione e società: Di zanzare, fave, 007, Covid e ... cocktail fosforescenti

6. FORMAZIONE SCUOLA LAVORO

Il piano formativo del C.F.P.A. di Casargo delinea la frequenza di stage e di attività di formazione scuola lavoro nel secondo, terzo e quarto anno formativo, rispettivamente con 400, 400, 400 ore.

Il quinto anno è utilizzato principalmente per il potenziamento delle discipline teoriche. Nell’ultimo anno non sono previsti quindi percorsi di stage (salvo stage facoltativi svolti volontariamente dagli allievi nel periodo tra giugno e settembre). Gli allievi prepareranno una presentazione multimediale in cui illustreranno brevemente esperienze e apprendimenti sviluppati in queste attività (FORMAZIONE SCUOLA LAVORO)

COMPETENZE DA ACQUISIRE MEDIANTE LE ATTIVITA’ DI FORMAZIONE SCUOLA LAVORO

L’attività più realizzata in stage è l’esecuzione di compiti di realtà guidati o programmati seguiti dall’osservazione strutturata dell’organizzazione e dei processi della struttura

ospitante, l'autonomia nello svolgimento di compiti, la partecipazione a lezioni svolte da esperti della struttura ospitante. In particolare nel CFPA l'operatività in azienda tende ad accrescere le proprie competenze professionali e operative
ATTIVITA' SVOLTE
Sarà fornita in allegato al documento del 15 maggio (All. 2) una tabella riassuntiva di tutti gli stage svolti dagli allievi dell'articolazione sala e vendita del C.F.P.A. di Casargo, svolti in accordo e riconosciuti dalla scuola.

7. PROGRAMMI DISCIPLINARI

- Lingua e letteratura italiana
- Storia
- Inglese
- Francese – seconda lingua straniera
- Matematica
- Diritto e tecnica amministrativa
- Scienze motorie e sportive
- Scienze e cultura dell'alimentazione
- Laboratorio di sala
- Laboratorio di cucina

I programmi sono il frutto della collaborazione tra CFPA e I.P.S.; tuttavia, in alcuni casi, possono esserci delle differenze. Si ricorda alla Commissione esaminatrice che gli allievi, in base alla legge, devono essere interrogati sugli argomenti indicati di seguito.

Per le materie professionali (Scienze degli Alimenti, Laboratorio di sala), si segnala che accanto ai contenuti sono inseriti i nuclei tematici attivati. Nella pagina seguente, è inserito l'elenco dei nuclei tematici.

Legenda nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.

3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
5. Valorizzazione del "Made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.
6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.
7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.
8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del customer care; identificazione del target della clientela e offerta dei prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela

SCHEDA DI ITALIANO – SEZIONE A

Docente:

Stefano Morganti

Presentazione della classe:

Il profitto nello studio della letteratura italiana è stato positivo solamente per un alunno su tre della Sezione A, per gli altri due alunni i risultati e l'attenzione risultano gravemente deficitari.

Discreti, invece, sono i risultati ottenuti nell'ambito della produzione scritta.

Testi adottati:

A.Roncoroni, M.M.Cappellini, E.Sada – *Pagine di letteratura*, Vol. 3, Mondadori education.

Altri strumenti didattici:

Il corso è stato supportato da materiale distribuito dal docente (nell'elenco delle letture è segnato con la dicitura "mat.proprio") sotto forma cartacea ed attraverso il canale di Google Classroom, mediante il quale gli allievi hanno potuto focalizzare l'attenzione sui principali aspetti della vita, della produzione e della poetica di ciascun autore.

La didattica è stata supportata anche dal ricorso a strumenti audiovisivi, oltre che da testi presenti sul libro digitale.

Numero di ore settimanali:

5

Metodologie adottate:

Il programma di italiano per la classe quinta è stato formulato per accompagnare gli alunni al superamento dell'Esame MATURITÀ.

Nel corso dell'anno sono così stati affrontati, attraverso lezioni frontali e partecipate, i cardini della letteratura italiana otto-novecentesca, irrinunciabili per la formazione culturale degli allievi, accompagnati da alcuni testi della letteratura europea.

Per ciascun autore, accanto alla presentazione della vita e della poetica, è stata portata avanti in classe l'analisi di testi poetici, teatrali o narrativi selezionati tra i principali della sua produzione.

Per quanto riguarda i temi, sono state illustrate le varie tipologie di prove scritte previste all'Esame MATURITÀ, sperimentate attraverso esercitazioni e verifiche.

La classe ha infine affrontato simulazioni della prova Invalsi.

Verifiche

Verifiche scritte dedicate ai temi di tipologia A, B, C;

Verifiche scritte di letteratura con domande aperte e chiuse;

Prove di produzione scritta.

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione già inseriti in questo documento.

PROGRAMMA SVOLTO

MODULO UNO: LE TECNICHE ESPRESSIVE

- Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano (tipologia A)

- Analisi e produzione di un testo argomentativo (tipologia B)
- Testo di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità (tipologia C)
- Esercitazioni sul modello Invalsi

MODULO DUE: NATURALISMO E VERISMO

L'età del Positivismo	pp.9-10
Il naturalismo francese	pp.20-22
E.Zola, <i>Gervaise e l'acquavite</i> , da <i>L'Assommoir</i>	pp.24-28
Il verismo italiano	pp.30-31
F.De Roberto, <i>Razza immortale</i> , da <i>I Viceré</i>	mat.proprio
G.Verga: la vita e le opere	pp.44-46
G.Verga: il pensiero e la poetica	pp.47-50
G.Verga: le novelle	mat.proprio
G.Verga, <i>Rosso Malpelo</i> , da <i>Vita dei Campi</i>	pp.55-66
G.Verga, <i>La Lupa</i> , da <i>Vita dei Campi</i>	pp.68-72
G.Verga, <i>La roba</i> , da <i>La Roba</i>	pp.74-78
G.Verga: I Malavoglia	pp.80-82
G.Verga, <i>La famiglia Malavoglia</i> , da <i>I Malavoglia</i>	pp.83-87
G.Verga, <i>L'addio di 'Ntoni</i> da <i>I Malavoglia</i>	pp.95-99

MODULO TRE: DECADENTISMO, SIMBOLISMO, ESTETISMO

L'irrazionalismo e il decadentismo	pp.11-12
Il decadentismo	pp.134-136
C.Baudelaire, <i>L'albatro</i> , da <i>I Fiori del Male</i>	mat.proprio
Il romanzo decadente	pp.151-152
O.Wilde, <i>Dorian Gray uccide il pittore Basil</i> , da <i>Il Ritratto di Dorian Gray</i>	mat.proprio
Carducci	pp.114-116
Carducci: la vita e le opere	pp.120-122
G.Carducci, <i>Inno a Satana</i>	mat.proprio
G.Carducci, <i>Pianto antico</i>	mat.proprio
G.Carducci, <i>San Martino</i>	mat.proprio
G.Carducci, <i>Il Bove</i>	mat.proprio
G.D'Annunzio: la vita e le opere	pp.168-172
G.D'Annunzio: il pensiero e la poetica	pp.174-175
G.D'Annunzio: la prosa	p.177
G.D'Annunzio, <i>L'attesa dell'amante</i> , da <i>Il Piacere</i>	pp.178-181
G.D'Annunzio, <i>Scrivo nell'oscurità</i>	mat.proprio
G.D'Annunzio: La poesia: Alcyone	p.187
G.D'Annunzio: <i>La pioggia nel pineto</i> (riduzione), da <i>Alcyone</i>	mat.proprio

MODULO QUATTRO: PASCOLI E PIRANDELLO

G.Pascoli: la vita e le opere	pp.218-220
Un delitto misterioso	p.222
G.Pascoli: il pensiero e la poetica	p.223-224

Pascoli – <i>Temporale</i> , da <i>Myricae</i>	mat.proprio
Pascoli – <i>X agosto</i> , da <i>Myricae</i>	mat.proprio
L.Pirandello: vita e opere	pp.323-326
L.Pirandello: il pensiero e la poetica	pp.328-331
Pirandello e le parole del ridere	mat.proprio
L.Pirandello: <i>Il fu Mattia Pascal</i>	pp.350-351
L.Pirandello, <i>La nascita di Adriano Meis</i> , da <i>Il fu Mattia Pascal</i>	pp.352-356
L.Pirandello: Sei personaggi in cerca di autore	p.376
L.Pirandello, <i>L'ingresso in scena dei sei personaggi</i> , da <i>Sei personaggi...</i>	mat.proprio
L.Pirandello: <i>Novelle per un anno</i>	pp.333-334
L.Pirandello: <i>La patente</i> , da <i>Novelle per un Anno</i>	pp.335-342
<i>La patente</i> , dal film "Così è la vita"	audiovisivo
L.Pirandello: <i>Una giornata</i> , da <i>Novelle per un Anno</i>	pp.344-349
F.Kafka, <i>Il risveglio di Gregor</i> , da <i>La Metamorfosi</i>	mat.proprio

