



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CHINO CHINI"

Via Pietro Caiani, 68 - 50032 Borgo San Lorenzo (Fi)

Tel. 055.8459.268 - Fax 055.8495.131

Sito Web: www.chinochini.edu.it - E-mail: fiis02300n@istruzione.it - PEC fiis02300n@pec.istruzione.it

Codice meccanografico FIIS02300N - Codice fiscale 90001330480

Corsi diurni e istruzione per adulti

Istruzione Professionale: Industria e Artigianato per il Made in Italy, Manutenzione e Assistenza Tecnica,

Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale, Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Istruzione Tecnica: Istituto Tecnico per il Turismo



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(L. 425/97 – D.P.R. 323/98 art. 5)

relativo all'azione educativa e didattica realizzata nell'ultimo anno di corso,

ai sensi dell'art. 10 dell'O.M. n. 54 del 26.03.2026

Anno Scolastico 2025/2026

Indirizzo di studio Enogastronomia e Ospitalità alberghiera

Classe e sezione VACU

Borgo San Lorenzo, 15 maggio 2026

PREMESSA

Il presente documento esplicita i contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi ed i tempi del percorso formativo, nonché i criteri, gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti dalla classe V sezione ACU indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera, articolazione Cucina, nel corso dell'anno scolastico 2025/2026

DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO

L'Istituto di Istruzione Superiore "Chino Chini", di Borgo S. Lorenzo è nato come Istituto Professionale nel 1984, con il distacco dall'IPSIA "Cellini" e dall'IPF "Tornabuoni" di Firenze, delle rispettive sedi coordinate di Borgo S. Lorenzo e di Pontassieve. L' IPSIA Chino Chini trova l'assetto con i corsi elettrico, meccanico, assistente all'infanzia, aziendale e turistico. Nel 2004 nasce il corso alberghiero e della ristorazione.

Oggi l'Istituto Professionale di Stato (IPSIA) ha modificato la sua denominazione in Istituto d'Istruzione Superiore (IIS) inglobando sia la funzione d'Istruzione Professionale, con i corsi Industria e artigianato per il made in Italy, Manutenzione e Assistenza tecnica, Enogastronomia e Ospitalità alberghiera, Servizi per la sanità e Assistenza sociale, e quelli dell'Istruzione Tecnica con il corso per i Tecnici del turismo. L'Istituto inoltre offre corsi di Istruzione per adulti nell'indirizzo di Enogastronomia e Ospitalità alberghiera, Servizi per la sanità e l'Assistenza sociale. Dal 2022-23 l'istruzione per gli adulti si è arricchita con il corso Manutenzione e Assistenza tecnica (curvatura meccanica).

Il "Chino Chini" ha assunto nel corso degli anni la caratteristica di Istituto polivalente.

Maggiori informazioni sono consultabili sul sito web dell'Istituto: www.chinochini.edu.it e in particolare il Piano Triennale dell'Offerta Formativa: <https://www.chinochini.edu.it/ptof/>

INDIRIZZO DI STUDIO E PROFILO DI USCITA DELLO STUDENTE E DELLA STUDENTESSA**INDIRIZZO DI STUDIO****QUADRO ORARIO DELLE MATERIE DI INSEGNAMENTO**

Materie di insegnamento	Classe III	Classe IV	Classe V
Area comune			
Italiano	4	4	4
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3



Inglese	3	3	3
Francese	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
IRC o attività alternative	1	1	1
Tot. Ore Area Comune	18	18	18
Area di indirizzo			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore Cucina-	7	5	5
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	3	3
Diritto e Tecniche Amm.ve della struttura ricettiva	3	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore Sala e vendita	0	2	2
Tot. Ore Area Indirizzo	14	14	14

Codice ATECO (I56 TECNICO DEI SERVIZI DELLA RISTORAZIONE)
--

All'interno del monte ore sono state dedicate:

- n. 33 ore per Educazione Civica,
- n. 30 ore per Orientamento (D.M. n. 328/2022 e nota MIM 2790 el 11.10.2023)

PROFILO DI USCITA DELLO STUDENTE

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera" acquisisce specifiche competenze tecnico-pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

In particolare, il diplomato in Enogastronomia Settore Cucina, è in grado di:

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei prodotti enogastronomici ristorativi, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità e redditività, favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
- Promuovere una cultura della "Qualità totale" di prodotti e servizi, con particolare riferimento al "Made in Italy", attraverso la valorizzazione delle tipicità nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nel sostegno all'innovazione.
- Curare, per le competenze in ambito ristorativo, le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche
- Progettare eventi enogastronomici e di cultura nel settore agroalimentare, con particolare riferimento alle competenze dell'operatore nel settore cucina, che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali e anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy

Il piano di studi permette inoltre di acquisire la preparazione di base per proseguire il proprio percorso scolastico in percorsi universitari e post diploma.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Docente	Materia	Continuità didattica		
		Terza	Quarta	Quinta
PARRONCHI COSTANZA	Lingua Francese		X	X
D'ALESSANDRO UMBERTO	Laboratorio di Sala e vendita		X	X
BEATINI PAOLO	Scienza e cultura degli alimenti	X	X	X
MAGLIOCCA MARIA PINA	Lingua inglese			X

MELILLI GIULIA	Italiano e Storia	X	X	X
VIGIANI PIETRO	Diritto e tecniche amministrative			X
LEANZA FRANCESCO	Laboratorio di servizi enogastronomici – cucina			X
MIDIRI FILIPPO	Matematica			X
MARGHERI FILIPPO	Religione	X	X	X
DALLAI FEDERICO	Scienze motorie	X	X	X
ARCAMONE STEFANIA	Sostegno	X	X	X
BOCCIA UGO	Sostegno			X
SUMA MARIA PIA	Sostegno	X	X	X
NARDI ROSSELLA	Sostegno	X	X	X
ALONZO SALVATORE	Sostegno	X	X	X

Coordinatore Melilli Giulia

Segretario Vigiani Pietro

COMMISSIONE D' ESAME

Materia	Docente
Scienza e cultura dell'alimentazione	Beatini Paolo
Laboratorio di servizi di enogastronomia settore cucina	Leanza Francesco
DOCENTI DI NOMINA MINISTERIALE	
Italiano	
Lingua Inglese	

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

A. PROFILO DELLA CLASSE

COMPOSIZIONE E PROVENIENZA

La classe è composta attualmente da 19 alunni (11 maschi e 8 femmine).

Il gruppo classe si è formato all'inizio del terzo anno da studenti e studentesse provenienti dalle seconde che hanno scelto l'indirizzo di cucina (24 studenti di cui uno ritirato a metà anno). Nella classe quarta il numero si è ridotto a 20, in quanto si sono ritirati 3 studenti e 1 studentessa e uno studente non è stato ammesso al quinto anno.

Dal punto di vista didattico-relazionale fin dal terzo anno il gruppo classe non sempre è stato di facile gestione, in quanto si è reso necessario stimolare continuamente una buona parte del gruppo per poter ottenere risultati positivi, responsabilizzarli all'impegno, all'ascolto, al rispetto delle regole e allo studio individuale nonché alla partecipazione attiva in classe. L'impegno individuale è stato concentrato principalmente in prossimità delle verifiche e ciò ha compromesso un'acquisizione organica delle conoscenze e delle competenze. La frequenza è stata nel complesso regolare. Nel corso del quinto anno si sono registrati importanti cambiamenti, frutto di un costante dialogo tra il consiglio di classe e gli studenti. Per le materie di aria comune, non sempre l'atteggiamento è stato collaborativo, mentre per quelle di indirizzo l'interesse è risultato sempre elevato e responsabile.

Rispetto agli obiettivi didattico-educativi trasversali fissati dal Consiglio di Classe in fase di programmazione, durante il percorso formativo per l'acquisizione delle competenze necessarie per sostenere l'Esame di maturità, alcuni di loro hanno mostrato discreti livelli di attenzione in classe e si sono impegnati nello studio individuale in modo sostanzialmente serio. Per alcuni studenti invece lo studio individuale è stato discontinuo e concentrato in prossimità delle verifiche scritte e orali. Questo ha fatto sì che per una parte di loro la preparazione complessiva non risulti solida e organica in tutte le discipline. Per alcuni studenti si registrano fragilità nell'organizzazione e nell'autonomia del lavoro, nell'esposizione comunicativa sia scritta che orale, nella capacità di collegare gli argomenti delle varie materie e nella rielaborazione critica dei contenuti di studio.

Nel complesso la classe ha conseguito un livello di preparazione accettabile in alcune discipline, mentre in altre, in particolare in alcune di area comune (matematica, inglese) si evidenziano ancora delle lacune e una difficoltà nel condurre una discussione e nel produrre elaborati scritti e orali. In generale permangono incertezze per quanto riguarda la padronanza espositiva sia scritta che orale e la rielaborazione critica dei contenuti di studio. Alcuni alunni hanno livelli di conoscenze e competenze sufficienti e altri manifestano, ad oggi, alcune difficoltà limitatamente ad alcune materie. In generale, il Consiglio di Classe ha notato un miglioramento del rendimento durante l'ultimo anno scolastico.

Nell'ambito delle esperienze dell'area professionalizzante – e in particolare nel PCTO – la maggioranza degli studenti ha profuso un impegno maggiore che nell'attività teorica in aula, applicando in maniera sufficientemente corretta le conoscenze e le competenze professionali acquisite nel corso degli studi.

Studenti con Piani Educativi Individualizzati

Nella classe sono presenti 2 studenti per i quali sono predisposti e realizzati Piani Educativi Individualizzati che prevedono sistemi di valutazione che fanno riferimento a programmazioni non curricolare (anche detti differenziati) per tutte le materie, pertanto le prove d'esame accerteranno preparazione idonea al rilascio di un attestato di crediti formativi. Negli allegati personali sono descritte nel dettaglio le motivazioni e le modalità di effettuazione delle prove di esame; altresì sono riportati ulteriori elementi utili ad illustrare il percorso educativo e formativo svolto.

Fanno parte del presente documento gli allegati n. 1 e 2 riservati, posti all'attenzione del Presidente della Commissione.

Studenti DSA

Nella classe è presente 1 studente con disturbi specifici di apprendimento per i quali sono stati elaborati nel primo biennio Piani Didattici Personalizzati sottoposti a monitoraggio e ricognizione annualmente. Fanno parte del presente documento l'allegato n. 3 riservato, posto all'attenzione del Presidente della Commissione.

Studenti BES alfabetizzazione, altri BES

I Consigli di Classe del secondo biennio e dell'ultimo anno hanno individuato, in accordo con la famiglia e lo studente interessato, 2 con bisogni educativi speciali con condizioni di particolare disagio. Fanno parte del presente documento l'allegati n. 4 e 5 riservati, posti all'attenzione del Presidente della Commissione.

Studenti fragili o per i quali è stato predisposto PdP o PeP

1 studente

Il Consiglio di Classe su richiesta e in accordo con la famiglia dello studente interessato ha riconosciuto la situazione di studente fragile. Fa parte del presente documento l'allegato n.6 riservato, posto all'attenzione del Presidente della Commissione.

OSSERVAZIONI SULLE DINAMICHE RELAZIONALI E SUL PERCORSO FORMATIVO.

La classe fin dalla sua creazione al terzo anno si è presentata di difficile gestione dal punto di vista comportamentale, molto disomogenea, non è stato semplice costruire un rapporto di fiducia in quanto la classe si è dimostrata spesso selettiva nei confronti dei docenti che si inseriscono negli anni successivi, anche se nell'ultimo periodo l'atteggiamento è migliorato e nel complesso si sono comportati bene con tutto il consiglio che ha lavorato molto sull'aspetto educativo- relazionale.

Gli obiettivi minimi comportamentali stabiliti dal Consiglio di classe sono stati parzialmente raggiunti.

OBIETTIVI MINIMI COMPORTAMENTALI STABILITI DAL CONSIGLIO DI CLASSE

- Conoscere e rispettare il regolamento d'Istituto.
- Frequentare regolarmente le lezioni
- Prestare attenzione durante le lezioni.
- Partecipare in modo ordinato, costruttivo e collaborativo alle lezioni.
- Adottare un comportamento e un linguaggio adeguati.
- Rispettare orari e tempi di consegna dei compiti assegnati a scuola e a casa.

OBIETTIVI DIDATTICO-EDUCATIVI TRASVERSALI CONCORDATI DAL CONSIGLIO DI CLASSE E FORMULATI IN TERMINI DI CONOSCENZE, COMPETENZE E CAPACITA'

CONOSCENZE	• Conoscere il Regolamento d'Istituto • Conoscere gli aspetti fondanti delle discipline (per conoscenze specifiche di ogni disciplina si rimanda alle schede allegate)
COMPETENZE	• Rafforzare la collaborazione e l'interazione positiva • Acquisire autonomia e consapevolezza dei processi cognitivi • Rafforzare la partecipazione al dialogo educativo • Adottare un comportamento ed un linguaggio adeguato • Affrontare con responsabilità i compiti assegnati
CAPACITA'	• Esprimersi con un linguaggio chiaro, tenendo conto dei destinatari e delle situazioni comunicative • Elaborare un testo scritto, in relazione a diverse tipologie, in modo autonomo, coerente e coeso

Gli obiettivi sopra illustrati sono stati raggiunti pienamente dal 20% della classe, in modo soddisfacente dal 20%, la restante parte del gruppo classe pur presentando un significativo differenziale tra l'ingresso e l'uscita dal percorso, evidenzia una qualche fragilità nel conseguimento degli obiettivi.

Per gli obiettivi relativi alle discipline dell'area comune e dell'area di indirizzo si rimanda alla sezione sulla programmazione disciplinare.

OSSERVAZIONI SULLA CONTINUITÀ DIDATTICA.

I docenti di Lingua inglese, Matematica, Laboratorio di servizi di enogastronomia settore cucina, Diritto e tecniche amministrative fanno parte del consiglio di classe dal quinto anno

OSSERVAZIONI SUL METODO DI STUDIO E RISULTATI RAGGIUNTI.

Solo alcuni studenti hanno acquisito un efficace metodo di studio e conseguentemente risultati soddisfacenti.

METODOLOGIE, STRATEGIE, STRUMENTI E VERIFICHE

Metodologie e strategie

Lezioni frontali, lezioni interattive dialogate, analisi ed interpretazione di tabelle, grafici, diagrammi; letture guidate; lavori per piccoli gruppi, relazioni, discussioni, ricerche su internet, peer to peer; cooperative learning; flipped classroom; visione di film e filmati; attività laboratoriali; attività in palestra, piscina e altri impianti sportivi.

Strumenti

Libri di testo, articoli di giornale, riviste, saggi, dispense, appunti, dizionari e opere enciclopediche, materiali audio/video, laboratori disciplinari.

Tipologia delle verifiche

Trattazione sintetica di argomenti, quesiti a risposta singola, produzione di elaborati e artefatti, relazioni, prove strutturate a tipologia mista, prove pratiche, soluzione di problemi, interrogazioni.

Strategie per il sostegno e il recupero

Ciascun insegnante ha previsto durante le proprie ore di lezione dei momenti di ripasso collettivo prima dell'inizio delle verifiche e prima di intraprendere un nuovo argomento per effettuare un recupero in itinere.

Sono stati organizzati sportelli didattici per il recupero durante il pentamestre.

B. ORIENTAMENTO

Per la classe sono stati nominanti n. 1 tutor per l'orientamento:

Il percorso proposto agli studenti e studentesse si è articolato:

<i>Incontro informativo con le classi per l'illustrazione della piattaforma UNICA</i>	<i>1 ora</i>
<i>Colloqui individuali o a gruppi con gli studenti</i>	<i>1 ora per studente o 2 ore per gruppi</i>
<i>Moduli di orientamento deliberati dai C.d.C. (tra cui PCTO, Educazione civica, visite guidate, UDA).</i>	<i>26/27 ore</i>
<i>Questionario intermedio o finale da somministrare agli studenti sull'efficacia dell'azione orientativa</i>	<i>1 ora</i>

Il percorso è stato realizzato con una didattica in chiave orientativa, cioè a partire dalle esperienze degli studenti e dalla personalizzazione dei percorsi, mettendo l'accento sullo sviluppo delle competenze di base e trasversali (responsabilità, motivazione, creatività, spirito di iniziativa) superando il modello della sola dimensione trasmissiva delle conoscenze.

Le attività proposte sono state raccolte, insieme con le altre esperienze co-curricolari ed extra scolastiche che contribuiscono alla costruzione di competenze non formali ed informali, attraverso l'E-portfolio e il Curriculum dello Studente.

Nell'ambito del percorso gli studenti e le studentesse hanno individuato il proprio "Capolavoro" che, in alcuni casi a scelta dei candidati, sono stati resi disponibili alla commissione all'interno del fascicolo del candidato. Inoltre alcuni studenti hanno partecipato al Treno della memoria, Viaggio nei campi di concentramento proposto dalla Regione Toscana, altri al Progetto Erasmus

In allegato è presentata l'articolazione del percorso di orientamento sviluppato con la classe per complessive 30 ore curricolari.

C. FORMAZIONE SCUOLA LAVORO /FSL (EX PCTO)

I Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO) e di Formazione Scuola Lavoro (FSL) costituiscono un'opportunità formativa che integrandosi nel tradizionale percorso di studi:

- Coniugano conoscenze a abilità e promuove la costruzione delle competenze e di apprendimenti significativi in contesti reali e significativi.
- Favoriscono una maggiore interazione tra scuola e contesto produttivo e lavorativo con ricadute sia sul percorso formativo del singolo studente e del gruppo classe, sia sulla progettazione degli interventi didattici.
- Contribuiscono alla costruzione di competenze sia di asse che di cittadinanza.
- Promuovono aspetti di orientamento in uscita e di attività di problem posing e problem solving.

Presupposto essenziale della FSL è l'equivalenza formativa tra esperienza educativa in aula e in ambiente di lavoro. Tale equivalenza ha richiesto il coinvolgimento di tutto il Consiglio di Classe e di gran parte delle discipline tanto in fase di progettazione e implementazione che nella fase valutativa e auto-valutativa delle competenze acquisite.

La durata del percorso da sviluppare nel secondo biennio e nell'ultimo anno degli Istituti professionali settore enogastronomia e ospitalità alberghiera è di almeno 210 ore.

FASI DEL PROCESSO DI FSL:

- Analisi e costruzione del progetto nell'ambito del Consiglio di Classe con individuazione del Tutor scolastico e di eventuali esperti esterni.
- Comunicazione e condivisione del progetto studenti e famiglie.
- Preparazione teorica e orientativa degli allievi in classe con moduli di orientamento e professionalizzanti (compresi gli aspetti della sicurezza, della privacy, elementi di diritto del lavoro).
- Visite guidate e attività integrative.
- Individuazione delle aziende ospitanti, assegnazioni.
- Svolgimento dell'esperienza lavorativa con controllo in itinere e verifica finale
- Compilazione da parte dello studente di schede tecniche di autovalutazione e valutazione del percorso
- Valutazione:
 - Valutazione del tutor aziendale con riferimento alle competenze acquisite dall'allievo
 - Valutazioni del Consiglio di Classe: ogni disciplina coinvolta valuta i risultati dell'esperienza in base alle verifiche prodotte, e ne tiene conto nella formulazione della proposta di voto finale. Il Consiglio di Classe valuta l'esperienza complessiva e ne tiene conto nella formulazione del punteggio per l'assegnazione del credito scolastico
 - Autovalutazione dello studente
 - Valutazione del tutor scolastico

In quanto metodologia didattica caratterizzante il percorso e in ottica di inclusione, anche per gli alunni diversamente abili è stato previsto azioni di FSL e attività specifiche in linea con il progetto personalizzato elaborato nell'ambito del PDP e del PEI.

