



*Istituto Professionale di Stato  
Ottico - Odontotecnico -  
Manutenzione ed assistenza tecnica*

*Via Passo Gravina, 197  
tel. 095 336781 - 095 6136400*

*Istituto Professionale di Stato  
Servizi per l'Enogastronomia e  
l'ospitalità alberghiera*

*Via del Bosco, 43  
tel. 095 6136210*

*Istituto Tecnico Agrario  
Produzione e trasformazione  
Viticoltura ed enologia*

*Via del Bosco, 43  
tel. 095 6136210*

*Osservatorio d'area n. 13 per il contrasto alla dispersione scolastica  
e la promozione del successo*

# Documento del Consiglio di Classe

## 5<sup>^</sup> CE

### A.S. 2025-2026

I.I.S. "E. FERMI - F. EREDIA" - CATANIA	
Prot. N° <u>5636</u>	Titolato <u>IV</u>
Data <u>13/05/2026</u>	



La dirigente scolastica  
prof.ssa Maria Giuseppa Lo Bianco

**Anno Scolastico 2025/2026**

**INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

<b>PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO</b>	
<b>DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b>	
<b>PROFILO PROFESSIONALE DELLO STUDENTE</b>	
<b>PRESENTAZIONE DELLA CLASSE</b>	
<b>INDICAZIONI SULL'ATTIVITA' EDUCATIVA E DIDATTICA</b>	
<b>PERCORSI INTERDISCIPLINARI E NUCLEI TEMATICI</b>	
<b>EDUCAZIONE CIVICA</b>	
<b>METODOLOGIA E STRATEGIE DI APPRENDIMENTO</b>	
<b>METODOLOGIA E STRATEGIE DI INCLUSIONE</b>	
<b>SPAZI – MATERIALI - RISORSE</b>	
<b>STRUMENTI DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO</b>	
<b>PERCORSI DI FORMAZIONE SCUOLA LAVORO (FSL)</b>	
<b>ATTIVITA' FORMATIVA IN APPRENDISTATO</b>	
<b>ATTIVITÀ AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA</b>	
<b>CREDITI SCOLASTICI</b>	
<b>COMPOSIZIONE INTERNA COMMISSIONE ESAMI DI MATURITA'</b>	
<b>DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE</b>	
<b>ALLEGATO 1</b> –Programmi svolti di ogni singola disciplina	
<b>ALLEGATO 2</b> – Simulazione prove d'esame.Griglia di valutazione	

## PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

L'I.I.S. "E. FERMI - F. EREDIA", ubicato nella zona Nord di Catania, nasce il primo settembre 2013 dalla fusione dell'I.P.S.I.A. "E. FERMI", dell'I.T.A.S. "F. EREDIA" e dell'I.P.A. "DEODATO".

**L'Istituto Professionale di Stato per l'Industria e l'Artigianato "E. Fermi"**, formalmente istituito l'1 ottobre 1960, ha iniziato la sua attività nello stesso anno, come scuola tecnica aggregata all'I.T.I.S. "Archimede". Divenuto poi Istituto autonomo con i corsi di Odontotecnico, Elettricista Bassa Tensione, Radio e Meccanico Riparatore Autoveicoli, è rimasto ospite della scuola generante fino al 1962, quando gli è stata assegnata una sede propria al n. 8 di via Vittorio Emanuele, sede che ha conservato fino al 1969.

Dopo vari trasferimenti nel corso degli anni, che hanno visto l'ampliamento dell'Istituto con l'istituzione di nuove succursali, nel 1989 è stata consegnata la nuova sede, ubicata in via Passo Gravina n. 197, che è divenuta la sede centrale dell'Istituto.

Dall'anno scolastico 2005-2006 l'Istituto presenta, all'interno dell'area, anche un nuovo e moderno edificio, denominato "Modulo", che ospita le classi del settore Meccanico-Termico, oltre ai laboratori della Texa-Edu, seconda Accademia d'Italia, che offre al territorio corsi per Esperti nel settore tecnico e diagnostico per automezzi.

Nell'anno scolastico 2015-2016 è stato attivato il nuovo indirizzo sanitario Ottico, unica realtà scolastica statale nella Sicilia orientale.

**L'Istituto Tecnico Agrario Statale "F. Eredia"**, sito in via del Bosco n. 43, vanta una storia più che centenaria. Istituito vent'anni dopo l'Unità d'Italia, nasce con Regio decreto nel 1881, e nel 1884 diventa una delle quattro scuole in tutto il territorio nazionale a fregiarsi del titolo di Regia Scuola per l'enologia e la viticoltura. Cominciata la sua attività come "Scuola di Viteicoltura ed Enologia", la quarta dopo quelle di Conegliano, Avellino e Alba, la "Scuola enologica" è divenuta poi "Scuola agraria media" e successivamente "Istituto Tecnico Agrario con specializzazione per la viticoltura e l'enologia". Intorno al 1950 l'Istituto è stato intitolato al geofisico catanese Filippo Eredia (Catania, 10 febbraio 1877 – Roma, 14 febbraio 1948), professore di meteorologia di fama mondiale e studioso anche di climatologia ed ecologia agraria. Dall'anno scolastico 2016-2017 è stato istituito il Corso Serale per Adulti, che conferisce il diploma di Tecnico Agrario nelle articolazioni di Viteicoltura ed Enologia e di Produzione e trasformazione.