MODULO CINQUE: SVEVO E LE AVANGUARDIE

Il primo Novecento	pp.14-15
La narrativa inglese	pp.308-309
J.Joyce, <i>Il monologo di Molly Bloom</i> , da <i>Ulisse</i>	pp.312-315
I.Svevo: la vita e le opere	pp.388-390
I.Svevo: il pensiero e la poetica	pp.392-394
I.Svevo, <i>La coscienza di Zeno</i>	pp.396-399
I.Svevo, <i>L'ultima sigaretta</i> , da <i>La Coscienza di Zeno</i>	pp.401-404
I.Svevo, <i>Lo schiaffo del padre</i> , da <i>La Coscienza di Zeno</i>	pp.407-413
I.Svevo, <i>Un' esplosione enorme</i> , da <i>La Coscienza di Zeno</i>	mat.proprio
L'avanguardia futurista	pp.259-261
F.T.Marinetti, <i>Manifesto del Futurismo</i>	mat.proprio
F.T.Marinetti, <i>Manifesto tecnico della letteratura futurista</i>	mat.proprio
F.T.Marinetti, <i>Pallone turco frenato</i>	mat.proprio
F.T.Marinetti, <i>Altro bombardamento</i>	mat.proprio
F.T.Marinetti, <i>Sintesi futurista della guerra</i>	mat.proprio
F.T.Marinetti, <i>Manifesto tecnico della cucina futurista</i>	mat.proprio

MODULO SEI: UNGARETTI

G.Ungaretti, vita e opere	pp.455-456
G.Ungaretti, il pensiero e la poetica	pp.458-459
G.Ungaretti, <i>L'Allegria</i>	pp.461-462
G.Ungaretti, <i>Veglia</i>	mat.proprio
G.Ungaretti, <i>Fratelli</i>	pp.470-471
G.Ungaretti, <i>Soldati</i>	p.478
G.Ungaretti, <i>San Martino del Carso</i>	mat.proprio

ELENCO DELLE LETTURE

Libro: Roncoroni, Cappellini, Sada – *Pagine di Letteratura, vol.3, Dall'Unità d'Italia a oggi.*

E.Zola, <i>Gervaise e l'acquavite</i> , da <i>L'Assommoir</i>	pp.24-28
F.De Roberto, <i>Razza immortale</i> , da <i>I Viceré</i>	mat.proprio
G.Verga, <i>Rosso Malpelo</i> , da <i>Vita dei Campi</i>	pp.55-66
G.Verga, <i>La Lupa</i> , da <i>Vita dei Campi</i>	pp.68-72
G.Verga, <i>La roba</i> , da <i>Novelle Rusticane</i>	pp.74-78
G.Verga, <i>La famiglia Malavoglia</i> , da <i>I Malavoglia</i>	pp.83-87
G.Verga, <i>L'addio di 'Ntoni</i> da <i>I Malavoglia</i>	pp.95-99
C.Baudelaire, <i>L'albatro</i> , da <i>I Fiori del Male</i>	mat.proprio
O.Wilde, <i>Dorian Gray uccide il pittore Basil</i> , da <i>Il Ritratto di Dorian Gray</i>	mat.proprio
G.Carducci, <i>Inno a Satana</i>	mat.proprio
G.Carducci, <i>Pianto antico</i>	mat.proprio
G.Carducci, <i>San Martino</i>	mat.proprio
G.Carducci, <i>Il Bove</i>	mat.proprio
G.D'Annunzio, <i>L'attesa dell'amante</i> , da <i>Il Piacere</i>	pp.178-181
G.D'Annunzio, <i>Scrivo nell'oscurità</i>	mat.proprio
G.D'Annunzio: <i>La pioggia nel pineto</i> (riduzione), da <i>Alcyone</i>	mat.proprio
Pascoli – <i>Temporale</i> , da <i>Myricae</i>	mat.proprio
Pascoli – <i>X agosto</i> , da <i>Myricae</i>	mat.proprio
L.Pirandello, <i>La nascita di Adriano Meis</i> , da <i>Il fu Mattia Pascal</i>	pp.352-356
L.Pirandello, <i>L'ingresso in scena dei sei personaggi</i> , da <i>Sei personaggi...</i>	mat.proprio
L.Pirandello: <i>La patente</i> , da <i>Novelle per un Anno</i>	pp.335-342
L.Pirandello: <i>Una giornata</i> , da <i>Novelle per un Anno</i>	pp.344-349
F.Kafka, <i>Il risveglio di Gregor</i> , da <i>La Metamorfosi</i>	mat.proprio
J.Joyce, <i>Il monologo di Molly Bloom</i> , da <i>Ulisse</i>	pp.312-315
I.Svevo, <i>L'ultima sigaretta</i> , da <i>La Coscienza di Zeno</i>	pp.401-404
I.Svevo, <i>Lo schiaffo del padre</i> , da <i>La Coscienza di Zeno</i>	pp.407-413
I.Svevo, <i>Un'esplosione enorme</i> , da <i>La Coscienza di Zeno</i>	mat.proprio
F.T.Marinetti, <i>Manifesto del Futurismo</i>	mat.proprio
F.T.Marinetti, <i>Manifesto tecnico della letteratura futurista</i>	mat.proprio
F.T.Marinetti, <i>Pallone turco frenato</i>	mat.proprio
F.T.Marinetti, <i>Altro bombardamento</i>	mat.proprio
F.T.Marinetti, <i>Sintesi futurista della guerra</i>	mat.proprio
F.T.Marinetti, <i>Manifesto tecnico della cucina futurista</i>	mat.proprio
G.Ungaretti, <i>Veglia</i>	mat.proprio
G.Ungaretti, <i>Fratelli</i>	mat.proprio
G.Ungaretti, <i>Soldati</i>	mat.proprio
G.Ungaretti, <i>San Martino del Carso</i>	mat.proprio

SCHEDA DI STORIA – SEZIONE A

Docente:

Stefano Morganti

Presentazione della classe:

Il profitto nello studio della storia è stato positivo solamente per un alunno su tre della Sezione A, per gli altri due alunni i risultati e l'attenzione risultano gravemente deficitari.

Testi adottati:

A.Brancati, T.Pagliarani – *La nuova storia in 100 lezioni*, vol. 3, Rizzoli Education

Altri strumenti didattici:

Le lezioni in classe sono state sempre accompagnate da materiale audiovisivo (immagini, filmati, applicazioni internet) per favorire l'apprendimento.

Laddove necessario, le tematiche trattate dal manuale sono state integrate o interamente sostituite con materiale fornito dal docente in formato cartaceo e sul canale Google Classroom, allo scopo di rendere la spiegazione di tematiche complesse (e.g. la crisi del '29) la più chiara possibile.

Numero di ore settimanali:

2

Metodologie adottate:

L'insegnamento della storia nel quinto anno è stato posto in continuità con il programma svolto nell'annualità precedente.

Il periodo affrontato, attraverso lezioni frontali e dibattito in aula, è andato dall'inizio del Novecento alla Guerra fredda, con particolare attenzione alle guerre mondiali e ai totalitarismi che hanno caratterizzato l'Italia, la Germania e l'Unione Sovietica tra i due conflitti.

Verifiche

Verifiche scritte con domande aperte e chiuse

Interrogazioni orali

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione già inseriti in questo documento.