ARTICOLAZIONE DELLA FORMAZIONE SCUOLA LAVORO - PERCORSO DI PCTO

Moduli	1° anno classe 3	2° anno classe 4	3° anno classe 5	Totale
Professionalizzanti	3 ore (cooking quiz)	3 ore (cooking quiz)	5 ore (masterclass Enoteca Pinchiorri)	11 ore
Esperienza lavorativa (stage azienda)	128 ore	96 ore		224 ore
Moduli di Orientamento	30 ore	30 ore	30 ore	90 ore

D. PERCORSI DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE

3 studenti hanno conseguito la qualifica professionale regionale

E. EDUCAZIONE CIVICA

Il percorso di educazione civica, in quest'ultimo anno scolastico, ha visto il contributo delle discipline di: Italiano, Storia, Diritto e tecniche amministrative, Francese, Scienze degli alimenti, Inglese per complessive ore 33.

E' stato condotto seguendo le seguenti metodologie:

1. Conoscere l'organizzazione costituzionale e amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale 2. Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro						
Classi	Nuclei tematici	Conoscenze	Abilità	Metodologie	Ore	Discipline

QUINTE ENOGASTRONOMIA	Costituzione , diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà	La Costituzione della Repubblica Italiana: -le caratteristiche e come testo normativo -la struttura -i principi fondamentali	Capire l'importanza della Costituzione all'interno delle fonti del diritto Capire il significato di Costituzione rigida, compromissoria, democratica e programmatica Analizzare la realtà facendo riferimento critico ai principi costituzionali	- Brainstorming -Lezioni frontali/interattive -Discussione guidata -Analisi guidata delle fonti - Elaborazione di schemi e mappe -Visione video tematici	6	Diritto e Tecniche Amm.ve della struttura ricettiva
		Il costituzionalismo ottocentesco Lo Statuto Albertino e la Costituzione del 1948 Leggi fascistiche, leggi razziali nel regime fascista e garanzia costituzionali nell'Italia repubblicana I partiti dell'Italia repubblicana	Elaborare criticamente i contenuti Leggere e interpretare testi normativi Leggere una fonte storica ricavando le informazioni fondamentali Individuare nella fonte diversi punti di vista Contestualizzare in una dimensione diacronica i cambiamenti e le trasformazioni storiche, economiche e sociali	Lezione frontale Lezione interattiva Attività laboratoriale	5	Storia
	TOTALE ORE				11	

3. Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità
4. Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente con gli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.
5. Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici

	Sviluppo sostenibile educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio Sostenibilità agroalimentare	"CIBO E SOSTENIBILITÀ"	Impatto ambientale della produzione e del consumo del cibo Impatto dello spreco alimentare sull'ambiente Saper interpretare e commentare i dati relativi ai consumi idrici ed emissioni di gas serra per le produzioni animali e vegetali	Brainstorming Lezioni frontali/interattive	11	Scienze degli alimenti
		Stratégies pour promouvoir une entreprise en ligne	Conoscere le strategie web per promuovere un'azienda e conoscerne i vantaggi e gli svantaggi.	Lezioni frontali Laboratorio individuale Esercizi	2	Francese
		Sviluppo sostenibile e clima	Conoscere le tematiche attuali e il contesto urbano e territoriale per esporre una propria idea sul cambiamento climatico	Lezioni frontali, ascolto podcast, lettura di testi	5	Italiano
		Using resources sustainably;			4	Inglese

		reducing over-consumption and waste; supporting local economies; involving local communities; Sustainable tourism in Italy				
	TOTALE ORE				33	

F. ELABORATO CRITICO L. N. 150/2024

Con riferimento all'elaborato critico in materia di cittadinanza attiva e solidale da trattare durante il colloquio dell'esame conclusivo del secondo ciclo da parte dei candidati e candidate che si trovassero ad avere una valutazione pari a 6/10 in comportamento, introdotta dalla L. n. 150/2024 che ha modificato l'art. 13 del D.lgs. n. 62/2017:

- la definizione della tematica oggetto dell'elaborato verrà effettuata dal consiglio di classe nel corso dello scrutinio finale, tale tematica sarà trasmessa alla commissione quale allegato al documento
- l'elaborato da presentarsi in forma scritta il giorno della prima prova scritta contestualmente al riconoscimento del candidato da parte della commissione consisterà in un'analisi critica della valutazione del comportamento degli studenti
- Per i criteri di valutazione il consiglio di classe individua e propone alla commissione di fare riferimento agli indicatori della griglia di valutazione della prova orale (Allegato A all'ordinanza) relativi alla capacità di argomentare in maniera critica e personale e alla capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali.

G. ELENCO DEI CANDIDATI

L'elenco dei candidati e delle candidate e tutte le informazioni saranno resi disponibili alla commissione all'atto dell'insediamento o su richiesta.

APPROFONDIMENTI SUL PERCORSO SVOLTO

In allegato al documento le schede per ciascuna materia dell'ultimo anno.

SIMULAZIONI PROVE DI ESAME

Sono state effettuate le seguenti simulazioni:

I prova	27/02/2026	28/04/2026
II prova	14/05/2026	
Colloquio	Data prevista 28/05/2026	

In allegato al documento alcuni materiali proposti/utilizzati durante le simulazioni.

ELENCO ALLEGATI

Si allegano al documento:

- Schede materie
- Scheda sulle attività di Orientamento
- Schema riassuntivo del percorso di PCTO per il secondo biennio e l'esperienza in azienda/studi svolta nel secondo biennio e ultimo anno (allegati n. 7-8).
- Allegati riservati depositati in segreteria e posti all'attenzione del Presidente della Commissione (allegati dal n.1 al n. 6)
- Materiali relativi alla simulazione prima prova (allegati n. __9__).
- Materiali relativi alle simulazioni seconda prova (allegati n. __10__).

Saranno depositati in segreteria al termine dell'attività didattica e resi disponibili alla Commissione:

- Gli allegati relativi ai programmi svolti e alla tabella riassuntiva dei crediti scolastici saranno depositati in segreteria al termine dell'attività didattica.

SOMMARIO

Sommario

Premessa.....	2
Descrizione dell'istituto	2
Indirizzo di studio e profilo di uscita dello studente e della studentessa	2
Indirizzo di studio	2
Quadro orario delle materie di insegnamento	2
Profilo di uscita dello studente	3
Composizione del consiglio di classe	4
Commissione d' esame	5
Presentazione della classe	6
A. Profilo della classe	6
B. Orientamento	10
C. Formazione Scuola LAVORO /FSL (ex PCTO)	10
D. Percorsi di Istruzione e Formazione professionale	12
E. Educazione civica.....	12
La Costituzione della Repubblica Italiana:	13
-le caratteristiche come testo normativo	13
F. Elaborato Critico L. n. 150/2024.....	15
G. Elenco dei candidati.....	15
Approfondimenti sul percorso svolto.....	16
Simulazioni prove di Esame	16
Elenco Allegati.....	16
Sommario	17
Sottoscrizione documento	17

SOTTOSCRIZIONE DOCUMENTO



Il presente documento è condiviso in tutte le sue parti dai docenti del Consiglio di Classe riunitosi in data 13 maggio 2026

Il documento è sottoscritto digitalmente.

Borgo San Lorenzo, 15 maggio 2026

Il Dirigente Scolastico



CLASSE: VACU

MATERIA ITALIANO

Denominazione materia: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Docente: MELILLI GIULIA

N. ore settimanali: 4

Testo adottato: Letteratura aperta. Con contenuti di base e Laboratorio di metodo per il quinto anno. Sambugar Marta, Gabriella Salà

A. Competenze

- Utilizzare strategie comunicative e modalità d'uso della lingua italiana a seconda degli scopi comunicativi
- Identificare gli autori e le opere fondamentali nel panorama culturale del presente e dell'attualità
- Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione ascolto e cooperazione, interpretazione orale e scritta dei testi

B. Obiettivi specifici della disciplina

- Comprendere il lessico specifico della disciplina in ambito letterario, i concetti fondamentali dei vari argomenti affrontati;
- saper prendere appunti.
- Saper selezionare i contenuti e focalizzare i concetti, organizzando le informazioni acquisite, con appropriati collegamenti e autonomia di giudizio.
- Comprendere e usare gli strumenti propri della disciplina (riassunti, mappe concettuali, schemi, carte geografico-letterarie, linee del tempo).
- Comprendere e riportare criticamente le informazioni essenziali di varie tipologie di testi letterari e non, come articoli di giornale, saggi critici, storici o di critica letteraria.
- Esporre le informazioni con appropriate modalità espositive e comunicative.
- Analizzare e commentare un testo letterario: strutture, figure retoriche, stile, contenuti;
- capire il contenuto complessivo e i temi di fondo di un testo letterario in prosa ed in poesia, contestualizzando lo scrittore nel periodo storico e nel contesto letterario, nel quadro politico, culturale e sociale.
- Leggere con adeguata espressività un testo poetico o un brano narrativo.





- Consolidare l'abitudine all'uso costante del dizionario di Italiano e di quello dei sinonimi e contrari, la pratica degli esercizi di autocorrezione degli elaborati.
- Produrre un testo scritto efficace rispetto alle consegne, ai contenuti, agli obiettivi; svolgere temi con struttura logica, contenuti pertinenti e linguaggio appropriato e corretto.
- Conoscere finalità, struttura e caratteristiche di testi espositivi, descrittivi, argomentativi.
- Saper utilizzare un linguaggio idoneo, formale attraverso cui proporre e sostenere argomenti letterari e di attualità.
- Autonomia e capacità nel raccogliere informazioni e integrare le lezioni attraverso il critico confronto di risultati di ricerche in rete, consultazione di materiali audio/video.

C. Livello di raggiungimento degli obiettivi

Gli obiettivi sono stati sufficientemente raggiunti, il clima e l'impegno in classe, pur non sempre costante è andato migliorando nel corso del triennio, anche se nell'ultimo periodo dell'anno si è registrata molta stanchezza e discontinuità nell'impegno individuale. Nel complesso gli obiettivi minimi sono stati raggiunti, anche se permangono difficoltà legate all'uso e alla padronanza del lessico specifico

D. Metodologie di insegnamento adottate

☒	Lezione frontale	☒	Discussione guidata
☒	Lezione interattiva	☒	Discussione libera
☒	Visione di materiale audio-video	☐	Interventi esperti
☒	Lavoro individuale	☒	Produzione schemi e schede
☒	Lavoro di gruppo	☐	Laboratori
☐	Attività DAD modalità asincrona	☐	Attività DAD modalità sincrona
☐	Altro (specificare)		

D. Strumenti ed attrezzature utilizzate

LIM, risorse audio dai principali canali (youtube, spotify), podcast, immagini.

E. Tipologia adottate e numero delle verifiche svolte

Tipologia: verifiche formative e sommative sui principali argomenti trattati (in forma di domande aperte).

Presentazioni digitali da parte delle/degli studenti su argomenti trattati o approfondimenti.



Tipologie di prove di esame di stato:

- Tipologia A (analisi di un testo letterario in prosa e poesia)
- Tipologia B (testo argomentativo)
- Tipologia C (testo espositivo-argomentativo)

Verifiche orali su argomenti della programmazione.

- Numero di verifiche: minimo 3 nel trimestre, 4 nel pentamestre, scritte e orali (come indicato dal Dipartimento)

F. Macro-argomenti svolti

La letteratura dell'Ottocento e del Novecento:

Il Positivismo; Il Naturalismo e il Verismo; Il Decadentismo; Il Simbolismo; Le Avanguardie; La crisi dell'Io.

G. UDA proposte

UDA 1	Panorama storico-letterario italiano e europeo alla fine dell'Ottocento	Il Naturalismo francese (caratteri generali). Il Verismo italiano: caratteristiche principali e poetica. GIOVANNI VERGA Vita e principali opere Pensiero e poetica: - tecnica dell'impersonalità e oggettività - lo straniamento, la regressione - il ciclo dei vinti (il progetto) Raccolta di novelle <i>Vita dei campi</i>: - caratteristiche e temi della raccolta - analisi di <i>Rosso Malpelo</i> - analisi de <i>La lupa</i> Romanzo <i>I Malavoglia</i>: - trama - analisi della <i>Prefazione</i> Raccolta di novelle <i>Novelle rusticane</i>: - caratteristiche e temi della raccolta - analisi de <i>La roba</i> Romanzo <i>Mastro-don Gesualdo</i>: - trama e personaggi
-------	---	---



UDA 2	Il Decadentismo e il Simbolismo in Europa	Simbolismo e il Decadentismo: caratteri generali. Baudelaire, lettura di <i>l'Albatro</i>
UDA 3	Pascoli	Biografia e poetica. <i>Da Il fanciullino: È dentro di noi un fanciullino.</i> <i>Da Myricae: Temporale, Il lampo, X agosto,</i> <i>Da I canti di Castelvecchio: Il Gelsomino notturno</i>
UDA 4	Avanguardie storiche	Avanguardie storiche: Futurismo Marinetti e il "Manifesto del Futurismo"
UDA 5	La narrativa del primo Novecento: la crisi dell'Io	Il contesto europeo della società borghese e la crisi dell'Io
UDA 6	Pirandello	Biografia e opere. <i>L'umorismo</i> , Lettura de "La vecchia imbellettata" Novelle per un anno, Lettura de "Il treno ha fischiato", "La patente" "La Carriola" <i>Il fu Mattia Pascal</i> , trama e significati dell'opera.
UDA 7	Italo Svevo	Vita e principali opere Il pensiero e la poetica: - la figura dell'inetto - influsso delle teorie freudiane - romanzo psicologico Romanzo <i>Una vita</i> : - trama e personaggi dell'opera Romanzo <i>Senilità</i> : - trama e personaggi dell'opera Romanzo <i>La coscienza di Zeno</i> : - trama, personaggi e struttura dell'opera - analisi della <i>Prefazione</i> (cap. I) - analisi del <i>Preambolo</i> (cap. II) - analisi del brano <i>L'ultima sigaretta</i> (tratto dal cap. III) - analisi del brano <i>Lo schiaffo del padre</i> (tratto dal cap. IV)



UDA 16	La scrittura	Gli strumenti per l'analisi poetica e la tipologia A della prima prova Le tipologie B e C, il testo argomentativo e il testo espositivo-argomentativo.
--------	--------------	---

CLASSE: VACU

MATERIA STORIA

Denominazione materia: STORIA

Docente: MELILLI GIULIA

N. ore settimanali: 2

Testo adottato: Il Tempo, l'uomo, il lavoro. Maurizio Onnis, Luca Crippa

Competenze

- 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
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali –
- Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

H. **Obiettivi specifici della disciplina**

- Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità





- Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale
- Riconoscere e valutare, anche in una cornice storico-culturale, il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.

I. Livello di raggiungimento degli obiettivi

Gli obiettivi sono stati sufficientemente raggiunti, il clima e l'impegno in classe, pur non sempre costante è andato migliorando nel corso del triennio, anche se nell'ultimo periodo dell'anno si è registrata molta stanchezza e discontinuità nell'impegno individuale. Nel complesso gli obiettivi minimi sono stati raggiunti, anche se permangono difficoltà legate all'uso e alla padronanza del lessico specifico

J. Metodologie di insegnamento adottate

☒	Lezione frontale	☒	Discussione guidata
☒	Lezione interattiva	☒	Discussione libera
☒	Visione di materiale audio-video	☐	Interventi esperti
☒	Lavoro individuale	☒	Produzione schemi e schede
☒	Lavoro di gruppo	☐	Laboratori
☐	Attività DAD modalità asincrona	☐	Attività DAD modalità sincrona
☐	Altro (specificare)		

D. Strumenti ed attrezzature utilizzate

LIM, risorse audio dai principali canali (youtube, spotify), podcast, immagini.





K. Tipologia adottate e numero delle verifiche svolte

Tipologia: verifiche formative e sommative sui principali argomenti trattati (in forma di domande aperte).

Presentazioni ed esposizione da parte delle/degli studenti su argomenti trattati o approfondimenti.

Verifiche orali su argomenti della programmazione.

- Numero di verifiche: minimo 2 nel trimestre, 3 nel pentamestre, scritte e orali (come indicato dal Dipartimento)

L. Macro-argomenti svolti

M. UDA proposte

UDA 1	I processi storici alla base dell'Unità d'Italia.	Modulo di ripresa dell'anno precedente: le tappe dell'unificazione italiana. I personaggi e i principali eventi (dispense). I problemi dell'Italia unita. Destra e sinistra storica.
UDA 2	I sistemi economici: la seconda rivoluzione industriale.	Temi trattati attraverso lezioni, approfondimenti, immagini
UDA 3	La Prima guerra mondiale	Analisi del contesto politico europeo antecedente la guerra; le principali fasi e i soggetti storici coinvolti, cause e conseguenze del primo conflitto mondiale.
UDA 4	I totalitarismi: la Russia	La rivoluzione russa dalla Rivoluzione d'ottobre a Lenin. cenni
UDA 5	Il dopoguerra italiano: il Fascismo	Nascita e ascesa del Fascismo, analisi dei vari soggetti storici, principali eventi, aspetti sociali, politici, economici legati al Ventennio fascista. (contributi video, immagini). La cucina futurista
UDA 6	Il Nazismo	La rapida ascesa del Nazismo in Germania: aspetti, avvenimenti.
UDA 7	La crisi del 1929	Aspetti economici, fattori sociali della Grande Depressione mondiale.



UDA 8	La Seconda guerra mondiale	Attualizzare con le guerre di ora, contesto sociale, economico e Resistenza italiana.
UDA 9	La Guerra Fredda	Il mondo diviso in due blocchi (sintesi ed eventi principali)

CLASSE: VACU

MATERIA

Denominazione materia: Scienze Motorie

Docente: Federico Dallai

N. ore settimanali: 2

Testo adottato: Nessun testo (dispense per le verifiche scritte)

A. Competenze

Saper usare schemi motori semplici e complessi ben coordinati nelle loro interazioni.

Saper modulare e distribuire il carico di lavoro delle proprie capacità fisiche in relazione alle diverse richieste.

Saper applicare correttamente nella pratica sportiva le regole.

Saper eseguire correttamente alcuni gesti tecnici delle discipline sportive presentate.

Riconoscere i rapporti tra attività fisica e salute.

Saper svolgere positivamente un ruolo di assistenza fisica e psicologica ai compagni, nel rispetto delle diversità, nel lavoro e nel gioco.

B. Obiettivi specifici della disciplina

Mirano al consolidamento delle capacità motorie, all'acquisizione di stili di vita sani e alla gestione autonoma della propria attività fisica.

C. Livello di raggiungimento degli obiettivi

La classe nel complesso ha raggiunto, seppur in maniera diversificata tutti gli obiettivi prefissati in fase iniziale. La maggior parte degli studenti ha raggiunto delle buone competenze, dimostrando il massimo impegno, costanza e partecipazione attiva e propositiva. Una piccola parte ha dimostrato invece un raggiungimento ottimo degli obiettivi proposti, mostrando grandissimo impegno, partecipazione,





collaborazione e cooperazione sia nelle attività curriculari che extracurriculari. Si sottolinea la presenza di uno studente con gravi difficoltà in termini di frequenza alle lezioni e di impegno verso la disciplina stessa.

D. Metodologie di insegnamento adottate

☒	Lezione frontale	☒	Discussione guidata
☐	Lezione interattiva	☒	Discussione libera
☐	Visione di materiale audio-video	☐	Interventi esperti
☒	Lavoro individuale	☐	Produzione schemi e schede
☒	Lavoro di gruppo	☒	Laboratori
☐	Attività DAD modalità asincrona	☐	Attività DAD modalità sincrona
☐	Altro (specificare)		

D. Strumenti ed attrezzature utilizzate

Le attività sono state svolte presso la tensostruttura e in piscina.

Nelle attività pratiche sono stati utilizzati piccoli e grandi attrezzi: palloni, funicelle, tappeti, coni, cinesini, ostacoli, pesi, palle mediche, bastoni, racchette, tamburelli, mazze ecc.

Fotocopie, dispense caricate sul registro elettronico per gli esonerati a lungo termine dalle attività pratiche.