L'originario Istituto Professionale Agrario "P.L. Deodato" nato con DPR del 02/05/1956, dall'a.s. 1997-1998 viene aggregato all'Istituto Tecnico Agrario "F. Eredia" e finirà poi con l'ospitare dall'anno scolastico 2012-2013 un nuovo indirizzo professionale, quello dei **Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità Alberghiera**, nato per rispondere alle esigenze del vivace contesto socio economico della provincia di Catania, che ha visto crescere nel corso degli anni i propri iscritti, divenendo una valida alternativa formativa nel territorio.

L'istituto è situato nella sesta circoscrizione, in un'area adibita quasi esclusivamente ad uso abitativo e poco commerciale, a ridosso della Cittadella Universitaria e di strutture sportive e ricreative. Le due sedi, di cui l'Istituto si compone, sono dotate di ampi spazi verdi di pertinenza e di ampi parcheggi interni, sono dotate di laboratori, alcuni di ultima generazione, che consentono di attuare una didattica laboratoriale, attraverso la quale gli studenti verificano, sperimentano e applicano le nozioni teoriche che acquisiscono nelle diverse aree disciplinari.

L'Istituto è comunque ben collegato dai mezzi pubblici (oggi anche dalla Metropolitana) al centro della città, alla Stazione ferroviaria e ai Terminal delle autolinee. Ciò consente anche agli alunni pendolari provenienti dalla zona pedemontana e dall'entroterra di raggiungere la scuola, diversificando il bacino d'utenza.

L'offerta formativa dell'Istituto è articolata in vari percorsi afferenti ai quattro grandi settori:

- **Settore Manutenzione e Assistenza tecnica;**
- **Settore dei Servizi socio-sanitari**, con Articolazioni Arti ausiliarie delle professioni sanitarie, Odontotecnico, con relativo Corso serale, e Ottico;
- **Settore Tecnologico Agrario**, con Articolazione Agraria, Agroalimentare e Agroindustria, con relativo Corso serale;
- **Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera**, con Articolazioni Enogastronomia, Servizi di sala e vendita e Accoglienza turistica.

L'istituto raccoglie attualmente un bacino di utenza di circa 900 alunni che provengono dal territorio circostante, dalle periferie popolari ad alta densità abitativa, dai comuni e dalle province limitrofe.

La maggior parte degli allievi possiede un background socio-economico-culturale medio; la scuola rappresenta per questi allievi un punto di riferimento importante per la loro crescita sociale, culturale e professionale, ponendosi come ponte tra la realtà esterna e i loro bisogni personali, favorendo un immediato inserimento nella realtà produttiva del territorio.

<b>DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b>				
<b>DOCENTE</b>	<b>DISCIPLINA</b>	<b>CONTINUITÀ DIDATTICA</b>		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
	Italiano e Storia	X	X	X
	Matematica	X	X	X
	Lingua Inglese	X	X	X
	Lingua Francese			X
	Lingua Tedesca			X
	Diritto e Tecniche amministrative	X	X	X
	Scienze e cultura dell'alimentazione	X	X	X
	Lab.Servizi Sala Vendita	X	X	X
	Scienze Motorie	X	X	X
	IRC	X	X	X
	Materia alternativa			X
	Sostegno	X	X	X
	Sostegno	X	X	X

## PROFILO PROFESSIONALE DELLO STUDENTE

Il profilo educativo, culturale e professionale dello studente (PECUP) per il profilo del settore dei Servizi si caratterizza per una cultura che consente di agire con autonomia e responsabilità nel sistema delle relazioni tra il tecnico, il destinatario del servizio e le altre figure professionali coinvolte nei processi di lavoro.

Tali connotazioni si realizzano mobilitando i saperi specifici e le altre qualità personali coerenti con le caratteristiche dell'indirizzo, in particolare per:

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
- individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio e per intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità".

Per la specificità dell'indirizzo, lo studente è in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita", lo studente è in grado di:

- svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;
- interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la

vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, sono in grado di:

A conclusione del percorso quinquennale, lo studente consegue i seguenti risultati di apprendimento, specificati in termini di competenze:

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

## PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Il gruppo classe composto da 10 alunni, uno non frequentante, (3 femmine e 6 maschi, di cui 2 alunni diversamente abili, entrambi con programmazione personalizzata di tipo B, (Per maggiori dettagli, si rimanda ad un'apposita e separata relazione sui percorsi svolti dagli studenti, da consegnare per tramite della scuola alla Commissione)

Negli ultimi tre anni ha subito alcuni cambiamenti dovuti all'interruzione degli studi da parte di alcuni alunni ed all'inserimento di alcuni di loro, il più recente è avvenuto al quarto anno (proveniente dalla 3AE dello stesso istituto).

All'inizio dell'anno in corso, da un'attenta osservazione si è evidenziato da parte della classe maggior interesse alle attività proposte ed una più efficace partecipazione al dialogo educativo.

A tal proposito, il consiglio di classe ha ritenuto necessario agire attraverso il rispetto delle regole, obiettivo trasversale a tutte le discipline, proponendo di adottare strategie comuni e di realizzare la seguente azione educativa:

- Maggiore interazione nel dialogo educativo per quanto riguarda il comportamento;
- valorizzazione del confronto e della autonomia di atteggiamento per la socializzazione;
- incremento dell'interazione docente-gruppo classe nelle varie fasi di lavoro;

La classe nel corso del triennio, inoltre ha risentito di discontinuità didattica per alcune discipline, ciò ha determinato per alcuni allievi qualche problema ed una fase di adeguamento.

A conclusione del percorso di studi, ed in particolare, di quest'ultimo anno scolastico, in base alle osservazioni svolte in aula, alla qualità degli interventi e ai risultati delle prove di verifica, il percorso educativo e didattico intrapreso può considerarsi, nelle sue linee essenziali, realizzato.