PROGRAMMA SVOLTO

MODULO UNO: SCENARI POLITICI ED ECONOMICI A INIZIO NOVECENTO

	Capitoletti	Pagine
Lo sviluppo industriale e la società di massa	61.1, 61.2, 61.3	2-11, 22
Le grandi potenze europee tra '8 e '900: Regno Unito, Francia, Germania	62.1	14-17
L'Italia nell'età giolittiana	64.1, 64.2, 64.3	27-36

Imperi in crisi, tensioni e alleanze alla vigilia della guerra	materiale proprio
--	-------------------

MODULO DUE: LA PRIMA GUERRA MONDIALE

L'attentato di Sarajevo	materiale proprio	
Lo scoppio della "Grande Guerra": il Piano von Schlieffen	materiale proprio	
L'Italia in guerra. I fronti	65.2, 66.1	55-56, 58-59
Guerra di trincea, guerra totale	66.1, 66.2	58-60, 64, 66
Dai successi tedeschi del 1917 alla vittoria dell'Intesa	67.1, 67.2	67-70
La Conferenza di pace di Parigi	67.3	71-75

MODULO TRE: LA RIVOLUZIONE RUSSA

Socialismi e comunismi	materiale proprio	
le tensioni in Russia: la Rivoluzione di Febbraio	68.1	78-79
Dalle Tesi di Aprile alla Pace di Brest-Litovsk	68.1, 68.2	79-83
La guerra civile e la nascita dell'URSS	68.2, 68.3	83-86
L'ascesa di Stalin e il ritorno al comunismo	78.1	194-196
Il totalitarismo staliniano: le Grandi Purghe e i GULag	78.2, 78.3	196-199

MODULO QUATTRO: IL FASCISMO E LA GRANDE DEPRESSIONE

L'Europa in crisi e le conseguenze della guerra	69.1, 69.2, 69.3	133-134 e 137-139
La crisi del dopoguerra: le elezioni e il "Biennio Rosso"	72.1, 72.2	134, 136-137 e 140-142
L'impresa di Fiume e l'ascesa del Fascismo	72.2	143-144 e 146-147
La dittatura fascista	73.2, 74.1	148-151 e 154-157
Il "totalitarismo imperfetto" e la sua politica economica	74.2, 74.3	159-161 e 163
L'Impero fascista e le leggi razziali	75.1, 75.2	
I "Roaring Twenties"	70.1 + materiale	105-106

La crisi del '29 e la "Grande Depressione"	materiale proprio	
La fine del proibizionismo e il New Deal	70.4	114-115

MODULO CINQUE: IL NAZISMO

I turbolenti anni '20 in Germania	76.1 + materiale	180-182
L'ascesa del nazismo	76.2	182-184
La Germania di Hitler: un totalitarismo razzista	77.1, 77.2	185-189
L'affermazione delle dittature e la guerra civile spagnola	79.1, 79.2, 79.3	200 e 202-205
Le alleanze del Nazismo e la Grande Germania	77.3 + materiale	

MODULO SEI: LA SECONDA GUERRA MONDIALE

La blitzkrieg nazista	80.1	214-216
La guerra diventa mondiale: Italia e Giappone, USA e URSS	80.2	220-221
La guerra parallela di Mussolini e le battaglie-svolta	80.1, 80.3	219 e 222-223
La shoah	materiale proprio	
L'armistizio e la guerra di liberazione in Italia	82.1, 82.2, 82.3	234-236 e 238-240
La vittoria degli Alleati	83.1, 83.2	241-245

MODULO SETTE: LA GUERRA FREDDA E LA DECOLONIZZAZIONE

I primi anni del dopoguerra	84.1, 84.2	263-268
Guerra fredda e disgelo	85.1, 85.2	
La decolonizzazione: motivazione e fasi	materiale proprio	
L'indipendenza di India e Vietnam		
La questione israelo-palestinese	materiale proprio	

MODULO OTTO: L'ITALIA REPUBBLICANA E LA FINE DELLA GUERRA FREDDA

Non svolto

PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE A.F. 2025/2026
CLASSE QUINTA sezione A
Indirizzo SALA E VENDITA

Presentazione della classe:

Il programma di Lingua Inglese che si è svolto nella classe V sezione A, ha avuto come obiettivo principale quello di attivare nel discente, per il tramite della lingua, tutti i meccanismi cognitivi capaci di rafforzare ed allargare le sue conoscenze per operare nel futuro professionale.

- Oltre allo sviluppo delle abilità audio-orali ed alla comprensione del mondo anglosassone la sottoscritta ha perseguito i seguenti fondamentali obiettivi:

1. Far superare l'eventuale ansia, paura, timidezza e guidare gli alunni nei primi momenti della conversazione, favorendo l'instaurarsi di un rapporto umano positivo.
2. Mantenere viva la conversazione tra una persona che sa la lingua ed una persona che la capisce poco e la parla poco. Ciò è possibile, facendo imparare ai ragazzi delle "useful phrases". Si tratta di frasi che permettono all'interlocutore di capire il grado di comprensione dei messaggi e quindi di intervenire fin quando il messaggio è capito e sono del tipo: *Can you repeat, please?, Can you write it on the blackboard?, What does it mean?- Can you spell it?, ecc.*

I tre studenti hanno mediamente acquisito un linguaggio tecnicamente appropriato relativo all'indirizzo scelto. Gli studenti sono in grado di comprendere un testo scritto ed orale a carattere professionale. L'impegno profuso è stato quindi indirizzato alla motivazione e di conseguenza al conseguimento di un efficace metodo di studio. I risultati sono stati apprezzabili ed alla conclusione dell'anno scolastico, i tre studenti hanno assunto un comportamento serio ed impegnativo. I risultati sono stati apprezzabili ed alla conclusione dell'anno scolastico, gli studenti hanno assunto un comportamento serio ed impegnativo. Il profitto nel complesso è discreto.

Testi adottati: - Catrin Elen Morris – Alison Smith "Mastering: Cooking & Service + CD Audio" Eli

Numero di ore settimanali: 2 + 1 (inglese tecnico)

Metodologie adottate: Il corso si è articolato su due livelli: da un lato sono state prese in considerazione tematiche legate al settore professionale degli studenti, mirando soprattutto all'acquisizione del lessico tecnico e alla soluzione di problemi professionali; dall'altro si è proceduto ad una revisione e ad una introduzione di strutture linguistiche particolarmente rilevanti. I contenuti trattati durante il corso riguardano le aree di pertinenza professionale degli studenti con particolare attenzione allo sviluppo di competenze trasversali e multidisciplinari.

SOLUZIONI METODOLOGICO-DIDATTICHE SPECIFICHE:

- Libro di testo
- Lezione frontale in aula
- Lavoro di gruppo
- Lavoro individuale
- Lavoro in coppia
- Conversazione in lingua
- Ascolto-comprensione con riproduzione orale individuale e/o per piccoli gruppi
- Role-play

Verifiche

Per la verifica formativa ci si è principalmente affidati ad esercitazioni guidate, correzione

compiti e verifiche, consegne individuali ed una costante attività di sostegno durante lo svolgimento delle lezioni come domande dal posto, correzione individualizzata delle verifiche in classe e dei lavori domestici, discussione sugli argomenti trattati, test, esercizi alla lavagna o al posto ma senza voto.

Per la verifica sommativa sono state somministrate prove coerenti con il programma modulare, prove strutturate, semistrutturate e produzione di messaggi orali, brevi relazioni-esposizioni orali, questionari.

Durante i compiti in classe gli studenti hanno utilizzato 2 / 3 dizionari bilingue a disposizione di tutta la classe.

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal POF) già inseriti in questo documento.

PROGRAMMA SVOLTO

Modulo microlingua:

1. MENU PLANNING

- What's in a menu? – page 140
- Menu formats – page 141
- Types of menu – pages 142-143
- Buffet menus – page 144
- Breakfast, lunch and dinner menus – pages 146-147

2. DIET AND NUTRITION

- Healthy eating – pages 156-157
- The Mediterranean diet – page 158
- Other types of diet – page 159
- Alternative diets – pages 160-161
- Special diets for food allergies and intolerances – pages 164-165

3. SAFETY PROCEDURES

- Food safety and food quality – page 172
- HACCP – page 173
- HACCP principles – page 174

4. THE ART OF SERVICE

- Types of service – pages 256-257
- Flambé and flamed dishes – page 258
- Serving wine – page 260
- Pairing food and wine – page 261
- The different phases of service – pages 262-263

5. BEVERAGES

- Wine – pages 306-307
- Wine appellation – pages 308-309
- Beer – pages 310-311
- Spirits and liqueurs – pages 312-313
- Cocktails – pages 314-315
- Juices, milkshakes and frappés – page 316

6. INVALSI TEST (Training for Reading, Listening and Language in Use)

Modulo lingua base:

Riepilogo delle strutture linguistiche di base e delle modalità di produzione scritta ed orale

LCRC02000L - A55A511 - ALBO PRETORIO - 0000005 - 15/05/2026 - E1 – ESAMI - I

PROGRAMMA DI LINGUA FRANCESE A.F. 2025/2026

CLASSE QUINTA sezione A

Indirizzo SALA E VENDITA

Docente: ROSSIGNUOLO RAFFAELLA

Presentazione della classe:

La programmazione iniziale, sotto riportata, si è posta obiettivi seri e concreti, senza trascurare le riflessioni sulla lingua.

Il programma di Lingua Francese che si è svolto nella classe V sezione A ha avuto come obiettivo principale quello di attivare nel discente, per il tramite della lingua, tutti i meccanismi cognitivi capaci di rafforzare ed allargare le sue conoscenze, per operare nelle diverse situazioni professionali.

Gli studenti hanno mediamente acquisito un linguaggio tecnicamente appropriato relativo all'indirizzo scelto. Sono in grado di comprendere un testo scritto ed orale a carattere professionale. L'impegno profuso è stato quindi indirizzato alla motivazione e di conseguenza al conseguimento di un efficace metodo di studio. I risultati sono stati apprezzabili ed alla conclusione dell'anno scolastico, gli studenti hanno assunto un comportamento serio ed impegnativo. Il profitto nel complesso è discreto ma con qualche difficoltà sia nello scritto che nel parlato.