E. Tipologia adottate e numero delle verifiche svolte

Le verifiche svolte sono principalmente di tipo pratico, eccetto il modulo di nuoto per coloro che non hanno svolto alcuna lezione, per cui è stata richiesta una verifica scritta semistrutturata a risposta multipla.

In totale sono state svolte nel corso dell'anno scolastico le seguenti verifiche/test pratici:

1. Le capacità condizionali: la forza, salto in lungo da fermo e salto triplo.
2. Test pratico di coordinazione generale e segmentaria.
3. Le capacità condizionali: la mobilità articolare.
4. Le capacità condizionali: la resistenza, test di Cooper 12'.
5. Gli sport con la racchetta: il badminton.
6. Gli sport di squadra: la pallacanestro, la pallamano e l'Unihockey.





7. Il nuoto.

F. Macro-argomenti svolti

- Salute, benessere, sicurezza e prevenzione.
- Percezione di sé e completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive.
- Sport, regole e fair play.
- Relazione con l'ambiente tecnologico e naturale.

G. UDA proposte

- Schemi motori di base e stretching.
- Le capacità condizionali aerobiche ed anaerobiche: resistenza, mobilità articolare, forza e velocità.
- La coordinazione generale e speciale.
- Atletica leggera: le corse.
- Il nuoto.
- Gli sport con la racchetta: il badminton.
- Gli sport di squadra: pallavolo, pallacanestro, calcio a 5, pallamano e unihockey.
- Attività in ambiente naturale: trekking/percorsi vita.
- Allenamento funzionale a corpo libero o con piccoli attrezzi-

CLASSE: 5^ACU

MATERIA LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA

Denominazione materia: Sala e Vendita

Docente: D'Alessandro Umberto

N. ore settimanali: 2

Testo adottato: Sala e Vendita per Cucina quarto e quinto anno Plan Edizione





N. Competenze dell'Area di indirizzo

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- 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.

O. Obiettivi specifici della disciplina

- Apprendere delle norme per il miglioramento della sicurezza sul lavoro;
- Saper impostare un menù sia dal punto di vista tecnico che in funzione delle diverse tipologie di piatti e di clientela;
- Conoscenza approfondita dei generi alimentari più comuni, esseri più competenti negli acquisti e nell'utilizzo, e della loro giusta conservazione;
- Conoscenza delle diverse bevande utilizzate nella ristorazione e del loro possibile abbinamento ai diversi cibi;
- Conoscenza dei vini e delle tecniche di abbinamento ai cibi;
- Conoscenza della ristorazione collettiva, commerciale, del catering e del banqueting e di come organizzare un banchetto o un ricevimento.

P. Livello di raggiungimento degli obiettivi

La classe 5^AACU è composta da n°20 allievi di età compresa tra i 18 ed i 19 anni, tutti provenienti dalla stessa classe quarta. Gli studenti e le studentesse risiedono in diversi centri dell'interland Mugellano e viaggiano tutti i giorni per raggiungere la scuola; la frequenza è risultata comunque abbastanza regolare. Sul piano didattico si denota che il bagaglio culturale generale e specifico acquisito dagli studenti e dalle studentesse è piuttosto diversificato sia come quantità che come qualità. La classe si presenta piuttosto omogenea per affinità socio-culturali e tutti gli elementi risultano integrati ed in sintonia. Il percorso scolastico degli studenti ha rivelato una situazione complessiva piuttosto eterogenea per quanto riguarda la preparazione nell'ambito professionale. Diversi allievi dotati di buone e/o ottime capacità hanno saputo impegnarsi a fondo, raggiungendo risultati buoni e talvolta eccellenti. Qualcuno ha manifestato incertezze e difficoltà nella disciplina,



anche per il metodo di studio non ancora del tutto consolidato. Si è cercato, durante il corso dell'anno scolastico, di motivare il gruppo classe ad un impegno sempre maggiore, di stimolarle ad uno studio individuale più approfondito e proficuo. Gran parte del gruppo classe ad oggi continua a mostrare un atteggiamento collaborativo ed è interessato al dialogo educativo. La programmazione iniziale di Sala e Vendita si è posta come obiettivo fondamentale il raggiungimento di una duplice finalità: nell'ambito del profilo professionale di dare una sistemazione complessiva a conoscenze ancora frammentarie e confuse, sviluppando la capacità di saper utilizzare con continuità beni e servizi di elevato valore quantitativo; nell'ambito specifico, si cerca di far approfondire agli studenti e alle studentesse la dimensione di saper adattare l'organizzazione e la produttività dei servizi ristorativi in funzione del tipo di azienda in cui sono collocati, delle caratteristiche fondamentali che assume la domanda dell'utenza, dalle nuove possibilità che offre la piattaforma dell'enogastronomia, all'organizzazione, pianificazione e simulazione di eventi, alle nuove metodologie di fare impresa attraverso la qualità e la conservazione dei prodotti agro-alimentari del territorio e del Made in Italy.

In preparazione alla sessione dell'esame di Maturità si è dato spazio all'esigenze della clientela, alla pianificazione e simulazione di eventi enogastronomici che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, all'analisi sensoriale del vino, al ruolo del menu, all'abbinamento cibo/vino, al sistema di qualità nel rispetto delle normative in materia di sicurezza sul lavoro, alla valorizzazione del made in Italy attraverso la conoscenza dei prodotti di qualità soprattutto della Territorio di appartenenza. Gli argomenti sono stati presentati attraverso, lezioni frontali, LIM. Per quanto riguarda gli strumenti didattici si è fatto uso del libro di testo in adozione, uso costante per ogni argomento, l'ausilio di power point e dispense, per studio ed esercizi, appunti presi durante la lezione.

D Metodologie di insegnamento adottate

X	Lezione frontale	X	Discussione guidata
X	Lezione interattiva	X	Discussione libera
☐	Visione di materiale audio-video	☐	Interventi esperti
☐	Lavoro individuale	☐	Produzione schemi e schede
X	Lavoro di gruppo	☐	Laboratori
☐	Attività DAD modalità asincrona	☐	Attività DAD modalità sincrona
☐	Altro (specificare)		

E. Strumenti ed attrezzature utilizzate

Sono stati seguiti i criteri stabiliti nella programmazione didattica educativa individuale di inizio anno. Si sono rese necessarie alcune modifiche alla programmazione stessa e delle strategie





didattiche necessarie al raggiungimento degli obiettivi prefissati. Nello specifico sono state utilizzate le seguenti risorse:

- LIM per proiettare appunti e schemi progettati dal docente;
- Condivisione di materiale multimediale in formato PPT attraverso il registro elettronico e sulla piattaforma di Teams di Microsoft;
- Schede e materiale di supporto informativo (analisi sensoriale ed abbinamento cibo-vino, la qualità, la regola base dell'abbinamento cibo-vino, l'organizzazione del Banqueting e Catering: gli aspetti tecnici ed organizzativi).

F. Tipologia adottate e numero delle verifiche svolte

In merito alle modalità e alla frequenza delle verifiche, tenendo presenti le indicazioni stabilite nei singoli dipartimenti disciplinari e coerentemente con quanto indicato nel PTOF, sono stati seguiti i criteri stabiliti nella programmazione didattica educativa del Consiglio di Classe. La preparazione è stata accertata tramite:

- Verifiche scritte (prove strutturate, semi strutturate);
- Verifiche orali

Per la valutazione, oltre ai risultati delle verifiche, sono stati presi in considerazione:

- L'uso della terminologia corretta;
- La capacità di esporre i contenuti;
- L'impegno;
- La partecipazione alle attività scolastiche proposte;
- La progressione nell'apprendimento
- La capacità di orientarsi autonomamente

Sono state effettuate un congruo numero di verifiche scritte di tipologia strutturata, opportunamente integrate con verifiche orali svolte in itinere. Le valutazioni prevalentemente di tipo sommativo, sono state opportunamente integrate con la tipologia formativa, attraverso brevi interviste, brevi interrogazioni o proposte riflessive indirizzate ai singoli allievi. Si è cercato di raccogliere opportuni feedback, al fine di apportare opportune integrazioni o modifiche alle metodologie didattiche adoperate. La valutazione deriva da un'attenta comparazione tra i risultati iniziali, quelli raggiunti in itinere e quelli finali. I risultati sono stati rapportati agli obiettivi raggiunti parzialmente, al livello di conoscenze, competenze e capacità, alla padronanza della terminologia tecnica, al livello di autonomia e partecipazione dimostrato.



G. Macro-argomenti svolti

Sigla	Titolo / Temi	Competenze	Obiettivi (abilità e conoscenze)
UDA 1. I servizi di catering e banqueting. <i>L'organizzazione del lavoro e cenni di gestione aziendale</i>	- Le forme della ristorazione. - La ristorazione commerciale e collettiva - Il banqueting. - Il catering. - L'organizzazione dei banchetti. - L'organizzazione dei buffet. - Le tipologie di buffet. - La gestione delle vivande	Distingue le diverse strutture ristorative individuando i requisiti che consentono di riconoscere la tipologia;	- Comprende l'importanza del rapporto cliente/addetto di sala. - Conosce e classifica le diverse tipologie di attività di ristorazione e le loro caratteristiche; - Identifica i principali reparti che costituiscono un ristorante. - Ottenere una conoscenza completa sull'esecuzione e le nozioni di base sulla loro organizzazione.
UDA 2: Sicurezza sul Lavoro <i>La sicurezza, come concetto trasversale a tutti i settori di vita e lavoro</i>	- Le definizioni di (pericolo, danno, rischio, infortunio) - La prevenzione (tutte le azioni, disposizioni e interventi atti a evitare o ridurre quanto più possibile l'accadere di eventi dannosi) - La protezione (tutte le misure che non impediscono che accada un evento sfavorevole ma ne riducono le conseguenze) - Il piano di esodo dei locali (sede ala nuova)	- Applica le corrette regole di comportamento, finalizzate alla prevenzione dei rischi di infortunio; - Utilizzare in modo appropriato i DPI in relazione alla mansione e al contesto lavorativo.	- Il D. Lgs 81/08 in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro. I ruoli e le figure di tutti i soggetti del processo produttivo (datore di lavoro, dirigenti, preposti, laboratori). - La Valutazione dei rischi e la gestione delle emergenze.



	• La segnaletica di riferimento. • La prevenzione: l'insieme di tutte le azioni, disposizioni e interventi atti a evitare o ridurre quanto più possibile l'accadere di eventi dannosi. • La protezione: Tutte quelle misure le quali non impediscono che accada un evento sfavorevole ma ne riducono le conseguenze (Dispositivi di Protezione Individuale) • Concetti di INFORMAZIONE, FORMAZIONE, ADDESTRAMENTO • L'organigramma della sicurezza (Il datore di lavoro, il Medico Competente, la RSPP, L' RLS, il PREPOSTO, il LAVORATORE). • Le principali cause di infortuni sul lavoro da attribuirsi a comportamenti del lavoratore		
--	--	--	--



	Le principali cause di infortuni connessi alla responsabilità del datore di lavoro		
UDA 3: La tecnica di degustazione <i>"L'analisi sensoriale"</i>	- Introduzione alla degustazione - Il criterio oggettivo e soggettivo - I parametri fondamentali per una corretta degustazione - Analisi Sensoriale - I primi passi nella degustazione - Esame visivo - Esame olfattivo - Esame gusto-olfattivo - Considerazioni finali - Temperatura del vino	- Sa eseguire la degustazione e la relativa analisi sensoriale dei vini a livello base utilizzando schede di settore; - Sa abbinare un vino ad una preparazione gastronomica.	- Conosce ed utilizza la scheda di analisi sensoriale del vino; - Conosce ed utilizza in modo appropriato la terminologia necessaria alla compilazione della scheda di analisi sensoriale; - Conosce ed applica le principali teorie di abbinamento cibo e vino.
UDA 4: Abbinamento cibo vino <i>Le caratteristiche e le regole che compongono il vino/cibo</i>	- I principi che regolano gli abbinamenti - le caratteristiche che compongono il vino e il cibo. - Le caratteristiche di abbinamento (la scuola inglese e quella italiana) - Le tipologie di abbinamento (Abbinamento per concordanza e per	Sa abbinare un vino ad una preparazione gastronomica.	Conosce ed applica le principali teorie di abbinamento cibo e vino.



	contrapposizione, Abbinamento per tradizione, Abbinamento per stagionalità, Abbinamento psicologico).		
UDA 5: La Qualità e territorio: la valorizzazione dei prodotti tipici. <i>La Qualità percepita dal nostro cliente</i>	• La Qualità: (attesa, programmata, realizzata e percepita) • Che cos'è un alimento tipico? • Perché è importante salvaguardare e promuovere la tipicità dei prodotti agroalimentari? • Le sfide globali per le risorse locali • La tipicità come elemento strategico • Forze e debolezze dei prodotti tipici • I marchi di tutela dei prodotti • Esatta definizione dei marchi DOP-IGP-STG-PAT • I prodotti Toscani a marchio di qualità (DOP- IGP- STG- PAT) • Comunicare il Territorio -	• Differenziare i marchi di tutela della qualità dei prodotti agroalimentari; • Saper attuare strategie di valorizzare dei prodotti tipici con o senza denominazione d'origine. • Acquisire le nozioni necessarie per le tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico	• Conoscere la definizione ed il concetto di prodotto tipico; • Conoscere le normative nazionali ed europee sui marchi di qualità dei prodotti agroalimentari; • Conoscere e differenziare i marchi DOP-IGP-STG e PAT; • Acquisire le nozioni necessarie per le tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico. • Questo capitolo si propone più obiettivi: far capire l'importanza e il ruolo dei prodotti tipici per la ristorazione, valorizzare la ristorazione come anello fondamentale di una lunga catena di protagonisti, far comprendere che il motto "l'unione fa la forza" oggi.



	Conoscere il territorio; • Valorizzare il territorio; • Valorizzare i prodotti agroalimentari del territorio.		
--	--	--	--

CLASSE: 5ACU

MATERIA: B20

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA

Denominazione materia: Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina

Docente: Leanza Francesco

N. ore settimanali: 6h

Testo adottato:

Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina, alma tecniche e pasticceria B un. Plan edizioni

Q. Competenze

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

Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

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

Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.



R. Obiettivi specifici della disciplina

Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi. Identificare quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa. Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi. Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. Garantire la tutela e la sicurezza del cliente. Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio.

Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza. Risorse enogastronomiche / culturali territoriali e nazionali.

E tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci. Tecniche di programmazione, controllo dei costi e organizzazione della produzione di settore: definizione di compiti, tempi e modalità operative.

Normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.

Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio. Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi.

Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.

Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi. Identificare quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa. Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi.

Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio. Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi.



Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.

Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. Concetti di sostenibilità e certificazione

Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.

S. Livello di raggiungimento degli obiettivi

Gli studenti sono in grado di utilizzare il lessico professionale, operare in sicurezza (HACCP), gestire le attrezzature e realizzare menu complessi (anche legati alla tradizione locale o alla cucina salutistica/dietetica)

Frequenza regolare e impegno nelle ore di laboratorio, capacità di applicazione delle tecniche di cottura, preparazione delle materie prime e pulizia/igiene dei locali.

Il raggiungimento degli obiettivi è spesso integrato con le esperienze di formazione scuola-lavoro (FSL), che validano le competenze pratiche acquisite

T. Metodologie di insegnamento adottate

- | | |
|--|--|
| ☒ Lezione frontale | ☐ Discussione guidata |
| ☒ Lezione interattiva | ☐ Discussione libera |
| ☒ Visione di materiale audio-video | ☒ Interventi esperti |
| ☐ Lavoro individuale | ☒ Produzione schemi e schede |
| ☒ Lavoro di gruppo | ☒ Laboratori |
| ☐ Attività DAD modalità asincrona | ☐ Attività DAD modalità sincrona |
| ☐ Altro (specificare) | |
-

D. Strumenti ed attrezzature utilizzate

Coltelli professionali

Taglieri differenziati (HACCP)

Bilance elettroniche

Pelapatate, mandolina, cutter

Robot da cucina / mixer / frullatori

Forni tradizionali e ventilati

Piastra e fornelli a gas/induzione

Friggitrici





Forni combinati (vapore + aria calda)

Abbattitore di temperatura

Planetaria

Fruste e spatole

Stampi e teglie

Sac à poche

Mattarelli

Celle frigorifere

Frigoriferi e congelatori

Contenitori GN (Gastronorm)

Sottovuoto

Piatti e vassoi professionali

Pinze da cucina

Coppapasta

Salse e dosatori

Lampade riscaldanti

PC e LIM

Software per menù e food cost

Presentazioni digitali

Schede tecniche di lavorazione

E. Tipologia adottate e numero delle verifiche svolte

Durante tutto l'anno scolastico, gli studenti hanno avuto valutazione pratiche dopo le attività di laboratorio, legati alla completezza della divisa, predisposizione della miche en place e pulizia e precisione durante l'esercitazione, oltre a quelle, sono stati svolti 5 test di cucina scritti più quelli svolti durante le attività in compresenza (1 h a settimana con scienze dell'alimentazione)

F. Macro-argomenti svolti

1) Haccp: La sicurezza, il sistema HACCP, il piano di autocontrollo HACCP al ristorante, l'igiene nella ristorazione

2) Catering, banqueting, buffet e cucine innovative: Il catering, Il banqueting, il servizio a buffet, Tecniche di catering e banqueting

3) Valorizzazione del made in Italy, produzione, conservazione, trasformazione dei prodotti enogastronomici

4) Attività di laboratorio: antipasti freddi e caldi, salse madri e derivate, pasta all'uovo, di semola, varie tipologie di gnocchi, cottura delle carni, delle verdure e dei pesci con tecniche tradizionali o moderne (cbt), realizzazioni di torte classiche e moderne, dolci nazionali e internazionali. Utilizzo di tutti i metodi di servizio per la simulazione di un ristorante à la carte o da evento a menu fisso

G. UDA proposte

Uda interdisciplinare Le abitudini alimentari del dopoguerra



CLASSE: 5ACU

MATERIA

Denominazione materia: LINGUA E CULTURA FRANCESE

Docente: COSTANZA PARRONCHI

N. ore settimanali: 3

Testo adottato: Christine Duvallier, SUBLIME 2030 -OENOGASTRONOMIE ET SERVICE, Vol. Unico, ELI

A. Competenze

Consolidamento delle abilità linguistiche acquisite durante gli anni precedenti. Potenziamento ed approfondimento della formazione linguistica settoriale. Conseguimento di una autonomia operativa che consenta al discente di muoversi ad un livello di competenza media secondo i parametri professionali richiesti dalla Comunità Europea. Sviluppo delle capacità di interrelazione con altre discipline.

B. Obiettivi specifici della disciplina

Sapere utilizzare le forme linguistiche apprese negli anni precedenti nel contesto della micro-lingua di settore ed essere in grado di conoscere le problematiche legate alla sicurezza alimentare. Essere in grado di sapere la composizione dei vari alimenti per contrastare i diversi disturbi legati all'alimentazione. Conoscere i disturbi alimentari e le malattie ad essi connesse. Conoscere tutte le fasi che si adottano nella pratica della sicurezza alimentare. Conoscere le buone pratiche alimentari e le differenti tipologie di dieta. Conoscere le allergie e le intolleranze alimentari ed i vari regimi alimentari che possono contrastarli. Conoscere la qualità degli alimenti e le certificazioni francese ed europee.

C. Livello di raggiungimento degli obiettivi

Gli obiettivi proposti possono ritenersi appena raggiunti, in grado diverso per ogni studente. L'utilizzo di supporti multimediali e la continua sollecitazione in lingua straniera da parte della docente hanno permesso ad alcuni studenti di raggiungere più velocemente gli obiettivi previsti per quanto concerne la competenza di comprensione e produzione orale. Tuttavia, per alcuni di loro permangono ancora delle difficoltà di esposizione orale e/o scritta.