L'evoluzione, in termini di apprendimenti e comportamenti, ha registrato interessanti progressi, e può in parte dirsi compiuta, grazie alla dedizione e alle costanti attività di consolidamento attivate dal Consiglio di classe.

Nel dettaglio, il livello di socializzazione, integrazione e disponibilità alla collaborazione reciproca è progressivamente migliorato ed allo stato attuale, può dirsi sufficientemente consolidato e stabilizzato.

Il gruppo classe ha mantenuto un atteggiamento corretto, nel complesso responsabile e disponibile alla collaborazione nei confronti dei docenti e dei pari.

Il clima generale è stato sereno quest'ultimo anno scolastico e ciò ha favorito sia le proposte didattiche che gli apprendimenti.

Alla fine dell'anno scolastico, gli allievi hanno raggiunto adeguati livelli di consapevolezza.

La classe ha effettuato la prova invalsi di italiano Mercoledì 11/03, la prova di Matematica il Giovedì 12/03, mentre le prove di inglese Lunedì 16/03 (sia il reading che il listening).

## INDICAZIONI SULL'ATTIVITA' EDUCATIVA E DIDATTICA

### **Obiettivi formativi :**

Gli obiettivi formativi che la scuola persegue sono i seguenti:

- Sviluppare un comportamento socialmente corretto, rispettoso degli altri, delle cose e delle regole stabilite nel regolamento scolastico
- Educare alla disponibilità, al rispetto dell'altro e al confronto;
- Sviluppare la conoscenza di sé e delle proprie attitudini;
- Acquisire un metodo di studio efficace;
- Sviluppare lo spirito di responsabilità e di collaborazione;
- Favorire la consapevolezza della propria modificabilità legando i risultati all'impegno;
- Acquisire strumenti in grado di accrescere l'autostima e la motivazione ad apprendere;
- Esprimersi in modo chiaro e personale;
- Possedere una manualità sicura;
- Maturare la capacità di pensiero logico-deduttivo.

### **Obiettivi didattici :**

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici;
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali;
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente;
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B1/B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER);
- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare

adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;

- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti;
- redigere le azioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriate per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;
- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica -alberghiera;
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto;
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale enogastronomico;
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

### PERCORSI INTERDISCIPLINARI

<b>Titolo del percorso</b>	<b>Discipline coinvolte</b>
ENGLISH BREAKFAST, ROOM SERVICE COCKTAIL	LAB. DI SALA E VENDITA INGLESE
SPUMANTE CHAMPAGNE E CLASSIFICAZIONE DEI VINI	LAB. DI SALA E VENDITA INGLESE
DISTILLAZIONE ACQUAVITE	LAB. DI SALA E VENDITA INGLESE
I LIQUORI	LAB. DI SALA E VENDITA INGLESE

## EDUCAZIONE CIVICA

**Il ruolo delle donne nella società di ieri, di oggi e di domani**

Titolo del percorso	Descrizione percorso
	<p style="text-align: center;"><b>Azioni Degli Insegnanti:</b></p> <p>Gli insegnanti selezionano e presentano i materiali necessari allo svolgimento del percorso, scegliendoli, preferibilmente, nel proprio ambito disciplinare tra:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Testi.</li> <li>• Testimonianze dirette (es. incontro con membri di associazioni e/o istituzioni...).</li> <li>• Articoli di legge.</li> <li>• Video.</li> <li>• Film.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Valutazione:</b></p> <p>L'insegnamento trasversale dell'Educazione civica e' oggetto delle valutazioni periodiche e finali (art. 3, comma 6, della legge 20 agosto 2019 n. 92). La valutazione del percorso terrà conto della concreta sensibilizzazione degli studenti alle tematiche di ordine sociale e verrà effettuata utilizzando la griglia di valutazione adottata, che fa ricorso ai livelli di acquisizione delle competenze rilevabile dalla qualità del lavoro svolto, da impegno, attenzione, grado di autonomia e responsabilità, collaborazione alle attività e condivisione delle strategie e dei risultati, dall'organizzazione ed espressione dei contenuti appresi. Il docente coordinatore dell'insegnamento in seno al Consiglio di classe, formulerà la proposta di valutazione, espressa ai sensi della normativa vigente, acquisendo elementi conoscitivi dai docenti del Consiglio di Classe cui è affidato l'insegnamento dell'Educazione civica e la comunicherà poi al coordinatore di classe per il caricamento su Argo scrutini.</p>
Diritto,	L'imprenditoria femminile: storia, politiche e motivazioni
Scienze Alimentari	La nutrizione della donna nei diversi stati fisiologici: in gravidanza, allattamento e menopausa.
Francese, Tedesco,	L'évolution des droits des femmes en France Die Entwicklung der Frauenrechte in Deutschland
Religione	La figura e l'opera di Chiara Lubich: una donna nella Chiesa e per la Chiesa.
Matematica,	Rappresentazione grafica dei dati
Lab.Enog.,Sala Vendita,	La presenza femminile nel mondo della ristorazione
Italiano, Storia	Il Referendum del 1946 e le 21 Madri Costituenti
Inglese	Virginia Woolf : A room of one's own

	Scienze Motorie	Le lotte delle atlete per la parità dei diritti.
--	-----------------	--

### **METODOLOGIA E STRATEGIE DI APPRENDIMENTO**

L'attività didattica ha avuto come momenti centrali la lezione e la condivisione delle conoscenze e delle competenze apprese. In particolare, gli insegnanti hanno svolto il lavoro nell'ambito di ciascun modulo facendo uso delle seguenti metodologie e dei seguenti strumenti: lezioni frontali e partecipate; lavori di gruppo; attività di laboratorio; impiego di Internet e di strumenti audiovisivi e multimediali, a integrazione dei mezzi didattici tradizionali (libri, dispense, appunti, lavagna); partecipazione a progetti e iniziative promosse dall'Istituto.