Testi adottati: Claudia Casazzi – “Autour de la table – L'oenogastronomie et le service” - LOESCHER EDITORE

Numero di ore settimanali: 3

Metodologie adottate: Il corso si è articolato su due livelli: da un lato sono state prese in considerazione tematiche legate al settore professionale degli studenti, mirando soprattutto all'acquisizione del lessico tecnico e alla soluzione di problemi professionali; dall'altro si è proceduto ad una revisione e ad una introduzione di strutture linguistiche particolarmente rilevanti. I contenuti trattati durante il corso hanno riguardato le aree di pertinenza professionale degli studenti.

SOLUZIONI METODOLOGICO-DIDATTICHE SPECIFICHE:

- Libro di testo
- Lezione frontale in aula
- Lavoro di gruppo
- Lavoro individuale
- Lavoro in coppia
- Conversazione in lingua
- Ascolto-comprensione con riproduzione orale individuale e/o per piccoli gruppi
- Role-play

Verifiche

Per la verifica formativa ci si è principalmente affidati ad esercitazioni guidate, correzione compiti e verifiche, consegne individuali ed una costante attività di sostegno durante lo svolgimento delle lezioni come domande

dal posto, correzione individualizzata delle verifiche in classe e dei lavori domestici, discussione sugli argomenti trattati, test, esercizi alla lavagna o al posto ma senza voto.

Per la verifica sommativa sono state somministrate prove coerenti con il programma modulare, prove strutturate, semistrutturate e produzione di messaggi orali, brevi relazioni-esposizioni orali, questionari.

Durante i compiti in classe gli studenti hanno utilizzato 2 / 3 dizionari bilingue a disposizione di tutta la classe.

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal POF) già inseriti in questo documento.

PROGRAMMA SVOLTO

Modulo microlingua:

MODULE 2: CHOISIR UN RESTAURANT

SÉQUENCE 1 – Les différentes formes de restauration

- Les deux secteurs de restauration – page 36
- La restauration collective à caractère social – page 36
- La restauration commerciale – pages 37-38
- La street food et les food-trucks – pages 39-40
- Les traiteurs et les chefs à domicile – page 40

SÉQUENCE 2 – Carte ou menu?

- La carte – page 47
- Comment créer une bonne carte de restaurant? – page 48
- Les différents types de cartes – pages 48-49
- Les menus – pages 50-51

MODULE 13: RÉGIME ET NUTRITION

SÉQUENCE 1 – LA SANTÉ VIENT EN MANGEANT

- Manger équilibré – page 336
- La pyramide alimentaire – page 337
- Les différents régimes alimentaires – page 338
- Les troubles du comportement alimentaire (TCA) – page 339
- *SÉQUENCE 2 – QUALITÉ, SÉCURITÉ, ÉTHIQUE*
- Les aliments biologiques – pages 345-346
- Les OGM (Organisme Génétiquement Modifiés) – page 346
- La sécurité alimentaire dans l'UE – page 347

Modulo lingua base:

- Revisione delle strutture di base e della modalità per la produzione scritta e orale
- L'accord du participe passé
- Les démonstratifs: adjectifs, pronoms
- Les pronoms relatifs simples
- La forme passive

CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE ALBERGHIERO CASARGO (LC)

MATEMATICA

RELAZIONE FINALE

Anno Formativo: 2025/2026

Docente: Prof. CODEGA GABRIELE

Classi: 5^A (SERVIZI DI SALA E BAR)

Indice: DESCRIZIONE DELLA CLASSE

OBIETTIVI EDUCATIVI

OBIETTIVI DIDATTICI

PROGRAMMA

DURATA DEL CORSO

METODOLOGIE, CRITERI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

DESCRIZIONE DELLA CLASSE

Il livello di preparazione iniziale della classe appare nel complesso sufficiente, pur con notevoli diversità tra allievi. Alcuni di essi infatti mostrano discrete capacità logiche e di calcolo, altri si trascinano carenze già dagli anni precedenti.

La classe lavora con apprezzabile impegno. La partecipazione al lavoro scolastico è nel complesso vivace ma non sempre propositiva. Il lavoro personale di revisione dei contenuti è eseguito nel complesso in modo superficiale.

Per alcuni alunni, infine, appaiono evidenti tanto le difficoltà di assimilazione e rielaborazione dei primi argomenti trattati quanto quelle di recupero di nozioni che dovrebbero ritenersi già acquisite.

OBIETTIVI EDUCATIVI

Si rimanda alle finalità educative specificate nel Piano dell'Offerta Formativa del C.F.P.A. di Casargo.

OBIETTIVI DIDATTICI

All'insegnamento della matematica nel corso del quinto anno è affidato il compito di:

1. Sviluppare ulteriormente l'intuizione matematica;
2. Utilizzare in modo sempre più autonomo i principali strumenti informatici con un taglio di carattere interdisciplinare;
3. Affinare le capacità logico-deduttive;
4. Acquisire attitudine alla generalizzazione;
5. Acquisire consapevolezza del metodo razionale;
6. Perfezionare l'abilità del matematizzare.

PROGRAMMA

1. Funzioni

Generalità sulle funzioni.

Determinazione dell'insieme di esistenza di una funzione.

Determinazione degli intervalli di positività e di negatività di una funzione.

Primo approccio al concetto di limite.

Definizione di limite di una funzione $f(x)$ per x tendente a un valore finito.

Limite destro e limite sinistro di una funzione.

Continuità di funzioni.

Limiti che si presentano in forma
indeterminata:

$$\infty - \infty, \frac{\infty}{\infty}, \frac{0}{0}.$$

Punti di discontinuità di una funzione.

Applicazione di limiti alla rappresentazione grafica delle funzioni: asintoti.

2. Derivate

Definizione di derivata di una funzione.

Significato geometrico della derivata di una funzione.

Derivata di alcune funzioni elementari.

Teoremi sul calcolo delle derivate.

Derivate di ordine superiore.

Semplici problemi di massimo e minimo.

3. Studio COMPLETO di SEMPLICI funzioni razionali

Determinazione degli intervalli nei quali una funzione è crescente o decrescente.

Massimi e minimi assoluti e relativi di una funzione.

Concavità di una curva.

Interpretazione e lettura del grafico di una funzione.

4. SIMULAZIONE PROVE INVALSI

DURATA DEL CORSO

Per l'Anno Formativo 2025/2026, il corso della disciplina Matematica è articolato in 93 ore.

METODOLOGIE, CRITERI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Si cercherà, per quanto possibile, di utilizzare un approccio di tipo induttivo-attivo nella gestione delle lezioni. Al tempo stesso si cercherà di sfruttare tutti quegli strumenti didattici (L.I.M., Digital Book) in grado di stimolare e coinvolgere lo studente e favorirne il processo di apprendimento.

Per la verifica del livello di apprendimento si punterà su prove formative e sommative. Le prime avranno il chiaro obiettivo di monitorare il processo di acquisizione dei contenuti slegandosi dalle performance della singola prova. Esse consisteranno nell'esecuzione di compiti, nella realizzazione di attività di gruppo, nella cura del proprio materiale di studio. Le prove sommative, invece, consisteranno in prove scritte ed interrogazioni orali. Per quanto

riguarda le prove scritte si cercherà di svolgerne almeno una ogni mese, al fine di ridurre il carico di lavoro degli allievi. Le prove si articoleranno in quesiti a risposta multipla cui si aggiungeranno esercizi o domande a risposta aperta.

Per gli alunni con D.S.A. saranno predisposte delle verifiche con un minor numero di domande a parità di tempo (integrate dall'utilizzo di un formulario se ritenuto necessario dall'allievo).

Per ciò che concerne le prove scritte, esse saranno valutate secondo la scala di valutazioni prevista nel Piano dell'Offerta Formativa. Sarà compito del docente stabilire voto minimo e massimo da attribuire alla singola prova in base al grado di difficoltà della stessa. La valutazione delle prove scritte si ricaverà attribuendo un punteggio ai singoli esercizi che terrà conto sia degli aspetti quantitativi (correttezza del risultato) che di quelli qualitativi della prova (correttezza del procedimento).

Relativamente alle interrogazioni orali, gli alunni saranno valutati nella risoluzione di alcuni esercizi alla lavagna ai quali si aggiungeranno domande di carattere teorico. Per gli alunni con D.S.A. le prove orali di verifica saranno calendarizzate e concordate per tempo.

Gli elementi caratterizzanti la valutazione della prova orale saranno i seguenti:

- I. pertinenza della risposta;
- II. conoscenza dell'argomento;
- III. correttezza del linguaggio specifico;
- IV. capacità di fare collegamenti e osservazioni personali.