D. Metodologie di insegnamento adottate

X	Lezione frontale	x	Discussione guidata
X	Lezione interattiva	☐	Discussione libera
X	Visione di materiale audio-video	☐	Interventi esperti
X	Lavoro individuale	x	Produzione schemi e schede
x	Lavoro di gruppo	☐	Laboratori
☐	Attività DAD modalità asincrona	☐	Attività DAD modalità sincrona





D. Strumenti ed attrezzature utilizzate

Libro di testo cartaceo e/o digitale, dispense a cura del docente, lavagna interattiva, internet, supporti multimediali audio e video, slides Power Point, piattaforme digitali.

E. Tipologia adottate e numero delle verifiche svolte

Trimestre: 2/3 prove tra scritti e orali

Pentamestre: 3/4 prove tra scritte e orali.

F. Macro-argomenti svolti

Préparations et techniques culinaires

Les préparations culinaires et les différents types d'aliments

Les techniques de cuisson

La cuisine chinoise, mexicaine et indienne.

La recette : concevoir une recette complète

Techniques de conservation

Les aliments à risque.

Les techniques de conservation des aliments (par la chaleur, par le froid, le sous-vide)

Le système HACCP.

Menus, Régimes et nutrition

Carte et menu

Les services

Comprendre une carte ou un menu

Types de menus

La conception de la carte

Types de carte

Préparer un menu

Les groupes alimentaires

La pyramide alimentaire et le régime méditerranéen

Les allergies et les intolérances alimentaires

Le régime alimentaire pour cœliaques et la maladie cœliaque

Les troubles du comportement alimentaire : anorexie, boulimie, hyperphagie, obésité.



G. UDA proposte

Les habitudes alimentaires françaises du deuxième après-guerre : le renouvellement de la cuisine et les découvertes dans le domaine de l'alimentation pour éviter les maladies.

Classe: 5ACU

DISCIPLINA: RELIGIONE

Docente: MARGHERI FILIPPO

N. ore settimanali: 1

Testo adottato: Nessun testo adottato, consegnato materiale didattico durante l'anno.

U. COMPETENZE

Confrontare la realtà sociale contemporanea con la Dottrina Sociale della Chiesa.

V. OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA

Conoscere le linee di fondo della dottrina sociale della Chiesa e l'impegno per la pace, la giustizia e la salvaguardia del creato.

Sapersi accostare in maniera corretta e adeguata ai documenti proposti.

W. LIVELLO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

Gli obiettivi proposti sono stati raggiunti complessivamente da tutti gli studenti con alcune punte di eccellenza

X. METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO ADOTTATE

- | | | |
|---|---|---|
| ☐ Lezione frontale | ☐ Discussione guidata | ☐ Interventi esperti |
| ☐ Lezione interattiva | ☐ Discussione libera | ☐ Laboratori |
| ☐ Visione di materiale audio-video | ☐ Produzione schemi e schede | ☐ Lavoro di gruppo |
| ☐ Attività DAD modalità asincrona | ☐ Attività DAD modalità sincrona | ☐ Lavoro individuale |
| ☐ Altro (specificare): | | |





D. STRUMENTI ED ATTREZZATURE UTILIZZATE

Power Point, filmati e dispense del docente.

E. TIPOLOGIA ADOTTATE E NUMERO DELLE VERIFICHE SVOLTE

Per la particolare configurazione della disciplina la verifica è stata una verifica formativa che attraverso il dialogo e il confronto sulle tematiche miri ad accertare l'effettiva comprensione dei problemi e conoscenze della proposta della religione cattolica e delle altre esperienze religiose nei vari ambiti della vita umana.

F. MACRO-ARGOMENTI SVOLTI

La dottrina sociale della Chiesa;

- Nascita e sviluppo della dottrina sociale dalla *Rerum Novarum* al magistero di Papa Francesco.
- La svolta del Concilio Vaticano II nell'ecclesiologia e nella dottrina sociale.
- Teologia della vita sociale e politica
- Teologia della vita economica
- Teologia della comunicazione

G. UDA PROPOSTE

CLASSE: 5ACU

MATERIA

Denominazione materia:

SCIENZA E CULTURA
DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: PAOLO BEATINI

N. ore settimanali: 3

Testo adottato: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE – LUCA LA FAUCI – EDITORE MARKES





Y. Competenze

Individuare e mettere in atto azioni per prevenire i rischi igienico sanitari nell'ambito agroalimentare
Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona
Utilizzare il concetto di qualità totale per valorizzazione i prodotti tipici

Z. Obiettivi specifici della disciplina

Individuare i rischi di infezioni, tossinfezione e intossicazione connessi alla manipolazione degli alimenti
Individuare azioni funzionali alla prevenzione del rischio igienico sanitari
Saper interpretare un semplice piano HACCP
Formulare indicazioni alimentari funzionali alle esigenze fisiologiche della persona
Formulare indicazioni alimentari funzionali alle esigenze patologiche della persona
Individuare la qualità totale
Valorizzare i prodotti tipici

AA. Livello di raggiungimento degli obiettivi

Il gruppo ha complessivamente raggiunto un livello più che sufficiente di preparazione grazie ad una discreta partecipazione alle attività (anche se non uniforme). Alcuni alunni hanno raggiunto un livello di preparazione discreta o buona.

BB. Metodologie di insegnamento adottate

X	Lezione frontale	X	Discussione guidata
X	Lezione interattiva	X	Discussione libera
X	Visione di materiale audio-video	X	Interventi esperti
X	Lavoro individuale	X	Produzione schemi e schede
X	Lavoro di gruppo	☐	Laboratori
☐	Attività DAD modalità asincrona	☐	Attività DAD modalità sincrona
☐	Altro (specificare)		

CC. Strumenti ed attrezzature utilizzate

Computer, proiettore e schermo





DD. Tipologia adottate e numero delle verifiche svolte

Sono state svolte le seguenti tipologie di verifiche (in numero di 3 per il primo trimestre e 4 per il pentamestre):

- Prove strutturate (domande a risposta aperta, domande a risposta multipla, domande a risposta vero/falso, domande a completamento)
- Costruzione di brevi saggi
- 1 simulazioni della seconda prova dell'Esame di Stato
- Prove orali

EE. Macro-argomenti svolti

Qualità e tipicità dei prodotti agroalimentari: la qualità totale degli alimenti, gli aspetti della qualità e i fattori che determinano la qualità alimentare, la tipicità e i fattori che determinano la tipicità agroalimentare, i marchi (DOP, IGP, DOC, DOCG, IGT, PAT).

Cibo e sostenibilità: impatto ambientale della produzione del cibo, gli OGM, i prodotti biologici (caratteristiche, vantaggi e svantaggi del consumo dei prodotti bio), la carne coltivata, i novel food.

Igiene e sicurezza in campo agroalimentare: le contaminazioni chimiche (da fitofarmaci, metalli pesanti, inquinanti ambientali), fisiche e biologiche (tipologie di microrganismi, fattori di sviluppo microbico e curva di crescita della popolazione microbica, generalità sulle tecniche di conservazione), il metodo HACCP.

Dietologia: definizione di dieta e dietologia, gli strumenti per una corretta alimentazione (la Piramide alimentare italiana, la Piramide alimentare toscana, le Linee guida per una sana alimentazione italiana), gli aspetti energetici della dieta e la ripartizione dell'apporto energetico giornaliero nei pasti e fra principi nutritivi, le diete speciali (per fasce di età, della donna in gravidanza e allattamento, dello sportivo), dieta vegetariana e vegana, dieta mediterranea.

Dietoterapia: caratteristiche, fattori di rischio e prevenzione, diffusione nella popolazione e indicazioni alimentari e stile di vita delle seguenti malattie nutrizionali: obesità, diabete, malattie cardiovascolari, tumori. Caratteristiche, della celiachia e dell'intolleranza al lattosio, fattori di rischio e prevenzione, diffusione nella popolazione, indicazioni alimentari.

FF. UDA proposte

Qualità e tipicità





Cibo e sostenibilità (nel curriculum di Educazione civica)

Igiene e sicurezza alimentare

Dietologia

Dietoterapia

A scuola con la celiachia...per non farne una malattia (in collaborazione con Associazione italiana celiachia).

CLASSE: 5ACU

MATERIA : MATEMATICA

Denominazione materia: MATEMATICA

Docente: FILIPPO MIDIRI

N. ore settimanali: 3

Testo adottato: Leonardo Sasso "Colori della Matematica" edizione gialla, vol. 3 e 4 "Petrini"

A. Competenze : M1 M2 M3 M4 3 C1,C2,C3,C4,C5,C6,C7,C8

Obiettivi specifici della disciplina: La disciplina concorrerà alla costruzione/consolidamento degli obiettivi interdisciplinari previsti dal Consiglio di Classe.

La verifica del conseguimento di tali obiettivi avverrà mediante:

utilizzando gli elementi che emergono dalle verifiche formative e sommative svolte durante l'anno e

dall'osservazione delle attività in classe, delle dinamiche interpersonali,

dell'organizzazione del lavoro in classe e a casa;

B. Livello di raggiungimento degli obiettivi: La classe ha raggiunto un discreto livello di raggiungimento degli obbiettivi.





C. Metodologie di insegnamento adottate: Lezione frontale, cooperative learning, Kahoot.

- | | |
|--|--|
| ☒ Lezione frontale | ☐ Discussione guidata |
| ☒ Lezione interattiva | ☐ Discussione libera |
| ☒ Visione di materiale audio-video | ☐ Interventi esperti |
| ☐ Lavoro individuale | ☒ Produzione schemi e schede |
| ☒ Lavoro di gruppo | ☐ Laboratori |
| ☐ Attività DAD modalità asincrona | ☐ Attività DAD modalità sincrona |
| ☐ Altro (specificare) | |

D. Strumenti ed attrezzature utilizzate: Geogebra, Lim, YT

E. Tipologia adottate e numero delle verifiche svolte: 3 (1 trimestre e 2 pentamestre)

F. Macro-argomenti svolti: Analisi Statistica, Studio di Funzione, Geometria Solida.

G. UDA proposte: UDA 1 Statistica, UDA 2: Il Tempo e lo spazio

CLASSE: V ACU

MATERIA

Denominazione materia: LINGUA E CULTURA INGLESE	
Docente: MARIA G. MAGLIOCCA	N. ore settimanali: TRE

Testo adottato: Catrin E. Morris with Alison Smith - **Mastering Cooking & Service** – Ed. ELI



A. Competenze

- Consolidare le abilità linguistiche acquisite durante gli anni precedenti.
- Comprendere ed utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro, secondo i parametri professionali richiesti dalla Comunità Europea.
- Comprendere ed utilizzare i linguaggi settoriali per:
 - Identificare le principali caratteristiche dei differenti regimi dietetici;
 - Applicare le regole per la sicurezza sia alimentare che dei luoghi di lavoro;
 - Individuare le peculiarità del settore della ristorazione e della pasticceria e per delineare il rapporto tra cultura ed enogastronomia.
- Acquisire l'abilità di **collegare conoscenze, metodi e linguaggi delle diverse aree di studio o lavorative** per una comprensione più profonda e completa della realtà.

B. Obiettivi specifici della disciplina

- Sapere utilizzare le forme linguistiche apprese negli anni precedenti nel contesto della micro-lingua del settore della ristorazione per descrivere, utilizzando un linguaggio semplice ma corretto e una terminologia appropriata, le caratteristiche specifiche della varie diete e abitudini alimentari.
- Distinguere le regole e le funzioni dello HACCP e della sicurezza alimentare e dei luoghi di lavoro.
- Comprendere ed identificare le caratteristiche della pasticceria, indicando il corretto uso di strumenti e attrezzature.
- Descrivere gli ingredienti di base e le principali tecniche della pasticceria.
- Comprendere dialoghi, testi tecnici, ricette, menù, articoli e documenti autentici del settore ristorativo.
- Utilizzare correttamente il lessico specialistico relativo a:
 - kitchen staff e brigata di cucina;
 - alimentazione e sicurezza alimentare (HACCP);
 - menù, catering e servizi di ristorazione;
 - Tradizioni gastronomiche britanniche, americane e internazionali.

- Descrivere procedure culinarie, ricette e modalità di preparazione dei piatti in lingua inglese.
- Saper presentare prodotti enogastronomici valorizzando qualità, territorio e Made in Italy (PDO, PGI, TSG);
- Interagire in semplici situazioni professionali reali attraverso role play e simulazioni operative.
- Redigere brevi testi professionali: e-mail, recensioni, menù, presentazioni e relazioni.
- Essere allenato alle prove INVALSI e alle certificazioni linguistiche di livello B1/B2

B1. Obiettivi Essenziali della disciplina





- Cogliere il senso globale dei testi scritti e orali relativi all'ambito professionale scelto.
- Acquisire ed usare nozioni e terminologie specifiche riguardanti l'indirizzo professionale scelto.
- Utilizzare lessico e fraseologia di settore.
- Dare informazioni sul proprio paese, sui paesi anglofoni e su argomenti di attualità.

C. Livello di raggiungimento degli obiettivi

La lingua inglese si prefigge un duplice obiettivo: da un lato lo studio, il consolidamento e il potenziamento delle strutture grammaticali e funzioni linguistiche per fronteggiare le situazioni comunicative e quelle legate alla macrolingua; dall'altro l'acquisizione di un linguaggio settoriale o microlingua, da utilizzare nel relativo settore lavorativo. Per ciò che concerne gli obiettivi di apprendimento riferiti alle singole unità didattiche affrontate, la classe ha maturato un livello di apprendimento eterogeneo. La parziale disparità di apprendimento tra gli alunni è essenzialmente frutto del diverso livello di applicazione e costanza nello studio individuale, nonché delle loro specifiche caratteristiche. Buona parte degli allievi e delle allieve ha mostrato disponibilità al dialogo educativo ma, nonostante tutto, permangono ancora incertezze in un congruo numero di essi relativamente alla padronanza espositiva, sia scritta che orale. Di conseguenza, all'interno del gruppo classe, il profitto si è attestato su tre livelli:

- a. Un esiguo numero di studenti e studentesse utilizza la lingua inglese in modo autonomo, corretto ed efficace anche in contesti professionali complessi. Essi comprendono e producono testi scritti o orali con proprietà lessicale e buona fluidità comunicativa.
- b. Un buon numero di discenti comprende e utilizza la lingua inglese in situazioni note del settore enogastronomico; comunica in modo abbastanza corretto e autonomo utilizzando il lessico specifico essenziale.
- c. La restante parte della classe comprende e utilizza semplici messaggi in ambito professionale con il supporto del docente; possiede conoscenze essenziali del lessico tecnico.

D. Metodologie di insegnamento adottate

X	Lezione frontale	X	Discussione guidata
X	Lezione interattiva	☐	Discussione libera
X	Visione di materiale audio-video	☐	Interventi esperti
X	Lavoro individuale	X	Produzione schemi e schede
X	Lavoro di gruppo	☐	Laboratori
☐	Attività DAD modalità asincrona	☐	Attività DAD modalità sincrona
☐	Altro (specificare): Role play; Cooperative learning; Flipped Classroom		



E. Strumenti ed attrezzature utilizzate

Libro di testo, mezzi informatici ed audiovisivi, risorse della rete; schede di lavoro, questionari, strumenti di presentazione, piattaforma digitale del testo in adozione.

F. Tipologia adottate e numero delle verifiche svolte

Tipologia di verifiche	Numero delle verifiche svolte
Structured and semi-structured tests, Written Exercises, Listening, Oral examination, Reading comprehension, Translation.	Trimestre: 2/3 verifiche tra scritte e orali Pentamestre: 4/5 tra scritte e orali

G. Macro-argomenti svolti

UDA 1 - Cooking : - Diet and Nutrition; Safety Procedures

UDA 2 - Pastry and Bakery: - The World of Pastry; - Basic Ingredients; Basic Techniques

UDA 3 – Culture : Enogastronomic Tour of Italy: Food and wine in north-west Italy

UDA Interdisciplinare : Le abitudini alimentari nel secondo dopoguerra - Food Preservation Methods UDA Educazione Civica: Sustainable tourism : Stop food Waste Using resources sustainably , Using resources sustainably , Reducing over-consumption and waste, Supporting local economies .

H. UDA proposte

UDA 1 - Cooking : - Diet and Nutrition; Safety Procedures

UDA 2 - Pastry and Bakery: - The World of Pastry; - Basic Ingredients; Basic Techniques

UDA 3 – Culture : Enogastronomic Tour of Italy: Food and wine in north-west Italy

UDA Interdisciplinare : Le abitudini alimentari nel secondo dopoguerra - Food Preservation Methods UDA Educazione Civica: Sustainable tourism : Stop food Waste Using resources sustainably , Using resources sustainably , Reducing over-consumption and waste, Supporting local economies

CLASSE: 5 ACU

MATERIA

Denominazione materia:

Diritto e tecnica
amministrativa





Docente: Pietro Vigiani

N. ore settimanali:quattro

Testo adottato: "Gestire le imprese recettive Rascioni Ferriello Edizioni Rizzoli"

GG.Competenze

- 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 su l'innovazione dei processi di servizio
 - Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici
 - conosce le fonti normative
 - conoscere gli organismi nazionali e internazionali
- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative;supportare la pianificazione; contribuire alle strategie di Destination marketing
- Predisporre prodotti servizi e menu coerenti; politiche sostenibili
- Gestire le fasi del ciclo cliente; supportare il budgeting
- Il sistema HACCP (cenni); sicurezza sul luogo di lavoro; I Pacchetti turistici

HH.Obiettivi specifici della disciplina

Conoscenze

- Caratteristiche dinamiche generali del mercato turistico nazionale
- conoscere le fonti normative
- conoscere gli organismi nazionali e internazionali
- Tecniche di marketing strategico e operativo applicate al settore turismo; web marketing
- Analisi ambiente e azienda; Pianificazione e programmazione; controllo di gestione budgeting;
- business plae e piano marketing analisi dei costi
- Normativa inerente l'igiene e la salute; contratti di settore

Abilità

- Distinguere le caratteristiche del mercato turistico con particolare attenzione al settore ristorativo
- Analizzare il mercato turistico nazionale e interpretarne le dinamiche

Analizzare il mercato turistico e interpretare le dinamiche utilizzare le tecniche di marketing

Interpretare i dati contabili e individuare le fasi per la redazione del budget



II. Livello di raggiungimento degli obiettivi

La classe si compone di tre gruppi:

il primo ha prontamente risposto all'azione didattica e raggiunto gli obiettivi

il secondo ha incontrato qualche difficoltà ma ha mediamente raggiunto gli obiettivi

il terzo conserva ancora qualche lacuna contenutistica

JJ. Metodologie di insegnamento adottate

x	Lezione frontale	x	Discussione guidata
x	Lezione interattiva	x	Discussione libera
x	Visione di materiale audio-video	☐	Interventi esperti
☐	Lavoro individuale	☐	Produzione schemi e schede
☐	Lavoro di gruppo	☐	Laboratori
☐	Attività DAD modalità asincrona	☐	Attività DAD modalità sincrona
☐	Altro (specificare)		

D. Strumenti ed attrezzature utilizzate

Libro di testo ; argomenti svolti su web; visione film

E. Tipologia adottate e numero delle verifiche svolte

Due verifiche scritte; Due test.

F. Macro-argomenti svolti

1. Il Mercato Turistico e la Normativa (Diritto)

- **Mercato turistico:** Internazionale e nazionale, nuove tendenze e sviluppo sostenibile.
- **Fonti normative:** Codice del Turismo e principali leggi di settore.
- **Contratti turistici:** Pacchetto turistico, responsabilità dell'albergatore, diritti del turista.
- **Forme di ristorazione:** Disciplina della ristorazione pubblica e privata.

2. Gestione Aziendale e Marketing (Tecnica)

- **Marketing turistico:** Strategico e operativo, digital marketing per la ristorazione.
- **Impresa ricettiva/ristorativa:** Struttura organizzativa, l'affitto d'azienda e la gestione operativa.
- **Qualità e Certificazioni:** HACCP, standard di qualità, certificazioni di



G. UDA proposte

Modulo A)

Il Mercato Turistico Internazionale. Caratteri, fattori e dinamiche.