Inoltre, le attività di sostegno, recupero e approfondimento sono state svolte secondo le seguenti modalità:

- Mediante recupero in itinere o pausa didattica a seconda della decisione dei singoli docenti che hanno tenuto conto delle necessità dell'alunno e della specificità della disciplina.

Pertanto, si rimanda alla relazione dei singoli insegnanti per meglio spiegare le modalità adottate ed i risultati ottenuti.

### **METODOLOGIA E STRATEGIE DI INCLUSIONE**

Il Consiglio di Classe ha messo in atto attività mirate all'inclusione degli studenti con disabilità nella classe, avvalendosi del PEI, redatto dai docenti di sostegno in accordo con i docenti curricolari. Gli obiettivi raggiunti sono stati monitorati con regolarità.

### **SPAZI – MATERIALI – RISORSE**

Nel corso dell'anno scolastico, le lezioni sono state facilitate dall'uso di strumenti a supporto dello svolgimento quotidiano delle lezioni (pannelli touch ), in dotazione da quest'anno in tutte le classi dell'istituto, che hanno garantito opportunità di apprendimento interattivo.

Le attività didattiche sono state svolte in aula e presso i laboratori.

**STRUMENTI DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE  
DELL'APPRENDIMENTO**

<p><b>Strumenti di valutazione</b></p>	<p>Le lezioni si svolgeranno nell'aula tradizionale o nel laboratorio di informatica. Gli strumenti saranno i libri di testo, strumenti di calcolo o elaboratore elettronico, LIM. Ove occorrerà saranno distribuiti appunti di approfondimento o esemplificativi.</p>
<p><b>Criteri di valutazione</b></p>	<p>Per quanto riguarda i criteri di valutazione e relativi descrittori si farà riferimento alla griglia di valutazione della programmazione generale di Dipartimento, in relazione al PTOF d'Istituto. Il conseguimento degli obiettivi educativi, sarà accertato, nel corso delle attività, con l'osservazione diretta, ascolto di conversazioni e confronto. La valutazione degli apprendimenti si effettuerà con prove di verifica formativa, al fine di accertare il livello raggiunto e conseguentemente vagliare l'opportunità di rivedere gli argomenti svolti. La valutazione sommativa, come confronto fra i risultati ottenuti e i risultati previsti, terrà presente la situazione iniziale e i progressi compiuti, indicherà il livello di padronanza degli obiettivi, educativi e didattici, raggiunto da ogni singolo alunno, e farà il punto anche sull'efficacia delle scelte didattiche effettuate. La valutazione formativa può essere effettuata con visione dei compiti assegnati, esercitazioni alla lavagna o sul quaderno, interrogazioni individuali o collettive, prove strutturate o semistrutturate. La valutazione sommativa può essere effettuata, alla fine di ogni modulo, tramite prove orali e scritte tradizionali. Tali verifiche vengono fissate nel numero di almeno due per quadrimestre. La valutazione terrà conto anche della partecipazione e dell'impegno, oltre che delle capacità e delle attitudini individuali.</p>

		PERCORSI DI FORMAZIONE SCUOLA LAVORO (FSL)				
N	ALUNNO	a.s. 2022/2023	a.s. 2023/2024	a.s. 2024/2025	a.s. 2025/2026	Totale ore nel triennio
1		0	198	188	0	386
2		0	15	70	0	85
3		14	60	538	0	612
4		0	119	54	42	215
5		20	43	38	129	230
6		0	58	245	0	303
7		0	90	126	0	216
8		59	96	4	84	243
9		0	0	82	84	166

Poiché per alcuni studenti le attività di FLS sono ancora in corso, il Consiglio di Classe alla data attuale si riserva di integrare il computo finale delle ore di FSL svolte nel triennio, fornendo in sede di riunione preliminare alla Commissione d'esame la nuova tabella riepilogativa da allegare al presente Documento.

ATTIVITA' FORMATIVA IN APPRENDISTATO			
ALUNNO	ATTIVITA' SVOLTA IN AZIENDA <i>(indicare le annualità)</i>	TUTOR SCOLASTICO	Totale ore svolte
	Hotel Sheraton Catania anno 2023-2024		<b>370</b>

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA			
TIPOLOGIA	OGGETTO	LUOGO / link	DATA
Visite guidate	Giornata della Memoria: Visita guidata online di Auschwitz - Birkenau	<a href="https://youtu.be/6gY87C-s8_w">https://youtu.be/6gY87C-s8_w</a>	26/01/2026
Progetti e Manifestazioni culturali	Partecipazione alla "Giornata Mondiale dell'Alimentazione"	Catania	16/10/2025
	Partecipazione ad attività FSL "Crescere Green"	modalità FAD	dal 5/11/2025 al 5/12/2025
	Attività previste per l'Orientamento in entrata, IC "Don Lorenzo Milani" di Misterbianco	IC "Don Lorenzo Milani" di Misterbianco	20/11/2025
	Progetto GET UP	Sede Eredia	Da Novembre a Maggio
	Riprese RAI – Progetto "Un Concentrato di Energia Fresca"	Sede Eredia	13/12/2025 14/12/2025