Anche per le prove orali la scala di valutazioni sarà quella prevista nel Piano dell'Offerta Formativa.

SCHEDA DI DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA – 5^A SALA A.F. 2025/26

Docente: Prof. Stefano Bolis

Presentazione della classe:**- Andamento didattico/disciplinare**

Il gruppo classe, inizialmente formato da quattro studenti, ha registrato il ritiro di un allievo nel corso dell'anno. L'andamento è stato nel complesso quasi sufficiente, pur con differenti livelli di profitto. Un allievo ha avuto un profitto superiore rispetto agli altri. L'impegno degli studenti è stato generalmente apprezzabile ma scostante nel corso dell'anno. Gli allievi avevano mostrato difficoltà nel primo quadrimestre, hanno migliorato il loro rendimento nel corso dell'anno. Il comportamento in classe è stato generalmente positivo, nel pieno rispetto delle regole.

- Competenze ed abilità raggiunte

Competenze: Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio, Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondate sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.

Abilità: Recepire da diverse tipologie di fonti le informazioni relative alla vita sociale e civile, ed all'identità e storia del territorio, Identificare le strutture, le modalità di partecipazione e di esercizio dei diritti e dei doveri nell'ambito della comunità locale ed allargata, Individuare norme e procedure relative alla tracciabilità, provenienza, produzione e conservazione del prodotto.

Per ulteriori informazioni, si fa riferimento a pag. 10 del libro oppure il documento della classe 5^G dell'I.P.S. Fumagalli di Casatenovo

- Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte

E' stata effettuata una simulazione di acquisto e vendita di azioni, al fine di comprendere appieno la variabilità di tale strumento. A dicembre si è svolta una prova interna di simulazione al fine di preparare al meglio gli allievi alle simulazioni che avrebbero affrontato successivamente

Testo adottato:

- "Gestire le imprese ricettive 3", di Rascioni Farriello, Tramontana editore

Altri strumenti didattici:

- LIM
- Per approfondimenti su alcune tematiche economiche, è stato utilizzato il libro "Imprese e turistiche alberghiere", volume 2, autore Aiello, casa editrice Hoepli, in dotazione dall'anno precedente
- Appunti del docente per richiamare alcuni prerequisiti nel primo quadrimestre

Numero di ore settimanali:

- Il corso ha previsto mediamente 4 ore di lezioni settimanali per complessive 124 ore

Metodologie adottate:

- Lezioni frontali
- Lavori individuali e di gruppo
- Simulazioni operative applicate alla realtà

Verifiche

Verifiche scritte:

Sono state svolte due verifiche scritte nel primo quadrimestre e sono state pianificate due verifiche nel secondo. L'obiettivo è stato sempre di preparare al meglio gli allievi per lo svolgimento delle prove multidisciplinari, da affrontare per accedere all'esame e nel secondo quadrimestre concentrarsi sull'esposizione orale.

Verifiche orali:

Svolte saltuariamente, senz'altro in caso di recupero per aver saltato una verifica scritta.

Saranno incrementate con l'approssimarsi delle fine del corso, per preparare gli allievi all'orale dell'esame MATURITÀ in una ottica di multidisciplinarietà.

E' stata valutata anche l'attenzione in classe e la partecipazione attiva al corso.

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal POF del C.F.P.A. di Casargo).

PROGRAMMA SVOLTO

(tra parentesi sono indicate le pagine del libro di riferimento)

- Il bilancio e i principali documenti che lo compongono (Stato Patrimoniale, Conto economico, Nota integrativa)
- La pianificazione e la programmazione aziendale (pag. 142-151)
 - 1) Collegamento tra pianificazione e programmazione aziendale. Fattori determinanti per definire la strategia
 - 2) Le strategie aziendali di espansione, di consolidamento e di ridimensionamento
 - 3) Mission e vision aziendale
 - 4) Il vantaggio competitivo: la leadership di costo, di differenziazione e di focalizzazione
 - 5) Le forze di mercato di Porter
 - 6) Funzioni del controllo di gestione
- Il budget (pag. 155-164)
 - 1) Definizione e obiettivi
 - 2) Tecniche di redazione del budget (incrementativo, scorrevole, flessibile, a base zero)
 - 3) Rilevazione dei costi in base a standard (ideali, ottenibili, correnti)
 - 4) Articolazione del budget (budget degli investimenti, finanziario e economico. I budget settoriali)
- Il controllo budgetario (pag. 169-172)

- 1) Vantaggi e svantaggi del processo di controllo
 - 2) Fasi del processo di controllo
 - 3) L'analisi degli scostamenti nei costi e nei ricavi
 - 4) Reporting: misurazione e valutazione dei risultati raggiunti e delle cause degli scostamenti
- Il business plan (pag. 180-196)
- 1) Fattibilità dell'idea imprenditoriale relativa a una nuova impresa o prodotto
 - 2) Il contenuto e le parti del business plan
 - 3) Principali indici di bilancio (R.O.E., R.O.I., grado di capitalizzazione, margine di copertura globale, patrimonio circolante netto)
- Il marketing dell'azienda ristorativa: aspetti generali (pag.62-68)
- 1) Sviluppo e ruolo del marketing: orientamento alla produzione, prodotto, vendita, mercato, cliente
 - 2) Il marketing strategico e operativo
 - 3) Caratteristiche del marketing turistico
- Il marketing strategico (pag. 73-87)
- 1) Le fasi del processo di marketing strategico: analisi interna-esterna, pianificazione strategica (segmentazione, targeting, posizionamento e mappe), programmazione operativa e controllo
 - 2) Analisi interna e valutazione del market share e fair share
 - 3) Segmentazione della domanda e strategie di copertura del mercato (indifferenziato, differenziato e concentrato)
 - 4) Analisi S.W.O.T. (pag.145)
- Il marketing operativo (pag.93-107)
- 1) Il marketing mix e le leve del marketing
 - 2) La politica del prodotto: gamma, linea, marca; il ciclo di vita del prodotto
 - 3) La politica del prezzo: vincoli, determinazione e politiche di prezzo (penetrazione, scrematura o di prezzo allineato)
 - 4) La politica della distribuzione: canale diretto, indiretto breve e lungo. Il franchising
 - 5) La comunicazione e le sue forme (pubblicità, promozione, pubbliche relazioni, direct marketing e web marketing)
- Il web marketing e i suoi strumenti (pag.111-115)
- Il piano di marketing (pag.119-121)
- 1) Il piano di marketing e il suo contenuto
- Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro (pag.224-226)
- 1) Il testo unico sulla sicurezza e D.L. 81/2008
 - 2) Ruoli e responsabilità dei soggetti coinvolti nella sicurezza (imprenditore, lavoratori, R.S.P.P., R.L.S., medico competente)
 - 3) Normativa antincendi

Argomenti da sviluppare tra aprile e maggio:

- Le norme di igiene e di protezione dei dati personali (pag. 228-239)
 - 1) Tracciabilità e rintracciabilità di un prodotto
 - 2) L'etichettatura e le procedure di controllo interno e esterno
 - 3) Frodi alimentari sanitarie e commerciali (sofisticazione, adulterazione, alterazione, contraffazione)
 - 4) La normativa sulla privacy (D.L. 196/2003 e G.D.P.R.) e sul trattamento dei dati personali
 - 5) La certificazione volontarie di qualità I.S.O.
- Le abitudini alimentari e l'economia del territorio (pag. 268-285)
 - 1) Le abitudini alimentari e i principali fattori che la influenzano; la legge di Engel
 - 2) I segni distintivi di un'azienda: marchio, ditta, insegna
 - 3) I principali marchi collettivi di qualità alimentare (D.O.P., I.G.P., S.T.G., BIO, D.O.C., D.O.C.G., I.G.T.)
 - 4) I prodotti a Km 0 e i G.A.S.
- Il mercato turistico (pag. 2-50)
 - 1) Il mercato turistico nazionale e internazionale
 - 2) Organismi e le fonti normative interne e internazionali
 - 3) Nuove tendenze del turismo

SCHEDA DI SCIENZE MOTORIE

Docente: Lietti Riccardo

Presentazione della classe:

Nel complesso la classe si presenta abbastanza attenta ed interessata alla materia, nonché disponibile nell'accogliere le proposte formative del docente, anche se alcuni elementi continuano a mostrare scarso interesse.

I ragazzi risultano comunque educati e collaborativi, propensi sia al lavoro individuale che a quello collettivo.

Tutti i ragazzi hanno raggiunto con successo gli obiettivi minimi prefissati sia nella parte pratica sia nella parte teorica.