Gli Organismi e le fonti internazionali (Cenni)

Le fonti normative

L'evoluzione del mercato turistico e le tendenze

Modulo B)

Il Marketing. Aspetti generali; il Marketing strategico; il marketing operativo; il web marketing, IL MARKETING PLAN

Modulo C)

Pianificazione e controllo Bep e Bep utile sperato; Il Budget

Il business Plan

Modulo D)

La normativa del settore turistico

La sicurezza sui luoghi di lavoro. Il Contratto elementi essenziali. I contratti di settore

Modulo E)

Le abitudini alimentari e l'economia del territorio (cenni)

Argomento speciale

I surprime visione del film inside job e La grande scommessa

Il turismo nella Costituzione: solidarietà, uguaglianza, diritto al lavoro, valorizzazione dei beni culturali e tutela del paesaggio, libertà di circolazione, libertà d'iniziativa economica, tutela della salute. Il decentramento. La Unione Europea. Le fonti del diritto nazionali e sovranazionali.

Commento dei principi costituzionali con l'ausilio della costituzione commentata Mondadori education. Discussione guidata

Ministero dell'Istruzione
ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A – ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO

PROPOSTA A1

Giovanni Pascoli,

Nebbia (Canti di Castelvecchio)

- Nascondi le cose lontane,
tu nebbia impalpabile e scialba,
tu fumo che ancora rampolli,
su l'alba,
5 da' lampi notturni e da' crolli
d'aeree frane!
- Nascondi le cose lontane,
nascondimi quello ch'è morto!
Ch'io veda soltanto la siepe
10 dell'orto,
la mura ch'ha piene le crepe
di valeriane.
- Nascondi le cose lontane:
le cose son ebbre di pianto!
15 Ch'io veda i due peschi, i due meli,
soltanto,
che danno i soavi lor mieli
pel nero mio pane.
- Nascondi le cose lontane
che vogliono ch'ami e che vada!
20 Ch'io veda là solo quel bianco
di strada,
che un giorno ho da fare tra stanco
don don di campane...
- 25 Nascondi le cose lontane,
nascondile, involale al volo
del cuore! Ch'io veda il cipresso
là, solo,
qui, solo quest'orto, cui presso
30 sonneccia il mio cane.

Nebbia è una poesia scritta dal poeta italiano Giovanni Pascoli. Fa parte della famosa raccolta poetica Canti di Castelvecchio ed è stata pubblicata nel 1899. La lirica sviluppa un tema centrale della poesia dell'autore: quello della nebbia,

intesa come **simbolo delle sue angosce intime**, connesse col **senso imminente della morte** e con il **ricordo dei lutti** che hanno colpito Pascoli nei suoi affetti più cari

Comprensione e Analisi

1. Quali aspetti della vita il poeta chiede alla nebbia di nascondere? Che cosa, invece, vuole vedere?
2. Rintraccia nella lirica e trascrivi i termini e le espressioni che hanno valore allusivo ed evocativo.
3. Nella lirica vi sono versi molto brevi, composti anche da una sola parola. Quale funzione svolgono e quale effetto producono nella poesia?
4. Il primo verso di ogni strofa è sempre lo stesso; spiega il significato della reiterata invocazione. Che ritmo imprime all'intero componimento?
5. La lirica è tutta incentrata sulla contrapposizione tra lontano e vicino. Quali aspetti della vita del poeta sono collegati alla lontananza? Quali alla vicinanza? Hanno la stessa connotazione? Perché?

Interpretazione

Analizza la visione della vita quale risulta da *Nebbia* mettendola in relazione con la biografia del poeta e, citando opportunamente i testi su cui basi la tua interpretazione, scrivi un elaborato di due o tre colonne di metà foglio.

TIPOLOGIA A

Proposta A2

GIOVANNI VERGA

UNA VISITA DI CONDOGLIANZE

Il brano proposto è tratto dall'episodio dei Malavoglia (capitolo IV) relativo alla visita di condoglianze alla casa del nespolo dopo la tragedia del naufragio della Provvidenza.

Don Silvestro per far ridere un po' tirò il discorso sulla tassa di successione di compar Bastianazzo e ci ficcò così una barzelletta che aveva raccolta dal suo avvocato, e gli era piaciuta tanto, quando gliel'avevano spiegata bene, che non mancava di farla cascare nel discorso ogniquale volta si trovava a visita da morto.

- 5 – Almeno avete il piacere di essere parenti di Vittorio Emanuele, giacché dovete dar la sua parte anche a lui!

E tutti si tenevano la pancia dalle risate, ché il proverbio dice: «Né visita di morto senza riso, né sposalizio senza pianto». [...] Li dovrebbero abbruciare, tutti quelli delle tasse! brontolava comare Zuppidda, gialla come se avesse mangiato dei limoni, e glielo diceva in faccia a don Silvestro, quasi ei fosse quello delle tasse. – [...] – A chi lo dite! esclamò padron Cipolla; a me mi scorticano vivo come san Bartolomeo. – Benedetto Dio! esclamò mastro Turi Zuppiddo, minacciando col pugno che pareva la malabestia del suo mestiere. Va a finire brutta, va a finire, con questi italiani! – Voi state zitto! gli diede sulla voce comare Venera, ché non sapete nulla. – Io dico quel che hai detto tu, che ci levano la camicia di dosso, ci levano! borbottò compare Turi, mogio mogio. [...] – Metteranno pure la tassa sul sale!



15 aggiunse compare Mangiacarrubbe. L'ha detto lo speziale che è stampato nel giornale. Allora di acciughe salate non se ne faranno più, e le barche potremo bruciarle nel focolare. Mastro Turi il calafato stava per levare il pugno e incominciare: – Benedetto Dio!; ma guardò sua moglie e si tacque mangiandosi fra i denti quel che voleva dire. – Colla malannata che si prepara, aggiunse padron Cipolla, che non pioveva da Santa Chiara, e se non fosse stato per l'ultimo temporale in cui si è persa la *Provvidenza*,

20 che è stato una vera grazia di Dio, la fame quest'inverno si sarebbe tagliata col coltello!

Ognuno raccontava i suoi guai, anche per conforto dei Malavoglia, che non erano poi i soli ad averne. «Il mondo è pieno di guai, chi ne ha pochi e chi ne ha assai», e quelli che stavano fuori nel cortile guardavano il cielo, perché un'altra pioggerella ci sarebbe voluta come il pane. Padron Cipolla lo sapeva lui perché non pioveva più come prima. – Non piove più perché hanno messo quel maledetto

25 filo del telegrafo, che si tira tutta la pioggia, e se la porta via – Compare Mangiacarrubbe allora, e Tino Piedipapera, rimasero a bocca aperta, perché giusto sulla strada di Trezza c'erano i pali del telegrafo; ma siccome don Silvestro cominciava a ridere, e a fare ah! ah! ah! come una gallina, padron Cipolla si alzò dal muricciuolo infuriato, e se la prese con gli ignoranti, che avevano le orecchie lunghe come gli asini. – Che non lo sapevano che il telegrafo portava le notizie da un luogo all'altro; questo succedeva 30 perché dentro il filo ci era un certo succo come nel tralcio della vite, e allo stesso modo si tirava la pioggia dalle nuvole, e se la portava lontano, dove ce n'era più di bisogno; potevano andare a domandarlo allo speziale che l'aveva detta; e per questo ci avevano messa la legge che chi rompe il filo del telegrafo va in prigione. Allora anche don Silvestro non seppe più che dire, e si mise la lingua in tasca.

– Santi del Paradiso! Si avrebbero a tagliarli tutti quei pali del telegrafo, e buttarli nel fuoco!

35 incominciò compare Zuppiddo, ma nessuno gli dava retta, e guardavano nell'orto, per mutar discorso.

COMPRENSIONE E ANALISI

1. Quali argomenti affrontano i personaggi qui citati? Di che cosa parlano e qual è il loro atteggiamento prevalente nei confronti dello Stato?
2. Spiega il significato della frase «Almeno avete il piacere di essere parenti di Vittorio Emanuele, giacché dovete dare la sua parte anche a lui!»
3. Analizza i seguenti aspetti del brano di Verga:
 - l'artificio della regressione linguistica e dello straniamento;
 - l'*erlebte Rede* (l'uso del discorso indiretto libero);
 - l'uso dei proverbi e delle massime;
 - l'uso particolare delle similitudini e delle metafore.
4. Individua almeno due punti, in cui, attraverso lo straniamento, emerge l'opinione dell'autore e spiega in quale modo si esprime.

PRODUZIONE

5. Commenta il brano in non più di 5 colonne di foglio protocollo, sottolineando gli aspetti che documentano la situazione politica e sociale dell'Italia post-unitaria, in particolare nel Meridione, e il rapporto fra Stato e popolazione. Puoi fare riferimento anche ad altri episodi del romanzo e/o ad altri testi verghiani da te letti.

**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.»



Ministero dell'Istruzione

Comprensione e Analisi

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

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

Produzione

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

PROPOSTA B2

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

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

Possiamo immaginare i Superni, risaliti sulle loro astronavi, ancora intenti a riflettere: dovrebbero ammettere che, in un modo o nell'altro, questa cosa chiamata «musica» ha una sua efficacia sugli esseri umani ed è fondamentale nella loro vita. Eppure la musica non ha concetti, non formula proposizioni; manca di immagini e di simboli, ossia della materia stessa del linguaggio. Non ha alcun potere di rappresentazione. Né ha alcuna relazione necessaria con il mondo reale.

Esistono rari esseri umani che, come i Superni, forse mancano dell'apparato neurale per apprezzare suoni o melodie. D'altra parte, sulla quasi totalità di noi, la musica esercita un enorme potere, indipendentemente dal fatto che la cerchiamo o meno, o che riteniamo di essere particolarmente «musicali». Una tale inclinazione per la musica - questa «musicofilia» - traspare già nella prima infanzia, è palese e fondamentale in tutte le culture e probabilmente risale agli albori della nostra specie. Può essere sviluppata o plasmata dalla cultura in cui viviamo, dalle circostanze della vita o dai particolari talenti e punti deboli che ci caratterizzano come individui; ciò non di meno, è così profondamente radicata nella nostra natura che siamo tentati di considerarla innata [...].»

Comprensione e Analisi

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

1. Riassumi il contenuto del brano e spiega il significato del termine «musicofilia».



Ministero dell'Istruzione

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

Produzione

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

PROPOSTA B3

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

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

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

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

Quando l'IPCC¹ prevede che in uno scenario intermedio di riduzione delle emissioni di gas serra la temperatura potrebbe salire tra i 2 e i 3,5 gradi, questo intervallo è quello che possiamo stimare al meglio delle conoscenze attuali. Tuttavia deve essere chiaro a tutti che la correttezza dei modelli del clima è stata verificata confrontando le previsioni di questi modelli con il passato. Se la temperatura aumenta più di 2 gradi entriamo in una terra incognita in cui ci possono essere anche altri fenomeni che non abbiamo previsto, che possono peggiorare enormemente la situazione. Per esempio, incendi di foreste colossali come l'Amazzonia emetterebbero quantità catastrofiche di gas serra. Ma quando potrebbe accadere? L'aumento della temperatura non è controllato solo dalle emissioni dirette, ma è mitigato dai tantissimi meccanismi che potrebbero cessare di funzionare con l'aumento della temperatura. Mentre il limite inferiore dei 2 gradi è qualcosa sul quale possiamo essere abbastanza sicuri, è molto più difficile capire quale sia lo scenario più pessimistico. Potrebbe essere anche molto peggiore di quello che noi ci immaginiamo.

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

¹ Intergovernmental Panel on Climate Change – Gruppo intergovernativo sul cambiamento climatico.



Ministero dell'Istruzione

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

Comprensione e Analisi

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

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

Produzione

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

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

PROPOSTA C1

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

«Ciò che ha fatto della pandemia un'emergenza globale, vissuta in maniera più drammatica di qualunque altra, sono quattro suoi caratteri specifici. Il primo è il fatto che essa ha colpito tutto il mondo, inclusi i paesi ricchi, paralizzando l'economia e sconvolgendo la vita quotidiana dell'intera umanità. Il secondo è la sua spettacolare visibilità: a causa del suo terribile bilancio quotidiano di contagiati e di morti in tutto il mondo, essa rende assai più evidente e intollerabile di qualunque altra emergenza la mancanza di adeguate istituzioni sovranazionali di garanzia, che pure avrebbero dovuto essere introdotte in attuazione del diritto alla salute stabilito in tante carte internazionali dei diritti umani. Il terzo carattere specifico, che fa di questa pandemia un campanello d'allarme che segnala tutte le altre emergenze globali, consiste nel fatto che essa si è rivelata un effetto collaterale delle tante catastrofi ecologiche – delle deforestazioni, dell'inquinamento dell'aria, del riscaldamento climatico, delle coltivazioni e degli allevamenti intensivi – ed ha perciò svelato i nessi che legano la salute delle persone alla salute del pianeta. Infine, il quarto aspetto globale dell'emergenza Covid-19 è l'altissimo grado di integrazione e di interdipendenza da essa rivelato: il contagio in paesi pur lontanissimi non può essere a nessuno indifferente data la sua capacità di diffondersi rapidamente in tutto il mondo.

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

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

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



Ministero dell'Istruzione

PROPOSTA C2

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Primo Levi, *La bambina di Pompei*, in *Ad ora incerta*, Garzanti, Milano, 2013.

Poiché l'angoscia di ciascuno è la nostra
Ancora riviviamo la tua, fanciulla scarna
Che ti sei stretta convulsamente a tua madre
Quasi volessi ripenetrare in lei
Quando al meriggio il cielo si è fatto nero.
Invano, perché l'aria volta in veleno
È filtrata a cercarti per le finestre serrate
Della tua casa tranquilla dalle robuste pareti
Lieta già del tuo canto e del tuo timido riso.
Sono passati i secoli, la cenere si è pietrificata
A incarcerare per sempre codeste membra gentili.
Così tu rimani tra noi, contorto calco di gesso,
Agonia senza fine, terribile testimonianza
Di quanto importi agli dèi l'orgoglioso nostro seme.
Ma nulla rimane fra noi della tua lontana sorella,
Della fanciulla d'Olanda murata fra quattro mura
Che pure scrisse la sua giovinezza senza domani:
La sua cenere muta è stata dispersa dal vento,
La sua breve vita rinchiusa in un quaderno sgualcito.
Nulla rimane della scolara di Hiroshima,
Ombra confitta nel muro dalla luce di mille soli,
Vittima sacrificata sull'altare della paura.
Potenti della terra padroni di nuovi veleni,
Tristi custodi segreti del tuono definitivo,
Ci bastano d'assai le affezioni donate dal cielo.
Prima di premere il dito, fermatevi e considerate.

20 novembre 1978

Primo Levi (1919-1987) ha narrato nel romanzo-testimonianza *'Se questo è un uomo'* la dolorosa esperienza personale della deportazione e della detenzione ad Auschwitz. La raccolta *'Ad ora incerta'*, pubblicata nel 1984, contiene testi poetici scritti nell'arco di tutta la sua vita.

Comprensione e analisi

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

1. Presenta sinteticamente il contenuto della poesia, indicandone i temi.
2. Quali analogie e quali differenze riscontri tra la vicenda della *'bambina di Pompei'* e quelle della *'fanciulla d'Olanda'* e della *'scolara di Hiroshima'*?
3. *'Poiché l'angoscia di ciascuno è la nostra'*: qual è la funzione del primo verso e quale relazione presenta con il resto della poesia?
4. Spiega il significato che Primo Levi intendeva esprimere con *'Terribile testimonianza/Di quanto importi agli dèi l'orgoglioso nostro seme'*.

Interpretazione



Proponi un'interpretazione della poesia, mettendola in relazione con altre opere dell'autore, se le conosci, o con le tragiche vicende della Seconda guerra mondiale che vengono ricordate nel testo e spiega anche quale significato attribuiresti agli ultimi quattro versi.



Ministero dell'istruzione e del merito

PROPOSTA A2

Testo tratto da: **Italo Svevo**, *Senilità*, in *Italo Svevo, Romanzi e «Continuazioni»*, Mondadori, 2004, pp. 403 - 404.

«La sua famiglia? Una sola sorella, non ingombrante né fisicamente né moralmente, piccola e pallida, di qualche anno più giovane di lui, ma più vecchia per carattere o forse per destino. Dei due, era lui l'egoista, il giovane; ella viveva per lui come una madre dimentica di se stessa, ma ciò non impediva a lui di parlarne come di un altro destino importante legato al suo e che pesava sul suo, e così, sentendosi le spalle gravate di tanta responsabilità, egli traversava la vita cauto, lasciando da parte tutti i pericoli ma anche il godimento, la felicità. A trentacinque anni si ritrovava nell'anima la brama insoddisfatta di piaceri e di amore, e già l'amarezza di non averne goduto, e nel cervello una grande paura di se stesso e della debolezza del proprio carattere, invero piuttosto sospettata che saputa per esperienza.

La carriera di Emilio Brentani era più complicata perché intanto si componeva di due occupazioni e due scopi ben distinti. Da un impieguccio di poca importanza presso una società di assicurazioni, egli traeva giusto il denaro di cui la famigliuola abbisognava. L'altra carriera era letteraria e, all'infuori di una riputazioncella, - soddisfazione di vanità più che d'ambizione - non gli rendeva nulla, ma lo affaticava ancor meno. Da molti anni, dopo di aver pubblicato un romanzo lodatissimo dalla stampa cittadina, egli non aveva fatto nulla, per inerzia non per sfiducia. Il romanzo, stampato su carta cattiva, era ingiallito nei magazzini del libraio, ma mentre alla sua pubblicazione Emilio era stato detto soltanto una grande speranza per l'avvenire, ora veniva considerato come una specie di rispettabilità letteraria che contava nel piccolo bilancio artistico della città. La prima sentenza non era stata riformata, s'era evoluta.

Per la chiarissima coscienza ch'egli aveva della nullità della propria opera, egli non si gloriava del passato, però, come nella vita così anche nell'arte, egli credeva di trovarsi ancora sempre nel periodo di preparazione, riguardandosi nel suo più segreto interno come una potente macchina geniale in costruzione, non ancora in attività. Viveva sempre in un'aspettativa, non paziente, di qualche cosa che doveva venirgli dal cervello, l'arte, di qualche cosa che doveva venirgli di fuori, la fortuna, il successo, come se l'età delle belle energie per lui non fosse tramontata.»

Il romanzo *Senilità* chiude la prima fase della produzione narrativa di Italo Svevo (1861-1928), che precede l'incontro con la psicanalisi e con l'opera di Freud. Il brano proposto costituisce l'*incipit* del romanzo ed è centrato sulla presentazione del protagonista.

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.
2. Nella presentazione iniziale del personaggio vengono evidenziati gli elementi che lo contrappongono al profilo della sorella: illustrali.
3. Quali sono i due scopi che il protagonista attribuisce alle sue due occupazioni? In che cosa queste due occupazioni si contrappongono?
4. '*Come nella vita così anche nell'arte, egli credeva di trovarsi ancora sempre nel periodo di preparazione*': quale atteggiamento del protagonista del romanzo deriva da tale condizione psicologica?

Interpretazione

Commenta il brano proposto, elaborando una tua riflessione sul tema dell'inettitudine come elemento della rappresentazione della crisi di valori e di certezze caratteristica della produzione dell'autore: puoi mettere questo brano in relazione con altri testi di Svevo o far riferimento anche a testi di altri autori o ad altre forme d'arte di cui hai conoscenza.



Ministero dell'istruzione e del merito

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: **Paul Ginsborg**, *Storia d'Italia dal dopoguerra a oggi*, a cura di F. Occhipinti, Einaudi scuola, Torino, 1989, pp. 165, 167.