	Orientamento: Progetto OUI, ovunque da qui-	Sede Eredia	11/02/2026
	L'imprenditoria femminile: storia, politiche e motivazioni		Curriculare
	Progetto "Impariamo dall'eccellenza" – Edizione 2026	aula magna della sede Eredia	13/03/2026
<b>Incontri con esperti</b>	Incontro con CONFARTIGIANATO CATANIA	Eredia, aula magna	20/11/2025
	Partecipazione al Convegno presso l'Expo dell'Ortofrutta e dell'Agricoltura	Sala Sciascia, Misterbianco.	28/11/2025
	Incontro con FONDAZIONE ALLIANZ "UMANAMENTE"	Eredia, aula magna	05/12/2025
	INCONTRO A.I.B.E.S. "Meetsour Future"	Aula magna della sede Eredia,	11/12/2025
	Incontro con l'Autore Federica Guglielmino	Eredia, aula magna	10/02/2026
	Incontro con l'autrice Vera Squadrito	Aula Magna della sede Eredia	18/03/2026
<b>Orientamento post-diploma</b>	Progetto Orientamento OUI PNRR- Università di Catania	Università di Catania <a href="https://www.unict.it/it/orientamento/s-alone-dell'orientamento">https://www.unict.it/it/orientamento/s-alone-dell'orientamento</a>	17/04/2025

<b>CREDITI SCOLASTICI (v. art. 11 dell'O.M. 54del26/03/2026)</b>			
<b>N.</b>	<b>Alunno</b>	<b>3° anno</b>	<b>4° anno</b>
1		11	11
2		8	9
3		11	11
4		10	11
5		9	9
6		9	10
7		10	11
8		9	10
9		<b>8</b>	9

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

Nel rispetto dei riferimenti normativi fondamentali DPR n. 323 del 23.7.1998 art. 12 cc. 1, 2, il Collegio dei docenti nella seduta del 01/10/2025 ha adottato i seguenti criteri nell'assegnazione dei crediti, con delibera n. 14:

- se lo studente riporta una media dei voti con il decimale  $> 0,50$  viene attribuito il massimo di fascia di credito;
- se lo studente riporta una media dei voti da 0,01 a 0,50 può accedere al massimo di fascia in presenza di almeno UNA attività complementare sia svolta presso l'Istituto che presso strutture esterne, da documentare entro giorno 8 maggio 2026 per le classi quinte ed entro il 26 maggio 2026 per le rimanenti classi.

### **Attività complementari svolte presso l'istituto svolte nel corrente anno scolastico:**

- Partecipazione a progetti previsti nel PTOF e nel PNRR, con presenze pari almeno al 75%, certificate dal docente referente;
- Attività di Apprendistato, certificate dal docente referente;
- Partecipazione a Concorsi /Manifestazioni/Attività Integrative, promosse dall'Istituto e certificate dal Docente referente;
- Certificazioni linguistiche;
- Vittorie e premiazioni nelle di gare sportive di Istituto e Provinciali debitamente certificate dal Docente referente;
- Frequenza, con valutazione pari a "MM", di IRC;
- Frequenza, con valutazione pari a "MM", dell'attività alternativa alla IRC;
- Attività di volontariato, svolte in modo continuativo, certificate dal Docente referente, per un monte ore non inferiore a 20;
- Assistenza e supporto ai compagni con disabilità, certificato dal docente coordinatore di classe.

### **Per le Attività complementari svolte presso strutture esterne svolte nel corrente anno scolastico:**

*(Costituiscono credito formativo le esperienze extrascolastiche, **coerenti con gli obiettivi degli indirizzi di studio**, che hanno carattere formativo, artistico, culturale, lavorativo e sportivo.*

*Non possono essere prese in considerazione attività sportive individuali presso una palestra, la partecipazione a singole manifestazioni in modo occasionale e non certificate).*

- Certificazioni informatiche conseguite, presso TEST CENTER accreditati;
- Attività Sportive Agonistiche a livello Regionale/Nazionale/Internazionale, certificate dalla società sportiva/Federazione di appartenenza per un periodo non inferiore a 90 ore;
- Certificazioni linguistiche effettuate presso centri accreditati;
- Attività di Volontariato, svolte in modo continuativo, certificate da Associazioni di di Volontariato, iscritte al Registro Nazionale del Volontariato, per un monte ore non inferiore a 40.

<b>COMPOSIZIONE INTERNA COMMISSIONE DI ESAMI DI MATURITA'</b>		
<b>DISCIPLINA</b>	<b>DOCENTE</b>	<b>CLASSE CONCORSO</b>
SCIENZA DEGLI ALIMENTI		A031
LAB. DI SALA E VENDITA		B021

<b>DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE</b>	
1.	Quadro orario settimanale annuo discipline - Area generale e Area di indirizzo
2.	Piano triennale dell'offerta formativa
3.	Programmazione del Consiglio di Classe
4.	Progetto di Orientamento (30 ore)
5.	Schede progetto relative ai percorsi FLS
6.	Fascicoli personali degli alunni
7.	Verbali consigli di classe e scrutini
8.	Griglia di valutazione dell'apprendimento
9.	Griglie di valutazione del comportamento e di attribuzione credito scolastico
11.	Documentazione riservata per alunni diversamente abili e con BES/DSA

**Il presente documento viene affisso all'albo e pubblicato on line sul sito web dell'Istituto**  
<https://www.fermieredia.edu.it>