Testi adottati: /

Altri strumenti didattici: appunti e slide forniti dal docente

Numero di ore settimanali: 1

Metodologie adottate: lezione frontale, esercitazione pratica

Verifiche

- Verifiche pratiche.
- Osservazioni sistematiche sull'apprendimento motorio.
- Verifiche scritte.
- Concorrono inoltre alla formulazione del giudizio i seguenti punti: osservazioni sul comportamento, sulla partecipazione alle lezioni, sulla capacità di organizzazione, sull'utilizzo appropriato degli attrezzi, sulla capacità di collaborazione, sul rispetto delle regole.

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal POF) già inseriti in questo documento.

PROGRAMMA SVOLTO**Calcio a 5**

- Fondamentali individuali e di squadra
- Pratico

Pallavolo

- Regole di gioco
- Fondamentali individuali e di squadra
- Pratico

Pallacanestro

- Fondamentali individuali e di squadra
- Pratico

Pallamano

- Regole di gioco
- Fondamentali individuali e di squadra
- Pratico

Atletica

- Velocità (teoria e pratica)
- Resistenza (teoria e pratica)

- Salti in estensione (teoria e pratica)
- Salti in elevazione (teoria e pratica)
- Lanci (teoria e pratica)

Capacità e Abilità motorie

- Saperle classificare e distinguere

Cenni di Anatomia Umana

- Piani e assi corporei
- Componenti apparato locomotore

Salute e sport

- La dieta per gli sportivi
- Il doping

Primo soccorso

- Posizione laterale di sicurezza
- Manovre ed interventi di primo soccorso

SCHEDA DI SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Classe 5^ Sezione A CFPA – articolazione sala e vendita
Anno Formativo 2025/2026

Obiettivi da raggiungere: acquisizione di competenze specifiche nell'ambito della preparazione e somministrazione di cibi e pietanze;

Il corso si prefigge lo scopo di fornire agli studenti della 5° classe, all'interno dell'offerta formativa prevista dal piano educativo della Regione Lombardia, gli strumenti concettuali utili e necessari affinché possano predisporre una gestione accurata e consapevole di tutto quanto concerne la manipolazione, la conservazione degli alimenti e le loro principali caratteristiche nutrizionali, riuscendo ad elaborare menù con contenuti nutrizionali definiti, nel rispetto delle normative igienico- sanitarie.

Modalità di valutazione: verifiche orali e scritte.

La programmazione di Scienza degli Alimenti è qui illustrata su due livelli:

- a) Unità di Apprendimento (UDA)
- b) sezioni di ogni (UDA)

Ogni UDA partecipa al conseguimento delle competenze professionali cui sono correlati i nuclei tematici fondamentali

I nuclei tematici:

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

UDA sicurezza alimentare e tutela dei consumatori (nuclei tematici correlati: 1,2,3,4,5,7)

Sezione 1: La filiera alimentare

Sezione 2: Il sistema HACCP

Sezione 3: la contaminazione biologica degli alimenti

Sezione 4: la contaminazione fisico -chimica degli alimenti

UDA La trasformazione degli alimenti (nuclei tematici correlati: 1,2,3,6)

Sezione 5: la conservazione degli alimenti

Sezione 6: la cottura degli alimenti

Sezione 7: i nuovi prodotti alimentari

UDA l'alimentazione in condizioni fisiologiche (nuclei tematici correlati: 1,2,4,5,6,7,8)

Sezione 8: l'alimentazione delle diverse fasi della vita

Sezione 9: diete e stili alimentari

Sezione 10: prescrizioni alimentari e religioni

Sezione 11: l'alimentazione nella ristorazione collettiva

UDA l'alimentazione in situazioni patologiche (nuclei tematici correlati: 1,6)

Sezione 12: l'alimentazione nelle malattie cardiovascolari

Sezione 13: l'alimentazione nelle malattie metaboliche

Sezione 14: l'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente

Sezione 15: allergie ed intolleranze alimentari

Sezione 16: alimentazione e tumori, disturbi alimentari

b) Contenuti specifici e dettagliati di ogni singolo modulo

Sezione 1: La filiera alimentare

1. La filiera agroalimentare
2. Impatto ambientale della filiera agroalimentare
3. Le frodi nella filiera agroalimentare
4. La sicurezza alimentare nella filiera produttiva
5. La qualità della filiera alimentare
6. Le certificazioni di qualità

Sezione 2: Il sistema HACCP

1. Il concetto di igiene
2. I pericoli legati agli alimenti
3. Igiene dei prodotti alimentari
4. I manuali di buone pratiche igieniche
5. I manuali HACCP

Sezione 3: la contaminazione biologica degli alimenti

1. Le malattie trasmesse dagli alimenti (MTA)
2. I prioni, virus, batteri
3. I fattori di crescita microbica
4. Le tossinfezioni alimentari
5. I principali batteri responsabili delle MTA
6. I funghi microscopici
7. Le parassitosi

Sezione 4: la contaminazione fisico -chimica degli alimenti

1. La contaminazione fisica degli alimenti
2. Gli agrofarmaci

3. Gli zoofarmaci
4. Sostanze cedute dai MOCA
5. I metalli pesanti

Sezione 5: la conservazione degli alimenti

1. La conservazione degli alimenti, cenni storici
2. Tecnologie alimentari
3. Alterazione degli alimenti
4. Classificazione dei metodi di conservazione
5. Conservazione a basse e alte temperature, con sottrazione d'acqua, in ambienti modificati, irraggiamento ed altri metodi fisici innovativi, con metodi chimici naturali e artificiali, l'affumicamento e le fermentazioni.

Sezione 6: la cottura degli alimenti

1. La cottura
2. La trasmissione del calore nella cottura
3. Effetti della cottura sugli alimenti
4. Modificazione dei nutrienti per effetti della cottura
5. Composti tossici da pratiche di cottura
6. Principali tecniche di cottura

Sezione 7: i nuovi prodotti alimentari

1. Prodotti alimentari normativi
2. Alimenti salutistici
3. Alimenti destinati ad una alimentazione particolare
4. Gli integratori alimentari
5. Gli alimenti funzionali
6. I nuovi alimenti
7. Gli alimenti geneticamente modificati

Sezione 8: l'alimentazione delle diverse fasi della vita

1. Sana e corretta alimentazione
2. La dieta nell'età evolutiva, nel neonato, nel lattante
3. L'alimentazione complementare
4. La dieta nel bambino
5. La dieta nell'adolescente
6. La dieta nell'adulto
7. La dieta in gravidanza e durante l'allattamento
8. La dieta nella terza età

Sezione 9: diete e stili alimentari

1. Dieta e benessere
2. Stili alimentari
3. La dieta mediterranea
4. La dieta sostenibile
5. Le diete vegetariane
6. Le diete semi vegetariane
7. La dieta macrobiotica
8. Dieta e sport

Sezione 10: prescrizioni alimentari e religioni

1. Il valore simbolico degli alimenti nelle religioni
2. Le regole alimentari nell'ebraismo

3. Le regole alimentari nel cristianesimo

Sezione 11: l'alimentazione nella ristorazione collettiva

1. La ristorazione
2. La ristorazione di servizio
3. La mensa scolastica
4. La mensa aziendale
5. La ristorazione nelle case di riposo ed ospedaliera

Sezione 12: l'alimentazione nelle malattie cardiovascolari

1. Le malattie cardiovascolari
2. L'ipertensione arteriosa
3. Le iperlipidemie
4. L'aterosclerosi

Sezione 13: l'alimentazione nelle malattie metaboliche

1. Le malattie del metabolismo
2. La sindrome metabolica
3. Il diabete mellito
4. L'obesità
5. L'iperuricemia e la gotta
6. L'osteoporosi

Sezione 14: l'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente

1. I disturbi gastrointestinali
2. Le malattie epatiche

Sezione 15: allergie ed intolleranze alimentari

1. Le reazioni avverse al cibo
2. Le allergie alimentari
3. Intolleranze alimentari
4. La sensibilità al glutine e la celiachia

Sezione 16: alimentazione e tumori, disturbi alimentari

1. I tumori
2. I disturbi alimentari

Appendice

I LARN

Tabelle di composizione chimica ed energetica degli alimenti

Libro di testo: Scienza e cultura dell'alimentazione.

Autore: A. Machado

Editore: Editore Poseidonia

Eventuali dispense fornite dal docente

SCHEDA DI LABORATORIO DI SALA

Docente: CALABRESE MAURIZIO – LABORATORIO DI SALA BAR

Presentazione della classe: 5^A

Andamento didattico/disciplinare

L'andamento didattico disciplinare, per quanto concerne l'attività svolta per il periodo settembre – marzo, è stato abbastanza discreto, dimostrando la partecipazione attiva alle relative lezioni, con cospicua presenza e attenzione, dei relativi studenti.