«Uno degli aspetti più ragguardevoli del «miracolo economico» fu il suo carattere di processo spontaneo. Il piano Vanoni del 1954 aveva formulato dei progetti per uno sviluppo economico controllato e finalizzato al superamento dei maggiori squilibri sociali e geografici. Nulla di ciò accadde. Il «boom» si realizzò seguendo una logica tutta sua, rispondendo direttamente al libero gioco delle forze del mercato e dando luogo, come risultato, a profondi scompensi strutturali.

Il primo di questi fu la cosiddetta distorsione dei consumi. Una crescita orientata all'esportazione comportò un'enfasi sui beni di consumo privati, spesso su quelli di lusso, senza un corrispettivo sviluppo dei consumi pubblici. Scuole, ospedali, case, trasporti, tutti i beni di prima necessità, restarono parecchio indietro rispetto alla rapida crescita della produzione di beni di consumo privati. [...] il modello di sviluppo sottinteso dal «boom» (o che al «boom» fu permesso di assumere) implicò una corsa al benessere tutta incentrata su scelte e strategie individuali e familiari, ignorando invece le necessarie risposte pubbliche ai bisogni collettivi quotidiani. Come tale, il «miracolo economico» servì ad accentuare il predominio degli interessi delle singole unità familiari dentro la società civile.

Il «boom» del 1958-63 aggravò inoltre il dualismo insito nell'economia italiana. Da una parte vi erano i settori dinamici, ben lungi dall'essere formati solamente da grandi imprese, con alta produttività e tecnologia avanzata. Dall'altra rimanevano i settori tradizionali dell'economia, con grande intensità di lavoro e con una bassa produttività, che assorbivano manodopera e rappresentavano una sorta di enorme coda della cometa economica italiana.

Per ultimo, il «miracolo» accrebbe in modo drammatico il già serio squilibrio tra Nord e Sud. Tutti i settori dell'economia in rapida espansione erano situati, con pochissime eccezioni, nel Nord-ovest e in alcune aree centrali e nord-orientali del paese. Lì, tradizionalmente, erano da sempre concentrati i capitali e le capacità professionali della nazione e lì prosperarono in modo senza precedenti le industrie esportatrici, grandi o piccole che fossero. Il «miracolo» fu un fenomeno essenzialmente settentrionale, e la parte più attiva della popolazione meridionale non ci si mise molto ad accorgersene. [...]

Nella storia d'Italia il «miracolo economico» ha significato assai di più che un aumento improvviso dello sviluppo economico o un miglioramento del livello di vita. Esso rappresentò anche l'occasione per un rimescolamento senza precedenti della popolazione italiana. Centinaia di migliaia di italiani [...] partirono dai luoghi di origine, lasciarono i paesi dove le loro famiglie avevano vissuto per generazioni, abbandonarono il mondo immutabile dell'Italia contadina e iniziarono nuove vite nelle dinamiche città dell'Italia industrializzata.»

Comprensione e analisi

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

1. Presenta sinteticamente il contenuto del testo.
2. Qual è la tesi di Ginsborg, in quale parte del testo è espressa e da quali argomenti è supportata?
3. Nel testo sono riconosciuti alcuni aspetti positivi del 'boom' italiano: individuali e commentali.
4. Nell'ultimo capoverso si fa riferimento ad un importante fenomeno sociale: individualo ed evidenziane le cause e gli effetti sul tessuto sociale italiano.

Produzione

Confrontati con le considerazioni dello storico inglese Paul Ginsborg (1945-2022) sui caratteri del «miracolo economico» e sulle sue conseguenze nella storia e nelle vite degli italiani nel breve e nel lungo periodo. Alla luce delle tue conoscenze scolastiche e delle tue esperienze extrascolastiche, sviluppa le tue riflessioni in un testo argomentativo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.



Ministero dell'istruzione e del merito

PROPOSTA B2

Testo tratto da: **Michele Cortelazzo**, *Una nuova fase della storia del lessico giovanile*, in *L'italiano e i giovani. Come scusa? Non ti followo*, Accademia della Crusca, goWare, Firenze 2022.

«Nel nuovo millennio, l'evoluzione tecnologica, con la diffusione sempre più estesa della comunicazione digitata, ha ampliato mezzi, occasioni, finalità della comunicazione scritta. Conseguentemente, ha creato, accanto a nuove forme comunicative che si sono rapidamente consolidate (prima le chat e gli sms, poi i primi scambi comunicativi attraverso i social network), nuove forme di espressione linguistica, che trovano in molte caratteristiche del linguaggio giovanile (brachilogia, andamento veloce che implica trascuratezza dei dettagli di pronuncia e di scrittura, colloquialità, espressività) lo strumento più adeguato per queste nuove forme di comunicazione a distanza. Di converso, molte caratteristiche del linguaggio giovanile, soprattutto quelle che si incentrano sulla brevità, hanno trovato nella scrittura digitata la loro più piena funzionalizzazione.

Il fenomeno che ha caratterizzato la lingua dei giovani nel primo decennio del nuovo secolo, si rafforza nel decennio successivo, nel quale si verifica il dissolversi della creatività linguistica dei giovani nella più generale creatività comunicativa indotta dai social, con il prevalere, grazie anche alle innovazioni tecnologiche, della creatività multimediale e particolarmente visuale (quella che si esprime principalmente attraverso i video condivisi nei social). La lingua pare assumere un ruolo ancillare rispetto al valore prioritario attribuito alla comunicazione visuale e le innovazioni lessicali risultano funzionali alla rappresentazione dei processi di creazione e condivisione dei prodotti multimediali, aumentano il loro carattere di generalizzazione a tutti i gruppi giovanili, e in quanto tali aumentano la stereotipia (in questa prospettiva va vista anche la forte anglicizzazione) e non appaiono più significative in sé, come espressione della creatività giovanile, che si sviluppa, ora, preferibilmente in altri ambiti. [...]

Le caratteristiche dell'attuale diffusione delle nuove forme del linguaggio giovanile sono ben rappresentate dall'ultima innovazione della comunicazione ludica giovanile, il "parlare in corsivo": un gioco parassitario sulla lingua comune, di cui vengono modificati alcuni tratti fonetici (in particolare la pronuncia di alcune vocali e l'intonazione). È un gioco che si basa sulla deformazione della catena fonica, come è accaduto varie volte nella storia del linguaggio giovanile e che, nel caso specifico, estremizza la parodia di certe forme di linguaggio snob. La diffusione del cosiddetto "parlare in corsivo" è avvenuta attraverso alcuni video (dei veri e propri *tutorial*) pubblicati su TikTok, ripresi anche dai mezzi audiovisivi tradizionali (per es. alcune trasmissioni televisive) ed enfatizzati dalle polemiche che si sono propagate attraverso i social.

Per anni i linguisti hanno potuto occuparsi della comunicazione giovanile concentrando la loro attenzione sull'aspetto verbale di loro competenza. Certo, le scelte linguistiche non potevano essere esaminate senza collegarle alle realtà sociali da cui erano originate e senza connetterle ad altri sistemi stilistici (dall'abbigliamento alla prossemica, dalle tendenze musicali alle innovazioni tecnologiche), ma il linguaggio, e particolarmente il lessico, manteneva una sua centralità, un ampio sviluppo quantitativo, una grande varietà e una sua decisa autonomia.

Oggi non è più così. Le forme dell'attuale comunicazione sociale, lo sviluppo della tecnologia multimediale, la propensione sempre maggiore per i sistemi visuali di comunicazione hanno limitato il ruolo della lingua, ma ne hanno ridotto anche la varietà e il valore innovativo. [...] Oggi lo studio della comunicazione giovanile deve essere sempre più multidisciplinare: il centro dello studio devono essere la capacità dei giovani di usare, nei casi migliori in chiave innovativa, le tecniche multimediali e il ruolo della canzone, soprattutto rap e trap, per diffondere modelli comunicativi e, in misura comunque ridotta, linguistici innovativi o, comunque, "di tendenza".»

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 testo individuando i principali snodi argomentativi.
2. Che cosa intende l'autore quando fa riferimento al '*ruolo ancillare*' della lingua?
3. Illustra le motivazioni per cui il '*parlare in corsivo*' viene definito '*un gioco parassitario*'.
4. Quali sono i fattori che oggi incidono sulla comunicazione giovanile e perché essa si differenzia rispetto a quella del passato?



Ministero dell'istruzione e del merito

Produzione

Partendo dalle considerazioni presenti nel brano del linguista Michele Cortelazzo, proponi una tua riflessione, facendo riferimento alle tue conoscenze e alle tue esperienze, elaborando un testo in cui tesi e argomentazioni siano organizzate in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B3

Umberto Eco, *Come mangiare il gelato*, in *Come viaggiare con un salmone*, La nave di Teseo, Milano, 2016, pp. 133 - 135.

«Quando ero piccolo si comperavano ai bambini due tipi di gelati, venduti da quei carrettini bianchi con coperchi argentati: o il cono da due soldi o la cialda da quattro soldi. Il cono da due soldi era piccolissimo, stava appunto bene in mano a un bambino, e si confezionava traendo il gelato dal contenitore con l'apposita paletta e accumulandolo sul cono. La nonna consigliava di mangiare il cono solo in parte, gettando via il fondo a punta, perché era stato toccato dalla mano del gelataio (eppure quella parte era la più buona e croccante, e la si mangiava di nascosto, fingendo di averla buttata).

La cialda da quattro soldi veniva confezionata con una macchinetta speciale, anch'essa argentata, che comprimeva due superfici circolari di pasta contro una sezione cilindrica di gelato. Si faceva scorrere la lingua nell'interstizio sino a che essa non raggiungeva più il nucleo centrale di gelato, e a quel punto si mangiava tutto, le superfici essendo ormai molli e impregnate di nettare. La nonna non aveva consigli da dare: in teoria le cialde erano state toccate solo dalla macchinetta, in pratica il gelataio le aveva prese in mano per consegnarle, ma era impossibile identificare la zona infetta.

Io ero però affascinato da alcuni coetanei cui i genitori acquistavano non un gelato da quattro soldi, ma due coni da due soldi. Questi privilegiati marciavano fieri con un gelato nella destra e uno nella sinistra, e muovendo agilmente il capo leccavano ora dall'uno ora dall'altro. Tale liturgia mi appariva così sontuosamente invidiabile che molte volte avevo chiesto di poterla celebrare. Invano. I miei erano inflessibili: un gelato da quattro soldi sì, ma due da due soldi assolutamente no.

Come ognuno vede, né la matematica né l'economia né la dietetica giustificavano questo rifiuto. E neppure l'igiene, posto che poi si gettassero entrambe le estremità dei due coni. Una pietosa giustificazione argomentava, invero mendacemente, che un fanciullo occupato a volgere lo sguardo da un gelato all'altro fosse più incline a inciampare in sassi, gradini o abrasioni del selciato. Oscuramente intuivo che ci fosse un'altra motivazione, crudelmente pedagogica, della quale però non riuscivo a rendermi conto.

Ora, abitante e vittima di una civiltà dei consumi e dello sperpero (quale quella degli anni trenta non era), capisco che quei cari ormai scomparsi erano nel giusto. Due gelati da due soldi in luogo di uno da quattro non erano economicamente uno sperpero, ma lo erano certo simbolicamente. Proprio per questo li desideravo: perché due gelati suggerivano un eccesso. E proprio per questo mi erano negati: perché apparivano indecenti, insulto alla miseria, ostentazione di privilegio fittizio, millantata agiatezza. Mangiavano due gelati solo i bambini viziati, quelli che le fiabe giustamente punivano, come Pinocchio quando disprezzava la buccia e il torsolo. [...]

L'apologo rischia di apparire privo di morale, in un mondo in cui la civiltà dei consumi vuole ormai viziati anche gli adulti, e promette loro sempre qualche cosa di più, dall'orologino accluso al fustino al ciondolo regalo per chi acquista la rivista. Come i genitori di quei ghiottoni ambidestri che invidiavo, la civiltà dei consumi finge di dare di più, ma in effetti dà per quattro soldi quello che vale quattro soldi. [...]

Ma la morale di quei tempi ci voleva tutti spartani, e quella odierna ci vuole tutti sibariti¹.»

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 testo individuando la tesi di fondo.
2. Nel brano l'autore fa riferimento ad una '*liturgia*' che da bambino avrebbe più volte chiesto ai genitori di poter '*celebrare*'. Individua a quale comportamento allude il testo e spiega il significato che, a tuo avviso, si può attribuire in questo contesto al termine '*liturgia*'.



¹ Nella tradizione antica la città di Sparta era simbolo di morigeratezza e austerità, mentre quella di Sibari costituiva il modello di uno stile di vita improntato a lusso e mollezza di costumi.



Ministero dell'istruzione e del merito

3. Eco aveva intuito nel diniego dei genitori una motivazione *'crudelmente pedagogica'*: spiega il senso dell'avverbio usato.
4. Cosa intende affermare l'autore con la frase *'la civiltà dei consumi [...] dà per quattro soldi quello che vale quattro soldi'*?

Produzione

Per quanto formulata ormai anni fa la provocazione di Umberto Eco (1932-2016), risulta ancora oggi di grande attualità: esprimi le tue opinioni sul tema del rapporto fra individuo e società dei consumi e sui rischi sottesi agli stili di vita che ci vengono quotidianamente proposti, elaborando un testo in cui tesi e argomentazioni siano organizzate in un discorso coerente e coeso.

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

PROPOSTA C1

Testo tratto da: **Giusi Marchetta**, *Forte è meglio di carina*, in *La ricerca*, 12 maggio 2018
<https://laricerca.loescher.it/forte-e-meglio-di-carina/>

«Non si punta abbastanza sull'attività sportiva per le ragazze. Esattamente come per le scienze e l'informatica prima che se ne discutesse, molti sport sono rimasti tradizionalmente appannaggio maschile. Eppure diverse storie di ex sportive che hanno raggiunto posizioni importanti nei settori più disparati dimostrano che praticare uno sport è stato per loro formativo: nel recente *Women's Summit* della NFL, dirigenti d'azienda, manager e consulenti di alta finanza, tutte provenienti dal mondo dello sport, hanno raccontato quanto sia stato importante essere incoraggiate dai genitori, imparare a perdere o sfidare i propri limiti e vincere durante il percorso scolastico e universitario.

Queste testimonianze sono importanti, e non è un caso che vengano dagli Stati Uniti, dove il femminismo moderno ha abbracciato da tempo una politica di *empowerment*, cioè di rafforzamento delle bambine attraverso l'educazione. Parte di questa educazione si basa sulla distruzione dei luoghi comuni [...].

Cominceremo col dire che non esistono sport "da maschi" e altri "da femmine". Gli ultimi record stabiliti da atlete, superiori o vicini a quelli dei colleghi in diverse discipline, dovrebbero costringerci a riconsiderare perfino la divisione in categorie.

Le ragazze, se libere di esprimersi riguardo al proprio corpo e non sottoposte allo sguardo maschile, non sono affatto meno interessate allo sport o alla competizione. Infine, come in ogni settore, anche quello sportivo rappresenta un terreno fertile per la conquista di una parità di genere. Di più: qualsiasi successo registrato in un settore che ha un tale seguito non può che ottenere un benefico effetto a cascata. In altre parole: per avere un maggior numero di atlete, dobbiamo *vedere* sui nostri schermi un maggior numero di atlete.»

Sviluppa una tua riflessione sulle tematiche proposte dall'autrice anche con riferimenti alle vicende di attualità, traendo spunto dalle tue letture, dalle tue conoscenze, dalle tue esperienze personali. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.



Ministero dell'istruzione e del merito

PROPOSTA C2

Testo tratto da: **Maria Antonietta Falchi**, *Donne e costituzione: tra storia e attualità*, in *Il 75° anniversario della Costituzione*, "Storia e memoria", anno XXXI, n° 1/2022, ILSREC Liguria, p. 46.

«Il 2 giugno 1946 il suffragio universale e l'esercizio dell'elettorato passivo portarono per la prima volta in Parlamento anche le donne. Si votò per il referendum istituzionale tra Monarchia o Repubblica e per eleggere l'Assemblea costituente che si riunì in prima seduta il 25 giugno 1946 nel palazzo di Montecitorio. Su un totale di 556 deputati furono elette 21 donne [...]. Cinque di loro entrarono nella "Commissione dei 75" incaricata di elaborare e proporre la Carta costituzionale [...] Alcune delle Costituenti divennero grandi personaggi, altre rimasero a lungo nelle aule parlamentari, altre ancora, in seguito, tornarono alle loro occupazioni. Tutte, però, con il loro impegno e le loro capacità, segnarono l'ingresso delle donne nel più alto livello delle istituzioni rappresentative. Donne fiere di poter partecipare alle scelte politiche del Paese nel momento della fondazione di una nuova società democratica. Per la maggior parte di loro fu determinante la partecipazione alla Resistenza. Con gradi diversi di impegno e tenendo presenti le posizioni dei rispettivi partiti, spesso fecero causa comune sui temi dell'emancipazione femminile, ai quali fu dedicata, in prevalenza, la loro attenzione. La loro intensa passione politica le porterà a superare i tanti ostacoli che all'epoca resero difficile la partecipazione delle donne alla vita politica.

Ebbe inizio così quell'importante movimento in difesa dei diritti umani e soprattutto della pari dignità e delle pari opportunità che le nostre Costituenti misero al centro del dibattito.»

A partire dal contenuto del testo proposto e traendo spunto dalle tue conoscenze, letture ed esperienze, rifletti su come i principi enunciati dalla Costituzione della Repubblica italiana hanno consentito alle donne di procedere sulla via della parità. Puoi illustrare le tue riflessioni con riferimenti a singoli articoli della Costituzione, ad avvenimenti, leggi, movimenti o personaggi significativi per questo percorso. 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.