# **ALLEGATO n. 1**

**Programmi svolti e relazione  
di ogni singola disciplina**

## **PROGRAMMA DI ITALIANO**

DOCENTE: prof.ssa

TESTO: P. Di Sacco “Scoprirai leggendo” vol. 3 - Ed. scolastiche Bruno Mondadori

- POSITIVISMO
- NATURALISMO
- VERISMO
- GIOVANNI VERGA: profilo biografico; fase romantica; fase verista
- STORIA DI UNA CAPINERA (trama)
- NEDDA BOZZETTO SICILIANO (trama)
- I MALAVOGLIA (trama)
- MASTRO DON GESUALDO (trama)
- LA LUPA (da Vita dei campi)
- DECADENTISMO
- GIOVANNI PASCOLI: profilo biografico; la poetica del fanciullino; la poetica delle piccole cose; le memorie familiari
- X AGOSTO (da Myricae)
- NEBBIA (da I canti di Castelvecchio)
- LA MIA SERA (da I canti di Castelvecchio)
- GABRIELE D' ANNUNZIO: profilo biografico; estetismo; vitalismo; superomismo
- IL PIACERE (trama)
- LA PIOGGIA NEL PINETO (da Alcyone)
- LUIGI PIRANDELLO: profilo biografico; soggettivismo; relativismo; visione della realtà
- IL FU MATTIA PASCAL (trama)
- UNO, NESSUNO E CENTOMILA (trama)

## **PROGRAMMA DI STORIA**

DOCENTE:

TESTO: P. DI SACCO “Agenda storia” vol.3 - il novecento e l’ eta’ attuale - SEI editore

- LA SECONDA RIVOLUZIONE INDUSTRIALE
- LA SOCIETA’ DI MASSA E “la belle époque”
- L’ ETA’ GIOLITTIANA
- EQUILIBRI INTERNAZIONALI E CAUSE PROFONDE DEL PRIMO CONFLITTO MONDIALE
- INTERVENTISTI E NEUTRALISTI
- L’ ENTRATA IN GUERRA DELL’ ITALIA
- SVILUPPI ED ESITI DEL CONFLITTO
- IL DOPOGUERRA IN ITALIA
- IL BIENNIO ROSSO
- L’ AVVENTO DEL FASCISMO
- LEGGI FASCISTISSIME
- LA FAMIGLIA DURANTE IL REGIME FASCISTA
- LE SCELTE ECONOMICHE DI MUSSOLINI

## PROGRAMMA DI MATEMATICA

DOCENTE:

TESTO: M. Bergamini "Elementi di matematica - volume a (1d) - disequazioni, coniche, statistica, espon. e log., lim., der - Zanichelli

- Richiami sulle disequazioni di: 1° grado intere e fratte; 2° grado intere; sistemi di disequazioni di primo grado
- 2. Definizione di funzione reale di variabile reale; dominio; codominio; Funzione Iniettiva, Funzione Suriettiva, Funzione Biiettiva; Funzione Pari e Funzione Dispari. Funzione monotona: crescente in senso lato e in senso stretto, decrescente in senso lato e in senso stretto.
- 3. Classificazione delle funzioni reali;
- 4. Ricerca del C.E. di semplici funzioni algebriche: intere e fratte, irrazionali intere;
- 5. Studio del segno di una funzione reale fratta
- 6. Definizione di limite finito di una funzione in un punto  
Limite destro e limite sinistro.  
Funzioni divergenti in un punto.  
Asintoti verticali  
Limiti all'infinito  
Asintoti orizzontali
- 7. Definizione di Funzione continua in un punto.  
Definizione di Funzione continua in un intervallo

## **PROGRAMMA DI LINGUA E CIVILTÀ INGLESE**

DOCENTE:

TESTO: Assirelli “Flavours – English for coking and service – Rizzoli

- ALCOHOLIC BEVERAGES
- TYPES OF WINE
- WINE CLASSIFICATION
- HOW TO CREATE A WINE LIST
- BEER
- SPIRITS AND LIQUEURS
- COCKTAILS
- TOLERANCES AND ALLERGIES
- FOOD PYRAMID
- ADVANTAGES OF THE MEDITERRANEAN DIET
- HACCP
- SLOW FOOD
- SUSTAINABLE FOOD
- ORGANIC FOOD
  
- UDA: VIRGINIA WOOLF : A ROOMS OF ONE’S OWN

# PROGRAMMA DI LINGUA FRANCESE

DOCENTE:

TESTO: C. Duvallier "SUBLIME 2030 Enogastronomie et Service" - ed. ELI

## **Uda 1: Ripassiamo la Grammatica e la Fonetica**

- Basi della Fonetica Francese
- Gli articoli determinativi e indeterminativi
- Il verbo essere e avere
- I verbi di 1 gruppo
- La forma interrogative
- La Forma negative
- Gli aggettivi possessive
- il femminile e il plurale dei nomi e degli aggettivi
- I numeri fino a 1000

## **Uda 2: UN BON VIN A' TABLE !**

- Petite histoire du vin
- La région viticoles
- La classification des vins
- Vin et Mets:
  - vins, caractéristiques, mets, fromages
  - Les phases de la dégustations
- Le champagne

## **Uda 3: ON VA AU BAR**

- Les petit types de bar
- Le matériel du barman
- Les boissons chauds
  - Le Thé
- Les boissons froids
  - Les bières
  - Le cidre
  - Les eaux-de-vie

# PROGRAMMA DI LINGUA TEDESCA

DOCENTE:

TESTO: *Mahlzeit! Neu* – Deutsch im Restaurant und Café – Editore Loescher

## Essgewohnheiten

- Wie essen die Italiener
- Wie isst man in den deutschsprachigen Ländern

## Zur Arbeit im Speisesaal und im Café

- Die Servicebrigade
- Die Mise-en-place

## Gespräche mit den Gästen – Im Speisesaal

- Gäste empfangen
- Bestellungen entgegennehmen
- Gerichte beschreiben
- Telefonische Tischreservierungen
- Zahlen, bitte!
- Das Gedeck