Competenze ed abilità raggiunte

Le competenze e le abilità sono state raggiunte in modo adeguato, gli alunni hanno raggiunto un livello complessivamente adeguato di competenze e abilità nell'ambito del servizio di sala e bar, il programma prestabilito è stato completato in base al periodo scolastico sino ad ora svolto.

In particolare, sono in grado di organizzare e gestire il servizio in autonomia, applicando correttamente le tecniche operative di sala e le principali metodologie di miscelazione. Hanno acquisito buone capacità nella preparazione e presentazione di bevande e cocktail, nella conoscenza dei prodotti enogastronomici e nella gestione del rapporto con la clientela, dimostrando competenze comunicative e relazionali adeguate al contesto professionale.

Risultano inoltre in grado di operare nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza, nonché di collaborare efficacemente in team, adattandosi alle diverse situazioni di servizio.

In sintesi gli allievi sono in grado di:

- Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza.
- Riconoscere parzialmente il mondo dei distillati e dei liquori.
- Effettuare la “porzionatura” dei piatti in modo corretto.
- Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali.
- Individuare i principi di abbinamento cibo-vino.
- Proporre piccoli abbinamenti di vini e altre bevande, ai cibi.
- Saper promuovere i prodotti tipici dell'attività enogastronomica.
- Simulare e definire menù che soddisfino le esigenze di una specifica clientela.
- Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione del territorio.
- Individuare e utilizzare tecniche di approvvigionamento.
- Conosce i principali cocktail IBA e la loro preparazione .
- Conosce sia i prodotti e piatti tipici delle regioni italiane e in modo generico i vini più importanti italiani.

- **Attività di recupero e/o approfondimento svolte**

Nel corso dell'anno sono state svolte attività di recupero in itinere per il consolidamento delle conoscenze teoriche e delle competenze pratiche di sala e bar, attraverso esercitazioni guidate e ripassi mirati.

Parallelamente, sono stati proposti approfondimenti su tecniche di miscelazione, analisi dei prodotti e simulazioni di servizio, al fine di potenziare le competenze professionali degli alunni.

Testi adottati:

- SALA - BAR E VENDITA hoepli per il quarto e quinto anno dell'articolazione enogastronomia
- MAITRE & BARMAN *CON MASTERLAB* laboratorio di servizi enogastronomici Sala e Vendita - 2°biennio 5° anno – le Monnier
- SALA E VENDITA per Cucina quarto e quinto anno Gruppo editoriale Eli

Altri strumenti didattici:

Dispense aggiuntive inerente al programma

Numero di ore settimanali:

circa 4 ore a settimana (da settembre 2025 ad aprile 2026 circa 115 ore)

Metodologie adottate:

Gli argomenti sono stati trattati singolarmente in aula, con un approfondimento teorico delle lezioni frontali e proiezioni in power point.

Si è data importanza alla fase teorica con libri di testo, dispense e filmati inerenti la specializzazione del settore alberghiero.

Verifiche:

Nel corso dell'anno scolastico sono state adottate metodologie didattiche diversificate, finalizzate allo sviluppo delle competenze professionali di ogni singolo alunno.

- Prove scritte e Verifiche orali.
- **Lezioni teoriche frontali** per lo studio di discipline professionali, enogastronomia, tecniche di servizio, di Sommellerie e di miscelazione.
- **Esercitazioni pratiche in laboratorio e in aula bar/sala**, con simulazioni di servizio reale, preparazione di cocktail e bevande e servizio vini.
- **Attività di gruppo e project work**, per favorire la collaborazione, la gestione dei ruoli e la capacità di problem solving.
- **Studio guidato e approfondimenti individuali**, per consolidare le conoscenze e sviluppare autonomia operativa.
- **Verifiche pratiche e teoriche**, per monitorare l'apprendimento ed intervenire con attività di recupero mirate.

Le sopracitate metodologie hanno consentito agli alunni di integrare conoscenze teoriche e abilità pratiche, sviluppando professionalità e autonomia operative coerenti con il profilo di uscita della quinta classe.

Criteri di valutazione:

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal POF) già inseriti

in questo documento.

Per quanto concerne le prove scritte, sono state valutate secondo la scala di valutazione prevista nel piano dell'Offerta Formativa.

PROGRAMMA SVOLTO:

Programmazione classe quinta A enogastronomia- Dipartimento sala e vendita

UNITA' FORMATIVA	ARGOMENTO
LIBRI DI TESTO - SALA BAR E VENDITA HOELPI - MASTERLAB MAÎTRE E BARMAN LE MONNIER - SALA E VENDITA EDITORIALE ELI U.F. 1– DISTILLAZIONE ACQUEVITI E LIQUORI (Nuclei tematici 2)	- DISTILLAZIONE E ACQUEVITI - BRANDY, COGNAC, ARMAGNAC - GRAPPA, WHISKY, VODKA, RUM, GIN, TEQUILA, ACQUEVITI DI FRUTTA, ACQUAVITE D'UVA - LIQUORI
LIBRI DI TESTO - SALA BAR E VENDITA HOELPI - MASTERLAB MAÎTRE E BARMAN LE MONNIER - SALA E VENDITA EDITORIALE ELI U.F. 2 – LA VITE E IL VINO (Nuclei tematici 5)	- LA VITE E LA FERMENTAZIONE ALCOLICA - LA VINIFICAZIONE - LA SPUMANTIZZAZIONE E I SUOI METODI : CLASSICO, CHARMAT/MARTINOTTI e ANCESTRALE - CLASSIFICAZIONE DEI VINI - CLASSIFICAZIONE EUROPEA, VINO E SALUTE - L'ETICHETTA DEL VINO - DEGUSTAZIONE VINO - ABBINAMENTO CIBO VINO
LIBRI DI TESTO - SALA BAR E VENDITA HOELPI - MASTERLAB MAÎTRE E BARMAN LE MONNIER - SALA E VENDITA EDITORIALE ELI UF. 3 – LA CARTA STRUMENTO DI VENDITA (Nuclei tematici 2, 5)	- PRESENTAZIONE, ASPETTI TECNICI E GESTIONALI - LA CARTA DELLE VIVANDE, IL MENU - LA CARTA DEI VINI, LA CARTA DEL BAR - LA CARTA ESPOSTA
UNITA' FORMATIVA	ARGOMENTO
LIBRI DI TESTO - SALA BAR E VENDITA HOELPI - MASTERLAB MAÎTRE E BARMAN LE MONNIER - SALA E VENDITA EDITORIALE ELI	- DEFINIZIONE E COMPOSIZIONE - TECNICHE DI MISCELAZIONE - PREPARAZIONE E DECORAZIONE - DRINK COST, GRADO ALCOLICO DI UN COCKTAILS

U.F.3 – I COCKTAIL INTERNAZIONALI (Nucleo Tematico 2)	• CLASSIFICAZIONE DEI COCKTAIL
LIBRI DI TESTO • SALA BAR E VENDITA HOELPI • MASTERLAB MAÎTRE E BARMAN LE MONNIER • SALA E VENDITA EDITORIALE ELI UF. 4 – VALORIZZAZIONE PRODOTTI TIPICI (Nuclei tematici 1, 4, 8, 5)	• LA TIPICITÀ COME ELEMENTO STRATEGICO • CHE COS'È IL PRODOTTO TIPICO • IL VALORE DEL PRODOTTO TIPICO • FORZE E DEBOLEZZE DEI PRODOTTI TIPICI • IL RUOLO DEI CONSUMATORI • I MARCHI DI TUTELA DEI PRODOTTI
LIBRI DI TESTO • SALA BAR E VENDITA HOELPI • MASTERLAB MAÎTRE E BARMAN LE MONNIER • SALA E VENDITA EDITORIALE ELI U.F. 5 – IL CATERING: CATERING E BANQUETING (Nuclei tematici 4)	• L'ATTIVITÀ DEL CATERING • LA PRODUZIONE E LA DISTRIBUZIONE ITINERANTE • IL BANQUETING, IL CATERING E IL CATERING BANQUETING • LE OCCASIONI E LE TIPOLOGIE DI EVENTI
LIBRI DI TESTO • SALA BAR E VENDITA HOELPI • MASTERLAB MAÎTRE E BARMAN LE MONNIER • SALA E VENDITA EDITORIALE ELI UF. 6 REGIONI D'ITALIA E I SUOI PRODOTTI TIPICI CUCINA E VINI (Nuclei tematici 6, 7)	• PRESENTAZIONE • CAMPANIA. EMILIA ROMAGNA, LAZIO, LIGURIA, LOMBARDIA, PIEMONTE, PUGLIA, SARDEGNA, SICILIA, TOSCANA, VENETO • IL TURISMO ENOGASTRONOMICO

P. S. EVENTUALI ALTRI ARGOMENTI SI SVOLGERANNO DOPO L'APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO DI CLASSE

**RELAZIONE FINALE A.F. 2025/2026 -CFPA-CASARGO-
PROGRAMMA DI LABORATORIO DI CUCINA - SERVIZI ENOGASTRONOMICI**

Docente: Riva Andrea
Classe: 5°
Sezione: A

Presentazione della classe andamento didattico/disciplinare

La classe è formata da tre alunni (a seguito del ritiro di un allievo), nessuna con certificazione D.S.A.