ESAME DI STATO 2025/26

Istituto di Istruzione Superiore "CHINO CHINI" - Borgo San Lorenzo (FI)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE BES/ DSA ESAME DI STATO PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA A

D.M. 1095 del 21 Novembre 2019 – Aggiornamento O.M. n. 65/2022

CANDIDATO/A _____ CLASSE _____

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI DI LIVELLO (Max 60 pt.)			Pt.
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	I.	del tutto confuse e non puntuali	1-2 pt.	
	II.	confuse e non puntuali	3-4 pt.	
	III.	parzialmente efficaci e poco puntuali	5-6 pt.	
	IV.	nel complesso efficaci e puntuali	7-8 pt.	
	V.	molto efficaci e puntuali	9-10 pt.	
Coesione e coerenza testuale	I.	coesione e coerenza assenti o inadeguate	1-2 pt.	
	II.	elaborato frammentario e poco coeso	3-4 pt.	
	III.	elaborato parzialmente coerente e coeso, ma con carenze non tali da inficiare la comprensione del testo	5-6 pt.	
	IV.	coesione e coerenza adeguate, con lievi imprecisioni	7-8 pt.	
	V.	coesione e coerenza complete e precise	9-10 pt.	
Ricchezza e padronanza lessicale	I.	lessico inadeguato e improprio	1-2 pt.	
	II.	lessico ripetitivo, generico e non sempre adeguato	3-4 pt.	
	III.	lessico corretto ma generico e non sempre congruente al registro linguistico richiesto	5-6 pt.	
	IV.	lessico corretto e congruente al registro linguistico richiesto	7-8 pt.	
	V.	lessico variegato, ampio e specifico	9-10 pt.	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	I.	gravi e diffusi errori che compromettono totalmente la comprensione e la coerenza sintattica del testo, uso errato della punteggiatura	1-2 pt.	
	II.	errori gravi che ostacolano in gran parte la comprensione del testo, uso per lo più errato della punteggiatura	3-4 pt.	
	III.	imprecisioni e alcuni errori gravi, in ogni caso non tali da inficiare la comprensione del testo; frequenti errori di punteggiatura	5-6 pt.	
	IV.	imprecisioni e alcuni errori non gravi; uso per lo più corretto della punteggiatura	7-8 pt.	
	V.	puntuale correttezza grammaticale; uso corretto e efficace della punteggiatura	9-10 pt.	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	I.	conoscenze inappropriate, gravemente lacunose o assenti	1-2 pt.	
	II.	conoscenze inadeguate con riferimenti culturali approssimativi	3-4 pt.	
	III.	conoscenze generiche e superficiali con riferimenti culturali limitati	5-6 pt.	
	IV.	conoscenze semplici, essenziali nella sostanza ma corrette	7-8 pt.	
	V.	conoscenze ampie con ricchi e puntuali riferimenti culturali	9-10 pt.	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	I.	mananza di rielaborazione personale e di giudizi critici	1-2 pt.	
	II.	giudizi e valutazioni personali scarsi e scorretti	3-4 pt.	
	III.	giudizi e valutazioni personali superficiali e non sempre corretti	5-6 pt.	
	IV.	giudizi e valutazioni personali nel complesso presenti e corretti	7-8 pt.	
	V.	elaborazione personale accurata, con buone capacità critiche e analitiche	9-10 pt.	
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI DI LIVELLO (Max 40 pt.)			Pt.
Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti o indicazioni circa la forma parafrasata e sintetica della rielaborazione)	I.	mancato rispetto dei vincoli posti nella consegna	1-2 pt.	
	II.	scarso rispetto dei vincoli posti nella consegna	3-4 pt.	
	III.	parziale rispetto dei vincoli posti nella consegna	5-6 pt.	
	IV.	adeguato rispetto dei vincoli posti nella consegna	7-8 pt.	
	V.	completo rispetto dei vincoli posti nella consegna	9-10 pt.	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	I.	mancata comprensione del testo	1-2 pt.	
	II.	Scarsa comprensione del testo	3-4 pt.	
	III.	comprensione approssimativa e parziale del testo nel suo senso globale	5-6 pt.	
	IV.	adeguata comprensione del testo nei suoi snodi tematici e nelle loro relazioni	7-8 pt.	
	V.	comprensione corretta, puntuale e precisa del testo nei suoi snodi tematici e stilistici	9-10 pt.	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica, e retorica (se richiesta)	I.	analisi parziale, in parte o del tutto errata	1-2 pt.	
	II.	analisi carente e trascuratezza di alcuni aspetti importanti	3-4 pt.	
	III.	analisi parzialmente adeguata e non sempre approfondita	5-6 pt.	
	IV.	analisi completa, sostanzialmente corretta e adeguata	7-8 pt.	
	V.	analisi approfondita, corretta, pertinente ed esaustiva	9-10 pt.	
Interpretazione corretta e articolata del testo	I.	interpretazione inadeguata o assente	1-2 pt.	
	II.	interpretazione modesta con alcune inesattezze nell'argomentazione	3-4 pt.	
	III.	interpretazione superficiale e lacunosa con una inefficace argomentazione	5-6 pt.	
	IV.	interpretazione aderente al senso letterale del testo sebbene non approfondita	7-8 pt.	
	V.	interpretazione pertinente e approfondita con originali spunti personali	9-10 pt.	
VALUTAZIONE COMPLESSIVA = TOTALE PUNTEGGIO (MAX 100)				
VOTO IN VENTESIMI (PT./5)				



ESAME DI STATO 2025/26

Istituto di Istruzione Superiore "CHINO CHINI" - Borgo San Lorenzo (FI)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE BES/ DSA ESAME DI STATO PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA B

D.M. 1095 del 21 Novembre 2019 – Aggiornamento O.M. n. 65/2022

CANDIDATO/A _____ CLASSE _____

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI DI LIVELLO (Max 60 pt.)			Pt.
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	I.	del tutto confuse e non puntuali	1-2 pt.	
	II.	confuse e non puntuali	3-4 pt.	
	III.	parzialmente efficaci e poco puntuali	5-6 pt.	
	IV.	nel complesso efficaci e puntuali	7-8 pt.	
	V.	molto efficaci e puntuali	9-10 pt.	
Coesione e coerenza testuale	I.	coesione e coerenza assenti o inadeguate	1-2 pt.	
	II.	elaborato frammentario e poco coeso	3-4 pt.	
	III.	elaborato parzialmente coerente e coeso, ma con carenze non tali da inficiare la comprensione del testo	5-6 pt.	
	IV.	coesione e coerenza adeguate, con lievi imprecisioni	7-8 pt.	
	V.	coesione e coerenza complete e precise	9-10 pt.	
Ricchezza e padronanza lessicale	I.	lessico inadeguato e improprio	1-2 pt.	
	II.	lessico ripetitivo, generico e non sempre adeguato	3-4 pt.	
	III.	lessico corretto ma generico e non sempre congruente al registro linguistico richiesto	5-6 pt.	
	IV.	lessico corretto e congruente al registro linguistico richiesto	7-8 pt.	
	V.	lessico variegato, ampio e specifico	9-10 pt.	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	I.	gravi e diffusi errori che compromettono totalmente la comprensione e la coerenza sintattica del testo, uso errato della punteggiatura	1-2 pt.	
	II.	errori gravi che ostacolano in gran parte la comprensione del testo, uso per lo più errato della punteggiatura	3-4 pt.	
	III.	imprecisioni e alcuni errori gravi, in ogni caso non tali da inficiare la comprensione del testo; frequenti errori di punteggiatura	5-6 pt.	
	IV.	imprecisioni e alcuni errori non gravi; uso per lo più corretto della punteggiatura	7-8 pt.	
	V.	puntuale correttezza grammaticale; uso corretto e efficace della punteggiatura	9-10 pt.	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	I.	conoscenze inappropriate, gravemente lacunose o assenti	1-2 pt.	
	II.	conoscenze inadeguate con riferimenti culturali approssimativi	3-4 pt.	
	III.	conoscenze generiche e superficiali con riferimenti culturali limitati	5-6 pt.	
	IV.	conoscenze semplici, essenziali nella sostanza ma corrette	7-8 pt.	
	V.	conoscenze ampie con ricchi e puntuali riferimenti culturali	9-10 pt.	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	I.	manca di rielaborazione personale e di giudizi critici	1-2 pt.	
	II.	giudizi e valutazioni personali scarsi e scorretti	3-4 pt.	
	III.	giudizi e valutazioni personali superficiali e non sempre corretti	5-6 pt.	
	IV.	giudizi e valutazioni personali nel complesso presenti e corretti	7-8 pt.	
	V.	elaborazione personale accurata, con buone capacità critiche e analitiche	9-10 pt.	
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI DI LIVELLO (Max 40 pt.)			Pt.
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	I.	manca individuazione della tesi e delle argomentazioni	1-3 pt.	
	II.	individuazione scorretta della tesi e scarso riconoscimento delle argomentazioni	4-6 pt.	
	III.	individuazione parziale della tesi e parziale riconoscimento delle argomentazioni	7-9 pt.	
	IV.	individuazione corretta, ma piuttosto semplice della struttura argomentativa	10-12 pt.	
	V.	individuazione precisa e pertinente della tesi e delle argomentazioni	13-15 pt.	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	I.	percorso ragionativo assente	1-3 pt.	
	II.	percorso ragionativo incoerente e uso dei connettivi per lo più assente o errato	4-6 pt.	
	III.	percorso ragionativo non sempre coerente e uso dei connettivi parzialmente corretto	7-9 pt.	
	IV.	percorso ragionativo chiaro e corretto con adeguato uso dei connettivi	10-12 pt.	
	V.	percorso ragionativo accurato e ricco; uso dei connettivi coerente e preciso	13-15 pt.	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	I.	riferimenti culturali assenti	1-2 pt.	
	II.	riferimenti culturali inadeguati e/o gravemente lacunosi	3-4 pt.	
	III.	riferimenti culturali parzialmente presenti	5-6 pt.	
	IV.	riferimenti culturali essenziali, ma corretti	7-8 pt.	
	V.	riferimenti culturali corretti e approfonditi	9-10 pt.	
VALUTAZIONE COMPLESSIVA = TOTALE PUNTEGGIO (MAX 100)				
VOTO IN VENTESIMI (PT./5)				

Per gli alunni DSA e H si fa riferimento ai rispettivi PDP e PEI.



ESAME DI STATO 2025/26

Istituto di Istruzione Superiore "CHINO CHINI" - Borgo San Lorenzo (FI)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE BES/ DSA ESAME DI STATO PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA C

D.M. 1095 del 21 Novembre 2019 – Aggiornamento O.M. n. 65/2022

CANDIDATO/A _____ CLASSE _____

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI DI LIVELLO (Max 60 pt.)			Pt.
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	I.	del tutto confuse e non puntuali	1-2 pt.	
	II.	confuse e non puntuali	3-4 pt.	
	III.	parzialmente efficaci e poco puntuali	5-6 pt.	
	IV.	nel complesso efficaci e puntuali	7-8 pt.	
	V.	molto efficaci e puntuali	9-10 pt.	
Coesione e coerenza testuale	I.	coesione e coerenza assenti o inadeguate	1-2 pt.	
	II.	elaborato frammentario e poco coeso	3-4 pt.	
	III.	elaborato parzialmente coerente e coeso, ma con carenze non tali da inficiare la comprensione del testo	5-6 pt.	
	IV.	coesione e coerenza adeguate, con lievi imprecisioni	7-8 pt.	
	V.	coesione e coerenza complete e precise	9-10 pt.	
Ricchezza e padronanza lessicale	I.	lessico inadeguato e improprio	1-2 pt.	
	II.	lessico ripetitivo, generico e non sempre adeguato	3-4 pt.	
	III.	lessico corretto ma generico e non sempre congruente al registro linguistico richiesto	5-6 pt.	
	IV.	lessico corretto e congruente al registro linguistico richiesto	7-8 pt.	
	V.	lessico variegato, ampio e specifico	9-10 pt.	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	I.	gravi e diffusi errori che compromettono totalmente la comprensione e la coerenza sintattica del testo, uso errato della punteggiatura	1-2 pt.	
	II.	errori gravi che ostacolano in gran parte la comprensione del testo, uso per lo più errato della punteggiatura	3-4 pt.	
	III.	imprecisioni e alcuni errori gravi, in ogni caso non tali da inficiare la comprensione del testo; frequenti errori di punteggiatura	5-6 pt.	
	IV.	imprecisioni e alcuni errori non gravi; uso per lo più corretto della punteggiatura	7-8 pt.	
	V.	puntuale correttezza grammaticale; uso corretto e efficace della punteggiatura	9-10 pt.	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	I.	conoscenze inappropriate, gravemente lacunose o assenti	1-2 pt.	
	II.	conoscenze inadeguate con riferimenti culturali approssimativi	3-4 pt.	
	III.	conoscenze generiche e superficiali con riferimenti culturali limitati	5-6 pt.	
	IV.	conoscenze semplici, essenziali nella sostanza ma corrette	7-8 pt.	
	V.	conoscenze ampie con ricchi e puntuali riferimenti culturali	9-10 pt.	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	I.	mananza di rielaborazione personale e di giudizi critici	1-2 pt.	
	II.	giudizi e valutazioni personali scarsi e scorretti	3-4 pt.	
	III.	giudizi e valutazioni personali superficiali e non sempre corretti	5-6 pt.	
	IV.	giudizi e valutazioni personali nel complesso presenti e corretti	7-8 pt.	
	V.	elaborazione personale accurata, con buone capacità critiche e analitiche	9-10 pt.	
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI DI LIVELLO (Max 40 pt.)			Pt.
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	I.	testo non pertinente alla traccia; incoerente nel titolo e nella parafrasi	1-3 pt.	
	II.	testo poco pertinente alla traccia; poco coerente nel titolo e nella parafrasi	4-6 pt.	
	III.	testo parzialmente pertinente alla traccia e coerente nel titolo e nella parafrasi	7-9 pt.	
	IV.	testo pertinente alla traccia; titolo efficace e corretta parafrasi	10-12 pt.	
	V.	testo pienamente pertinente alla traccia; titolo efficace e funzionale parafrasi	13-15 pt.	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	I.	esposizione priva di linearità; sviluppo non pertinente e disordinato	1-3 pt.	
	II.	esposizione frammentaria e poco lineare che pregiudica la piena comprensione del testo	4-6 pt.	
	III.	esposizione parzialmente lineare e poco ordinata che tuttavia non pregiudica la comprensione del testo	7-9 pt.	
	IV.	esposizione nel complesso lineare, coerente e organica nello sviluppo	10-12 pt.	
	V.	esposizione pertinente, articolata, ricca e approfondita	13-15 pt.	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	I.	conoscenze e riferimenti culturali assenti, carenti e gravemente lacunosi	1-2 pt.	
	II.	conoscenze e riferimenti culturali errati, modesti e frammentari	3-4 pt.	
	III.	conoscenze e riferimenti culturali non completamente adeguati e solo parzialmente corretti	5-6 pt.	
	IV.	conoscenze e riferimenti culturali nel complesso presenti e corretti	7-8 pt.	
	V.	conoscenze e riferimenti culturali ampi e ben articolati	9-10 pt.	
VALUTAZIONE COMPLESSIVA = TOTALE PUNTEGGIO (MAX 100)				
VOTO IN VENTESIMI (PT./5)				

Per gli alunni DSA e H si fa riferimento ai rispettivi PDP e PEI.



ESAME DI STATO 2025/26

Istituto di Istruzione Superiore "CHINO CHINI" - Borgo San Lorenzo (FI)
GRIGLIA DI VALUTAZIONE ESAME DI STATO PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA A
 D.M. 1095 del 21 Novembre 2019 – Aggiornamento O.M. n. 65/2022

CANDIDATO/A _____ CLASSE _____

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI DI LIVELLO (Max 60 pt.)			Pt.
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	I.	del tutto confuse e non puntuali	1-2 pt.	
	II.	confuse e non puntuali	3-4 pt.	
	III.	parzialmente efficaci e poco puntuali	5-6 pt.	
	IV.	nel complesso efficaci e puntuali	7-8 pt.	
	V.	molto efficaci e puntuali	9-10 pt.	
Coesione e coerenza testuale	I.	coesione e coerenza assenti o inadeguate	1-2 pt.	
	II.	elaborato frammentario e poco coeso	3-4 pt.	
	III.	elaborato parzialmente coerente e coeso, ma con carenze non tali da inficiare la comprensione del testo	5-6 pt.	
	IV.	coesione e coerenza adeguate, con lievi imprecisioni	7-8 pt.	
	V.	coesione e coerenza complete e precise	9-10 pt.	
Ricchezza e padronanza lessicale	I.	lessico inadeguato e improprio	1-2 pt.	
	II.	lessico ripetitivo, generico e non sempre adeguato	3-4 pt.	
	III.	lessico corretto ma generico e non sempre congruente al registro linguistico richiesto	5-6 pt.	
	IV.	lessico corretto e congruente al registro linguistico richiesto	7-8 pt.	
	V.	lessico variegato, ampio e specifico	9-10 pt.	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	I.	gravi e diffusi errori; uso errato della punteggiatura	1-2 pt.	
	II.	errori gravi; uso per lo più errato della punteggiatura	3-4 pt.	
	III.	imprecisioni e alcuni errori gravi, in ogni caso non tali da inficiare la comprensione del testo; frequenti errori di punteggiatura	5-6 pt.	
	IV.	imprecisioni e alcuni errori non gravi; uso per lo più corretto della punteggiatura	7-8 pt.	
	V.	puntuale correttezza grammaticale; uso corretto e efficace della punteggiatura	9-10 pt.	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	I.	conoscenze inappropriate, gravemente lacunose o assenti	1-2 pt.	
	II.	conoscenze inadeguate con riferimenti culturali approssimativi	3-4 pt.	
	III.	conoscenze generiche e superficiali con riferimenti culturali limitati	5-6 pt.	
	IV.	conoscenze semplici, essenziali nella sostanza ma corrette	7-8 pt.	
	V.	conoscenze ampie con ricchi e puntuali riferimenti culturali	9-10 pt.	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	I.	manca di rielaborazione personale e di giudizi critici	1-2 pt.	
	II.	giudizi e valutazioni personali scarsi e scorretti	3-4 pt.	
	III.	giudizi e valutazioni personali superficiali e non sempre corretti	5-6 pt.	
	IV.	giudizi e valutazioni personali nel complesso presenti e corretti	7-8 pt.	
	V.	elaborazione personale accurata, con buone capacità critiche e analitiche	9-10 pt.	
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI DI LIVELLO (Max 40 pt.)			Pt.
Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti o indicazioni circa la forma parafrasata e sintetica della rielaborazione)	I.	mancato rispetto dei vincoli posti nella consegna	1-2 pt.	
	II.	scarso rispetto dei vincoli posti nella consegna	3-4 pt.	
	III.	parziale rispetto dei vincoli posti nella consegna	5-6 pt.	
	IV.	adeguato rispetto dei vincoli posti nella consegna	7-8 pt.	
	V.	completo rispetto dei vincoli posti nella consegna	9-10 pt.	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	I.	mancata comprensione del testo	1-2 pt.	
	II.	Scarsa comprensione del testo	3-4 pt.	
	III.	comprensione approssimativa e parziale del testo nel suo senso globale	5-6 pt.	
	IV.	adeguata comprensione del testo nei suoi snodi tematici e nelle loro relazioni	7-8 pt.	
	V.	comprensione corretta, puntuale e precisa del testo nei suoi snodi tematici e stilistici	9-10 pt.	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica, e retorica (se richiesta)	I.	analisi parziale, in parte o del tutto errata	1-2 pt.	
	II.	analisi carente e trascuratezza di alcuni aspetti importanti	3-4 pt.	
	III.	analisi parzialmente adeguata e non sempre approfondita	5-6 pt.	
	IV.	analisi completa, sostanzialmente corretta e adeguata	7-8 pt.	
	V.	analisi approfondita, corretta, pertinente ed esaustiva	9-10 pt.	
Interpretazione corretta e articolata del testo	I.	interpretazione inadeguata o assente	1-2 pt.	
	II.	interpretazione modesta con alcune inesattezze nell'argomentazione	3-4 pt.	
	III.	interpretazione superficiale e lacunosa con una inefficace argomentazione	5-6 pt.	
	IV.	interpretazione aderente al senso letterale del testo sebbene non approfondita	7-8 pt.	
	V.	interpretazione pertinente e approfondita con originali spunti personali	9-10 pt.	
VALUTAZIONE COMPLESSIVA = TOTALE PUNTEGGIO (MAX 100)				
VOTO IN VENTESIMI (PT./5)				

Per gli alunni DSA e H si fa riferimento ai rispettivi PDP e PEI.