## In der Bar und im Café

- Der Barman empfiehlt
- Was trinken wir?
- Service am Tisch

## Rezepte und Menüs

- Rezepte beschreiben: „Gratin von Auberginen“

## Die Bewerbung

- Europass – Lebenslauf

## FOKUS AUF DIE GRAMMATIK

- Ripasso delle strutture grammaticali e delle regole acquisite negli anni precedenti
- La costruzione della frase e la regola dell'inversione
- I verbi separabili e inseparabili
- Il *Perfekt* e il *Präteritum* dei verbi ausiliari
- L'uso degli ausiliari *haben* e *sein*
- L'aggettivo: declinazione e uso predicativo
- Le preposizioni con accusativo e dativo
- Uso di *weil*, *dass* e *wenn*
- Il *Komparativ* e il *Superlativ*
- Il *Konjunktiv II* per richieste cortesi (würden + Infinitiv)

## UDA – EDUCAZIONE CIVICA

---

Frauen verändern die Welt

# **PROGRAMMA DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

DOCENTE:

TESTO: FANTOZZI, DE LUCA “DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELL'IMPRESA RICETTIVA” – ED. LIVIANA

## **UDA A: Imparo il diritto delle imprese ristorative**

### **Nucleo 1: le leggi che regolano l'attività ristorativa**

1. L'avvio dell'impresa
2. La capacità all'esercizio dell'impresa
3. L'obbligo delle scritture contabili;
4. Le norme sulla crisi d'impresa
5. La tutela della privacy
6. La sicurezza e la salute sul luogo di lavoro;
7. La sicurezza e l'igiene alimentare

### **Nucleo 2: I contratti delle imprese ristorative**

1. Il contratto ristorativo;
2. Il contratto di catering;
3. Il contratto di banqueting;
4. Le norme da applicare ai contratti ristorativi;
5. La tutela del cliente: il codice del consumo;
6. La responsabilità del ristoratore;
7. Le catene ristorative.

### **Nucleo 3: la gestione della qualità**

1. Il sistema di qualità;
2. Le certificazioni di qualità;
3. I marchi;
4. I presidi slow food

**UDA B trasversale:** • “La tutela dell'ambiente e dei prodotti agroalimentari, l'associazione slow food”

**UDA C Educazione civica:** "Educazione alla legalità. I diritti umani. Agenda 2030 – Obiettivo n. 5: parità di genere". Il ruolo della donna nel tempo, fino alla società contemporanea. L'imprenditoria femminile: storia, politiche e motivazioni ore 4 (gennaio)

## **UDA D: Imparo cos'è il marketing**

### **Nucleo 1: le funzioni del marketing**

1. L'evoluzione del concetto di marketing;
2. Il marketing turistico territoriale
3. Il marketing strategico e operativo

### **Nucleo 2: il piano di marketing di un'impresa ristorativa**

1. Le fasi del piano di marketing;
2. L'analisi della situazione interna ed esterna
3. Gli obiettivi di marketing e il ciclo di vita del prodotto
4. Le strategie di marketing mix
5. Il controllo e la valutazione dei risultati

## **UDA E: Imparo come si programma l'attività aziendale**

### **Nucleo 1: il business plan**

## PROGRAMMA DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE:

TESTO: Silvano Rodato "Alimentazione Oggi" - Zanichelli

### CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE

<b>Unità didattica – Modulo – Percorso formativo - Approfondimento</b>	<b>Periodo di tempo (espresso in ore)</b>
La filiera agroalimentare: impatto ambientale della filiera agroalimentare; Le frodi nella filiera agroalimentare; la sicurezza alimentare nella filiera produttiva ; la qualità della filiera agroalimentare e le certificazioni di qualità (DOP, IGP, STG) , Slow Food. Un modo diverso di valutare gli acquisti alimentari: la sostenibilità sociale	20
Contaminanti nella catena alimentare e malattie correlate: contaminanti chimico-fisici; i contaminanti alimentari, i contaminanti chimici sintetici, chimici naturali e la contaminazione da radioattivi. I contaminanti biologici, i microrganismi, i batteri e le malattie veicolate dagli alimenti.	25
Igiene, sicurezza e qualità: igiene del personale, dei locali e delle attrezzature; sicurezza alimentare e sistema HACCP, le principali normative di settore; la qualità degli alimenti, l'etichettatura ed il confezionamento; le principali caratteristiche degli imballaggi	25
Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche: la valutazione dello stato nutrizionale ed il bilancio energetico; orientarsi nella scelta degli alimenti in una dieta equilibrata, i modelli alimentari di riferimento. Dieta equilibrata in gravidanza, allattamento, nell'età evolutiva, nella terza età e nello sport.	25
Dietoterapia e obesità: alimentazione e stato di salute; l'obesità; le malattie cardiovascolari, le dislipidemie, aterosclerosi, diabete e sindrome metabolica; allergie e intolleranze alimentari	25

# **PROGRAMMA DI LAB. ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA**

DOCENTE:

TESTO: O. Galeazzi “SALABAR SMART – Tecnica e pratica di Sala bar e Vendita” - HOEPLI EDITORE

## **UDA 1 Enologia**

Il vino. La produzione.  
Classificazione dei vini. L’etichetta del vino.  
La teoria per l’esame olfattivo e gustativo, la degustazione.  
L’abbinamento cibo-vino. Concetti base.  
La temperatura di servizio del vino.  
Vini tipici siciliani.  
Termini enologici.

## **UDA 2 La carta, aspetti tecnici e gestionali**

Le funzioni e il formato  
Aspetti tecnici e aspetti gestionali  
I vari tipi di carta. Vivande, dolci, vini.  
Il menu, sequenza delle preparazioni. Le regole ortografiche.  
Menu per banchetti  
La carta dei vini. Carta dei dessert.  
Carta del bar.