Gli alunni hanno affrontato, durante il loro percorso scolastico, tre tirocini in strutture ristorative di buon livello, svolto numerosi eventi interni ed esterni al CFPA di Casargo e partecipato a diverse competizioni di mixology e servizio in sala per accrescere ancora di più il loro bagaglio professionale.

L'andamento didattico disciplinare svolto per il periodo settembre 2025 – aprile 2026, è stato sufficiente, dimostrando la partecipazione attiva alle lezioni con cospicua presenza dei relativi studenti.

Competenze ed abilità raggiunte

- Riconoscere la forza del territorio e i prodotti tipici italiani
- Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazione
- Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro
- Redazione e gestione di un piano **HACCP**
- Progettare e organizzare eventi di catering e banqueting e relativi menu

Testi adottati

- Tecniche di cucina “EDIZIONI PLAN” – ALMA Scuola internazionale di cucina
- SALA BAR E VENDITA HOEPLI per il quarto e quinto anno dell'articolazione enogastronomia

Strumenti didattici integrativi

- Dispense aggiuntive inerenti alle unità didattiche

Verifiche

- Verifiche scritte
- Prove orali per ciò che riguarda la parte teorica
- Realizzazione di progetti coordinati dal docente attraverso l'approfondimento di riassunti inerente all'argomento trattato sulla disciplina del settore alberghiero.
- Prove pratiche con eventi interni ed esterni e realizzazione di progetti nella prima parte dell'anno scolastico

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal POF).
Per ciò che concerne le prove scritte, sono state valutate secondo la scala di valutazione prevista nel piano dell'Offerta Formativa.

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO QUADRIMESTRE

- **Unità 1 = Il sistema H.A.C.C.P.: (3)**
 - L'igiene professionale in cucina;
 - Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature;
 - La sicurezza degli alimenti e l'HACCP;
 - Le diverse temperature e metodi di conservazione

- **Unità 2 = La forza del territorio: (1) (4) (5)**
 - *Tipicità Alimentari*;
 - *Prodotti a chilometro zero*;

- **Unità 3 = Marchi di qualità e altre tutele alimentari: (1) (4) (5) (7)**
 - I prodotti DOP, IGP, PAT, STG-AS;
 - I marchi di qualità dei vini;
 - I presidi Slow-Food;
 - I marchi di qualità locale;
 - Le etichette alimentari;
 - Tracciabilità e Rintracciabilità;
 - I prodotti tipici italiani

- **Unità 4 = Intolleranze alimentari e stili alimentari particolari: (1)**
 - Le principali intolleranze alimentari *-glutine e lattosio-*
 - Le altre intolleranze alimentari *-lieviti-uova-nichel-ecc-*;
 - Gli stili alimentari vegetariani;
 - La dieta mediterranea e macrobiotica;

- **Unità 5 = Alimenti e Qualità Alimentari: (1) (4) (6)**
 - La classificazione nutrizionale degli alimenti;
 - La classificazione merceologica degli alimenti;
 - Gli OGM Organismi Geneticamente Modificati

- **Unità 6 = Alimenti e Qualità Alimentari: (1) (3) (4) (5) (6)**
 - Le diverse qualità degli alimenti;
 - L'etichetta alimentare;

- I marchi europei di qualità e tipicità;
- I marchi di tutela nazionali e internazionali;
- I marchi di tutela dei vini;
- La tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari

SECONDO QUADRIMESTRE

- **Unità 7 = Gli stili gastronomici** (4) (5) (7)
 - L'offerta gastronomica della cucina tradizionale;
 - L'offerta gastronomica delle cucine etniche e dietetiche;
 - L'offerta gastronomica della cucine globali;
 - L'offerta gastronomica delle cucine scientifiche e sperimentali
- **Unità 8 = Tipologie di menù**: (1) (2) (4) (5) (7)
 - Il menu -definizione-significato-tipologie;
 - Principali regole per la stesura di un menu;
 - Menu e stagionalità dei prodotti;
 - Tipologie di menù per ristoranti; hotel ed eventi di vario tipo
- **Unità 9 = Il servizio di catering e banqueting**: (2) (5) (6) (7) (8)
 - Banqueting e Catering due realtà a confronto;
 - Che cos'è il Catering e le varie tipologie;
 - Che cos'è il Banqueting;
 - La pianificazione e l'organizzazione del servizio del banqueting;
 - Le nuove figure professionali del banqueting;

Sono contraddistinti con apposita segnalazione numerica i nuclei tematici correlati alle competenze inerenti alle varie unità.

I nuclei tematici correlati alle competenze inerenti alle varie unità sono contraddistinti con apposita segnalazione numerica

Legenda nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze

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

ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.

3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.

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

5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.

6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.

7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.

8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del customer care; identificazione del target della clientela e offerta dei prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela

8. SIMULAZIONI PROVE D'ESAME ELABORATE DALLA SCUOLA

Le simulazioni per gli allievi del C.F.P.A. hanno una importanza fondamentale per l'ammissione agli esami; infatti, in base all'accordo con l'I.P.S. pesano un 1/3 del voto finale per ogni specifica disciplina.

Per questo motivo si segnala che, al fine di migliorare la preparazione degli allievi del CFPA alle potenziali simulazioni condivise con l'I.P.S. Fumagalli, è stata effettuata una simulazione multidisciplinare "interna". Per conoscenza si riporterà negli allegati il testo della prova che si è svolta il 4 e il 16/12/2025.

Per i testi delle simulazione delle prime e seconde tornate, si rimanda al documento della 5^G di Casatenovo

- 10/02/2026: svolgimento prova multidisciplinare di Francese, Matematica, Diritto e Tecniche Amministrative a Casargo
- 12/02/2026: simulazione prima prova dell'Esame MATURITÀ a Casargo
- 19/02/2026: simulazione seconda prova dell'Esame MATURITÀ – Alimentazione e Sala a Casargo

- 03/03/2026: svolgimento prova multidisciplinare di Inglese, Cucina, Scienze Motorie, Storia a Casargo
- 25/03/2026: svolgimento prova multidisciplinare di Francese, Matematica, Diritto e Tecnica Amministrativa a Casargo
- 26/03/2026: simulazione prima prova dell'Esame MATURITÀ a Casargo
- 21/04/2026: simulazione seconda prova dell'Esame MATURITÀ a Casargo
- 28/04/2026: svolgimento prova multidisciplinare di Inglese, Scienze Motorie, Storia e Cucina a Casargo.

Una simulazione facoltativa di colloquio tenuta da i docenti del C.F.P.A. sarà effettuata agli allievi a fine maggio o nei primi giorni di giugno, con lo scopo di ottenere una migliore preparazione all'esame.

9. GRIGLIE DI VALUTAZIONE E CREDITI SCOLASTICI

Con riferimento alle griglie di valutazione, si fa riferimento a quanto indicato dal Documento di classe della classe V G dell'I.P.S. G. Fumagalli di Casatenovo. La griglia di valutazione del colloquio orale è comunque già definita nell'ordinanza ministeriale (allegato A), come pure le modalità di attribuzione del credito scolastico

10. ALLEGATI

- All. 1: accordo A.P.A.F. - C.F.P.A. Casargo con I.P.S. Fumagalli di Casatenovo
- All. 2: tabella in cui sono sintetizzate le esperienze di formazione scuola lavoro svolti dagli allievi del C.F.P.A.
- All. 3: elenco delle letture di italiano
- All. 4: conferma allievi sui programmi
- All. 5: scheda riassuntiva delle attività di educazione civica
- All. 6: prove multidisciplinari "interne" svolte a Casargo

Il Consiglio di Classe:

COMPONENTE	AREA DISCIPLINARE
Prof. MORGANTI STEFANO	Lingua Italiana e letteratura
Prof. MORGANTI STEFANO	Storia
Prof.ssa ROSSIGNUOLO RAFFAELLA	Inglese
Prof.ssa ROSSIGNUOLO RAFFAELLA	Francese – seconda lingua straniera
Prof. LIETTI RICCARDO	Scienze motorie e sportive

Prof. CODEGA GABRIELE	Matematica
Prof. FERRAROLI MATTIA	Scienze e cultura dell'alimentazione
Prof. BOLIS STEFANO	Diritto e tecnica amministrativa
Prof. CALABRESE MAURIZIO	Laboratorio di sala
Prof. RIVA ANDREA	Laboratorio di cucina
Prof. MAGGIONI BRUNO	Religione