ESAME DI STATO 2025/26

Istituto di Istruzione Superiore "CHINO CHINI" - Borgo San Lorenzo (FI)
GRIGLIA DI VALUTAZIONE ESAME DI STATO PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA B
 D.M. 1095 del 21 Novembre 2019 – Aggiornamento O.M. n. 65/2022

CANDIDATO/A _____ CLASSE _____

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI DI LIVELLO (Max 60 pt.)			Pt.
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	I.	del tutto confuse e non puntuali	1-2 pt.	
	II.	confuse e non puntuali	3-4 pt.	
	III.	parzialmente efficaci e poco puntuali	5-6 pt.	
	IV.	nel complesso efficaci e puntuali	7-8 pt.	
	V.	molto efficaci e puntuali	9-10 pt.	
Coesione e coerenza testuale	I.	coesione e coerenza assenti o inadeguate	1-2 pt.	
	II.	elaborato frammentario e poco coeso	3-4 pt.	
	III.	elaborato parzialmente coerente e coeso, ma con carenze non tali da inficiare la comprensione del testo	5-6 pt.	
	IV.	coesione e coerenza adeguate, con lievi imprecisioni	7-8 pt.	
	V.	coesione e coerenza complete e precise	9-10 pt.	
Ricchezza e padronanza lessicale	I.	lessico inadeguato e improprio	1-2 pt.	
	II.	lessico ripetitivo, generico e non sempre adeguato	3-4 pt.	
	III.	lessico corretto ma generico e non sempre congruente al registro linguistico richiesto	5-6 pt.	
	IV.	lessico corretto e congruente al registro linguistico richiesto	7-8 pt.	
	V.	lessico variegato, ampio e specifico	9-10 pt.	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	I.	gravi e diffusi errori; uso errato della punteggiatura	1-2 pt.	
	II.	errori gravi; uso per lo più errato della punteggiatura	3-4 pt.	
	III.	imprecisioni e alcuni errori gravi, in ogni caso non tali da inficiare la comprensione del testo; frequenti errori di punteggiatura	5-6 pt.	
	IV.	imprecisioni e alcuni errori non gravi; uso per lo più corretto della punteggiatura	7-8 pt.	
	V.	puntuale correttezza grammaticale; uso corretto e efficace della punteggiatura	9-10 pt.	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	I.	conoscenze inappropriate, gravemente lacunose o assenti	1-2 pt.	
	II.	conoscenze inadeguate con riferimenti culturali approssimativi	3-4 pt.	
	III.	conoscenze generiche e superficiali con riferimenti culturali limitati	5-6 pt.	
	IV.	conoscenze semplici, essenziali nella sostanza ma corrette	7-8 pt.	
	V.	conoscenze ampie con ricchi e puntuali riferimenti culturali	9-10 pt.	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	I.	manca di rielaborazione personale e di giudizi critici	1-2 pt.	
	II.	giudizi e valutazioni personali scarsi e scorretti	3-4 pt.	
	III.	giudizi e valutazioni personali superficiali e non sempre corretti	5-6 pt.	
	IV.	giudizi e valutazioni personali nel complesso presenti e corretti	7-8 pt.	
	V.	elaborazione personale accurata, con buone capacità critiche e analitiche	9-10 pt.	
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI DI LIVELLO (Max 40 pt.)			Pt.
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	I.	manca individuazione della tesi e delle argomentazioni	1-3 pt.	
	II.	individuazione scorretta della tesi e scarso riconoscimento delle argomentazioni	4-6 pt.	
	III.	individuazione parziale della tesi e parziale riconoscimento delle argomentazioni	7-9 pt.	
	IV.	individuazione corretta, ma piuttosto semplice della struttura argomentativa	10-12 pt.	
	V.	individuazione precisa e pertinente della tesi e delle argomentazioni	13-15 pt.	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	I.	percorso ragionativo assente	1-3 pt.	
	II.	percorso ragionativo incoerente e uso dei connettivi per lo più assente o errato	4-6 pt.	
	III.	percorso ragionativo non sempre coerente e uso dei connettivi parzialmente corretto	7-9 pt.	
	IV.	percorso ragionativo chiaro e corretto con adeguato uso dei connettivi	10-12 pt.	
	V.	percorso ragionativo accurato e ricco; uso dei connettivi coerente e preciso	13-15 pt.	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	I.	riferimenti culturali assenti	1-2 pt.	
	II.	riferimenti culturali inadeguati e/o gravemente lacunosi	3-4 pt.	
	III.	riferimenti culturali parzialmente presenti	5-6 pt.	
	IV.	riferimenti culturali essenziali, ma corretti	7-8 pt.	
	V.	riferimenti culturali corretti e approfonditi	9-10 pt.	
VALUTAZIONE COMPLESSIVA = TOTALE PUNTEGGIO (MAX 100)				
VOTO IN VENTESIMI (PT./5)				

Per gli alunni DSA e H si fa riferimento ai rispettivi PDP e PEI.



ESAME DI STATO 2025/26

Istituto di Istruzione Superiore "CHINO CHINI" - Borgo San Lorenzo (FI)
GRIGLIA DI VALUTAZIONE ESAME DI STATO PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA C
 D.M. 1095 del 21 Novembre 2019 – Aggiornamento O.M. n. 65/2022

CANDIDATO/A _____ CLASSE _____

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI DI LIVELLO (Max 60 pt.)			Pt.
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	I.	del tutto confuse e non puntuali	1-2 pt.	
	II.	confuse e non puntuali	3-4 pt.	
	III.	parzialmente efficaci e poco puntuali	5-6 pt.	
	IV.	nel complesso efficaci e puntuali	7-8 pt.	
	V.	molto efficaci e puntuali	9-10 pt.	
Coesione e coerenza testuale	I.	coesione e coerenza assenti o inadeguate	1-2 pt.	
	II.	elaborato frammentario e poco coeso	3-4 pt.	
	III.	elaborato parzialmente coerente e coeso, ma con carenze non tali da inficiare la comprensione del testo	5-6 pt.	
	IV.	coesione e coerenza adeguate, con lievi imprecisioni	7-8 pt.	
	V.	coesione e coerenza complete e precise	9-10 pt.	
Ricchezza e padronanza lessicale	I.	lessico inadeguato e improprio	1-2 pt.	
	II.	lessico ripetitivo, generico e non sempre adeguato	3-4 pt.	
	III.	lessico corretto ma generico e non sempre congruente al registro linguistico richiesto	5-6 pt.	
	IV.	lessico corretto e congruente al registro linguistico richiesto	7-8 pt.	
	V.	lessico variegato, ampio e specifico	9-10 pt.	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	I.	gravi e diffusi errori; uso errato della punteggiatura	1-2 pt.	
	II.	errori gravi; uso per lo più errato della punteggiatura	3-4 pt.	
	III.	imprecisioni e alcuni errori gravi, in ogni caso non tali da inficiare la comprensione del testo; frequenti errori di punteggiatura	5-6 pt.	
	IV.	imprecisioni e alcuni errori non gravi; uso per lo più corretto della punteggiatura	7-8 pt.	
	V.	puntuale correttezza grammaticale; uso corretto e efficace della punteggiatura	9-10 pt.	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	I.	conoscenze inappropriate, gravemente lacunose o assenti	1-2 pt.	
	II.	conoscenze inadeguate con riferimenti culturali approssimativi	3-4 pt.	
	III.	conoscenze generiche e superficiali con riferimenti culturali limitati	5-6 pt.	
	IV.	conoscenze semplici, essenziali nella sostanza ma corrette	7-8 pt.	
	V.	conoscenze ampie con ricchi e puntuali riferimenti culturali	9-10 pt.	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	I.	manca di rielaborazione personale e di giudizi critici	1-2 pt.	
	II.	giudizi e valutazioni personali scarsi e scorretti	3-4 pt.	
	III.	giudizi e valutazioni personali superficiali e non sempre corretti	5-6 pt.	
	IV.	giudizi e valutazioni personali nel complesso presenti e corretti	7-8 pt.	
	V.	elaborazione personale accurata, con buone capacità critiche e analitiche	9-10 pt.	
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI DI LIVELLO (Max 40 pt.)			Pt.
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	I.	testo non pertinente alla traccia; incoerente nel titolo e nella parafrasi	1-3 pt.	
	II.	testo poco pertinente alla traccia; poco coerente nel titolo e nella parafrasi	4-6 pt.	
	III.	testo parzialmente pertinente alla traccia e coerente nel titolo e nella parafrasi	7-9 pt.	
	IV.	testo pertinente alla traccia; titolo efficace e corretta parafrasi	10-12 pt.	
	V.	testo pienamente pertinente alla traccia; titolo efficace e funzionale parafrasi	13-15 pt.	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	I.	esposizione priva di linearità; sviluppo non pertinente e disordinato	1-3 pt.	
	II.	esposizione frammentaria e poco lineare che pregiudica la piena comprensione del testo	4-6 pt.	
	III.	esposizione parzialmente lineare e poco ordinata che tuttavia non pregiudica la comprensione del testo	7-9 pt.	
	IV.	esposizione nel complesso lineare, coerente e organica nello sviluppo	10-12 pt.	
	V.	esposizione pertinente, articolata, ricca e approfondita	13-15 pt.	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	I.	conoscenze e riferimenti culturali assenti, carenti e gravemente lacunosi	1-2 pt.	
	II.	conoscenze e riferimenti culturali errati, modesti e frammentari	3-4 pt.	
	III.	conoscenze e riferimenti culturali non completamente adeguati e solo parzialmente corretti	5-6 pt.	
	IV.	conoscenze e riferimenti culturali nel complesso presenti e corretti	7-8 pt.	
	V.	conoscenze e riferimenti culturali ampi e ben articolati	9-10 pt.	
VALUTAZIONE COMPLESSIVA = TOTALE PUNTEGGIO (MAX 100)				
VOTO IN VENTESIMI (PT./5)				

Per gli alunni DSA e H si fa riferimento ai rispettivi PDP e PEI.

SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

A.S. 2025/2026

Indirizzo: IP06 - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE
"ENOGASTRONOMIA"

NUCLEO TEMATICO 1	Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
NUCLEO TEMATICO 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
TIPOLOGIA B	Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale.

UNA DIETA EQUILIBRATA: PERCHÉ?

DOCUMENTO n.1 GUADAGNARE SALUTE

Alimentazione

23 aprile 2018 - Gli studi scientifici lo dimostrano: la salute si costruisce a tavola, sulla base del cibo che mangiamo. È dunque importante dare la giusta importanza a una dieta varia ed equilibrata, caratterizzata dall'assunzione bilanciata dei vari nutrienti.

Mangiare è considerato uno dei piaceri della vita, ma "mangiare bene" non significa solo saziarsi. Consumare cibi buoni e di qualità in un ambiente amichevole, mangiare un po' di tutto ma in quantità adeguate è infatti altrettanto importante.

L'equilibrio alimentare non si costruisce su un unico pasto o su un unico giorno ma piuttosto su una continuità settimanale. Non esistono cibi "proibiti" come neanche cibi "miracolosi", anche se, ovviamente, alcuni alimenti sono considerati più salutari (come la frutta, la verdura, i farinacei, il pesce) e altri meno (come i cibi zuccherati o troppo salati, le carni rosse, i grassi di origine animale).

I benefici di una sana alimentazione

Un corretto stile alimentare contribuisce a costruire, rafforzare, mantenere il corpo e a fornire l'energia quotidiana indispensabile al buon funzionamento dell'organismo. Una giusta alimentazione è dunque determinante per uno sviluppo fisico sano a partire dalla fase prenatale, poi durante l'infanzia e nelle fasi successive della vita. Una nutrizione equilibrata è per esempio direttamente legata a una buona salute materno-infantile, facilita i bambini nell'apprendimento, aiuta gli adulti a essere più produttivi. Una dieta bilanciata, combinata a uno stile di vita attivo, che preveda la pratica quotidiana di attività

fisica, aiuta a mantenere un peso corporeo adeguato, permettendo una crescita più armoniosa da un punto di vista fisico e più serena da un punto di vista psicologico. [...]
Mangiare sano aiuta a prevenire e a trattare molte malattie croniche come l'obesità e il sovrappeso, l'ipertensione arteriosa, le malattie dell'apparato cardiocircolatorio, le malattie metaboliche, il diabete tipo 2, alcune forme di tumori. Inoltre, una sana alimentazione fortifica il sistema immunitario contribuendo a proteggere l'organismo da alcune malattie non direttamente legate alla nutrizione. [...]

(Fonte: www.epicentro.iss.it/guadagnare-salute/alimentazione/)

DOCUMENTO N.2

MIUR: LINEE GUIDA PER L'EDUCAZIONE ALIMENTARE

Gli attuali obiettivi dell'Educazione Alimentare

L'Educazione Alimentare ha tra i propri fini il generale miglioramento dello stato di benessere degli individui, attraverso la promozione di adeguate abitudini alimentari, l'eliminazione dei comportamenti alimentari non soddisfacenti, l'utilizzazione di manipolazioni più igieniche di cibo e di acqua, un efficiente utilizzo delle risorse alimentari e un uso corretto delle materie prime.

Considerando che un'alimentazione sana non deve solo rispettare le necessità qualitative e quantitative dell'organismo, ma deve armonizzarsi con la sfera psicologica e di relazione dell'individuo, la finalità dell'Educazione Alimentare si persegue con il raggiungimento di alcuni obiettivi significativi per la salute e il benessere della popolazione, già nel breve e medio periodo. In particolare:

- incentivare la consapevolezza dell'importanza del rapporto cibo-salute, così da sviluppare una coscienza alimentare personale e collettiva, secondo le indicazioni dei soggetti e delle Istituzioni preposte;
- favorire l'adozione di sani comportamenti alimentari, adottando le metodologie didattiche più opportune e considerando con particolare attenzione la conoscenza delle produzioni agroalimentari di qualità, ottenute nel rispetto dell'ambiente, della legalità e dei principi etici, legate alla tradizione e cultura del territorio;
- promuovere la conoscenza del sistema agroalimentare, mediante la comprensione delle relazioni esistenti tra sistemi produttivi e distributivi, in rapporto alle risorse alimentari, all'ambiente e alla società; [...]

(Fonte: MIUR, Direzione Generale per lo Studente, l'Integrazione e la Partecipazione, in: www.istruzione.it/.../MIUR_Linee_Guida_per_l%27Educazione_Alimentare_2015.pd...?)

SVOLGIMENTO DELLA PROVA

Il candidato, a seguito del percorso che ha seguito, è ben consapevole della centralità che uno stile alimentare vario, sano ed equilibrato svolge per il mantenimento e il miglioramento dello stato di salute. Il candidato, in qualità di OSA (Operatore del Settore alimentare), supponga di aver ricevuto da un'azienda, che opera nel settore della ristorazione collettiva e fornisce pasti a vari soggetti, il seguente incarico: preparare un menu giornaliero e favorire la diffusione della cultura della dieta varia, completa ed equilibrata.

Al candidato viene chiesto di predisporre una relazione sui vantaggi di una dieta equilibrata, attenendosi alle seguenti indicazioni:

- A. Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni per la relazione, il candidato risponda alle seguenti questioni:
1. Nel documento n.1 si parla della giusta importanza che va riconosciuta a una *“dieta varia ed equilibrata”*. Fornisca una sintetica definizione di cosa si debba intendere per *“dieta varia ed equilibrata”*.
 2. Nel documento n.1 si fa voce dei *“benefici di una sana alimentazione”*: riferisci almeno tre dei benefici riportati.
 3. Nel documento n. 2 si sostiene che si deve incoraggiare *“l’adozione di sani comportamenti alimentari”*. Riferisca le motivazioni da proporre per divulgare i principi di una dieta equilibrata.
- B. Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi:
1. Descriva la struttura della Piramide alimentare giornaliera italiana, gli scopi che si prefigge, le sostanze nutritive che ogni gruppo alimentare fornisce e come esse possono contribuire all’elaborazione di una dieta salutare.
 2. Componga una *“Guida”* di non più di 5 raccomandazioni da affiggere nelle strutture per orientare i clienti ad acquisire uno stile alimentare vario ed equilibrato.
- C. Con riferimento alla padronanza delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato:
1. Prepari un menu di tre portate (un primo piatto, un secondo con contorno e un fine pasto), indicando nome dei piatti e ingredienti che li compongono. Nella scelta dei prodotti valorizzi quelli del territorio e/o della dieta mediterranea;
 2. Indichi le tecniche di cottura adatte al caso e ne dia la motivazione;
 3. Individui nel menu la presenza di eventuali allergeni;
 4. Individui nelle fasi di preparazione dei piatti i punti critici di controllo in corrispondenza dei quali adottare i comportamenti atti a prevenire contaminazioni alimentari e specifichi quali comportamenti adottare.

È data facoltà al candidato di fare riferimento alle esperienze formative condotte anche in contesti operativi.

Durata massima della prova 6 ore

Consentito l’uso di calcolatrici tascabili non programmabili

Consentito l’uso del dizionario di lingua italiana

Consentito l’uso del dizionario bilingue (italiano – lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana

Esame di Stato

Istituto Professionale Superiore “Chino Chini” Borgo San Lorenzo

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

Indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Articolazione Enogastronomia Cucina

Indicatori di prestazione	Descrittori di livello di prestazione	Punteggio	Punteggio ottenuto
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo.	Avanzato. Comprende in modo corretto e completo le informazioni tratte dai materiali proposti.	3	
	Intermedio. Comprende in modo corretto ma non completo le informazioni tratte dai materiali proposti.	2 – 2,5	
	Base. Comprende in modo corretto le informazioni tratte solo da alcuni materiali.	1,5	
	Base non raggiunto. Comprende in modo parziale le informazioni tratte dai materiali proposti.	0 – 1	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione.	Avanzato. Coglie in modo corretto e approfondito gli aspetti fondanti dei nuclei tematici e utilizza in modo corretto e completo i vincoli presenti nella traccia.	6	
	Intermedio. Coglie in modo corretto gli aspetti fondanti dei nuclei tematici e utilizza in modo corretto i vincoli presenti nella traccia.	5	
	Base. Coglie alcuni aspetti fondanti dei nuclei tematici e utilizza solo alcuni vincoli presenti nella traccia.	4	
	Base parzialmente raggiunto. Coglie solo pochi aspetti fondanti dei nuclei tematici e utilizza in modo corretto solo pochi vincoli presenti nella traccia.	3	
	Base non raggiunto. Non è in grado di cogliere gli aspetti fondanti dei nuclei tematici e di utilizzare in modo corretto i vincoli presenti nella traccia.	0 – 2	
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.	Avanzato. Elabora i nuclei tematici in modo analitico e approfondito apportando molti contributi personali e dimostrando un'ottima padronanza delle competenze tecnico – professionali di indirizzo.	8	
	Intermedio. Elabora i nuclei tematici in modo corretto e completo apportando alcuni contributi personali e dimostrando una buona padronanza delle competenze tecnico – professionali di indirizzo.	6 – 7	
	Base. Elabora i nuclei tematici in modo non sempre corretto con l'apporto di limitati contributi personali e dimostrando una sufficiente padronanza delle competenze tecnico – professionali di indirizzo.	5	
	Base parzialmente raggiunto. Elabora i nuclei tematici in modo non corretto senza l'apporto di contributi personali dimostrando una insufficiente padronanza delle competenze tecnico – professionali di indirizzo.	3 – 4	
	Base non raggiunto. Non elabora i nuclei tematici. La padronanza delle competenze tecnico – professionali di indirizzo risulta gravemente insufficiente.	0 – 2	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.	Avanzato. Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera completa e corretta utilizzando un ricco linguaggio settoriale.	3	
	Intermedio. Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera corretta ma non completa utilizzando un appropriato linguaggio settoriale.	2 – 2,5	
	Base. Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera non sempre completa e corretta utilizzando un linguaggio settoriale a volte non adeguato.	1,5	
	Base non raggiunto. Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera incompleta e non corretta utilizzando un linguaggio settoriale lacunoso.	0 – 1	
TOTALE			/20

Per gli studenti DSA all'indicatore “Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale” non può essere assegnato un livello inferiore al livello intermedio (2 punti).



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CHINO CHINI"

Via Pietro Caiani, 68 - 50032 Borgo San Lorenzo (Fi)

Tel. 055.8459.268 - Fax 055.8495.131

Sito Web: www.chinochini.edu.it - E-mail: fiis02300n@istruzione.it - PEC fiis02300n@pec.istruzione.it

Codice meccanografico FIIS02300N - Codice fiscale 90001330480

Corsi diurni e istruzione per adulti

Istruzione Professionale: Industria e Artigianato per il Made in Italy, Manutenzione e Assistenza Tecnica,

Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale, Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Istruzione Tecnica: Istituto Tecnico per il Turismo



ALLEGATI

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Anno Scolastico 2025/2026

Indirizzo di studio: Enogastronomia e Ospitalità alberghiera

Classe e sezione: VACU- Settore cucina

ALLEGATI

- Schede materie
- Scheda sulle attività di Orientamento
- Schema riassuntivo del percorso di PCTO per il secondo biennio e l'esperienza in azienda/studi svolta nel secondo biennio e ultimo anno

MATERIALI

- Materiali relativi alla simulazione prima prova (allegati n. __9 A- B__).
- Materiali relativi alle simulazioni seconda prova (allegati n. __10__).

ALLEGATI RISERVATI

Allegati riservati depositati in segreteria e posti all'attenzione del Presidente della Commissione:

- Allegati dal n.1 al n.6