## **UDA 3 Lavorare a norma e in sicurezza**

Obblighi e responsabilità del datore di lavoro  
Obblighi e responsabilità del dipendente  
Il piano di autocontrollo HACCP.  
I sette principi di applicazione HACCP.  
Igiene degli ambienti e degli alimenti.  
Igiene della persona e delle mani.  
La sicurezza e i pericoli sul lavoro.

## **UDA 4 Buffet, banqueting e catering**

Il buffet  
I tavoli per banchetti e attrezzature complementari.  
Modalità di allestimento.  
Servizi di catering e banqueting  
Banqueting e catering: gestione operativa.  
Job planning. Check list.  
I profili specialistici. Principali eventi e location.

## **UDA 5 I prodotti del bar**

Vini aromatizzati e vini liquorosi: Vermouth e Marsala.  
La distillazione e le acquaviti, I sistemi di distillazione.

Le principali acquaviti: brandy, cognac, vodka, grappa, gin, rum, la tequila.  
Distillati di frutta.  
I liquori.

#### **UDA 6 I cocktail**

La preparazione dei cocktail  
Le tecniche di mescita.  
Le tecniche di miscelazione.  
Le famiglie dei cocktail e classificazione dei drink.  
Le ricette. Scheda tecnica sui cocktail.

#### **ED. CIVICA**

TEMATICA: La donna sul posto di lavoro.

Agenda 2030 – Target n. 5: parità di genere

FOCUS: “Il ruolo della donna nel tempo, fino alla società contemporanea” - “Donne in sala al bar e nella sommellerie; la presenza femminile nel mondo della ristorazione”

#### **U.D.A. TUTELA DELL’AMBIENTE E PROMOZIONE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI**

Vini siciliani e vino Etna.

#### **ATTIVITA’ DI LABORATORIO**

Attività banqueting promosse dall’Istituto.

## **PROGRAMMA DI SCIENZE MOTORIE SPORTIVE**

DOCENTE:

TESTO: Lo Vecchio “Educare al movimento slim” -Vol. Allen. Salute e Ben.Slim+EB+Vol.Sport in PDF – Marietti Scuola

Sono stati effettuati durante l’arco dell’anno varie esercitazioni pratiche :

Esercizi a corpo libero eseguiti sul posto e in deambulazione.

Esercizi di coordinazione dinamico generale.

Esercizi di mobilizzazione articolare.

Esercizi di potenziamento muscolare del corpo e in particolare degli arti e degli addominali.

Piegamenti sulle braccia; addominali; plank; squat statici e dinamici.

Esercizi di educazione respiratoria.

Corsa piana e andature varie.

Preatletici generali ( corsa balzata alternata e completa, partenze da varie posizioni . Getto del peso e Salto in alto.

Esercizi fondamentali di: pallavolo , basket, badminton e tennis tavolo.

Sono stati trattati i seguenti argomenti teorici : regolamento della pallavolo, basket. Sistema muscolare .I benefici dell’attività sportiva sulla salute, attività in ambiente naturale. Le dipendenze: il fumo, l’alcool e le droghe.

Educazione civica:

Focus” il ruolo della donna nel tempo fino alla società contemporanea” : le lotte delle atlete per la parità dei diritti. Le imprese del team “Setterosa” e le loro lotte per la parità dei diritti delle donne nello sport.

# PROGRAMMA DI RELIGIONE CATTOLICA

DOCENTE:

TESTO: C. Beacco “Impronte” – La Spiga

## **Introduzione all’Etica**

- Nozione e definizione di etica
- L’etica contemporanea
- L’etica religiosa
- La coscienza morale
- Differenza tra bene e male, quale principio fondante dell’etica
- La libertà

## **La morale biblico-cristiana**

- Etica e valori

## **Etica della vita**

- Accenni di Bioetica

## **I valori da vivere**

- Il matrimonio cristiano

## **Festività religiose**

- La festa dei Morti
- Natale
- Pasqua
- Sant’Agata. La storia, la festa.

## **Educazione Civica**

- La figura e l’opera di Chiara Lubich

## **PROGRAMMA DI ATTIVITA' ALTERNATIVA ALL'INSEGNAMENTO DELLA RELIGIONE CATTOLICA**

DOCENTE:

- UDA 1 L'IMPATTO AMBIENTALE DI SETTORE

Il vino. La produzione.

- UDA 2 LO SPRECO ALIMENTARE

# **ALLEGATO n. 2**

**Simulazione prove d'esame  
e  
Griglie di valutazione**



*Ministero dell'Istruzione*

**ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**PROVA DI ITALIANO**

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

**TIPOLOGIA A - ANAL/SI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO**

**PROPOSTA A**

**Eugenio Montale, *Le parole*, in *Satura*, Arnoldo Mondadori, Milano 1971, pp. 106-107.**

Le parole  
se si ridestano  
rifiutano la sede  
piu propizia, la carta  
di Fabiano<sup>1</sup> l'inchiostro di  
china, la cartella  
di cuoio o di velluto che  
le tenga in segreto;

le parole  
quando si svegliano  
si adagiano sul retro  
delle fatture, sui margini  
dei bollettini del lotto,  
sulle partecipazioni  
matrimoniali o di lutto;

le parole  
non chiedono di meglio che  
l'imbroglio dei tasti  
nell'Olivetti portatile<sup>2</sup>, che  
il buio dei taschini  
del panciotto, che il fondo del  
cestino, ridottevi  
in pallottole;

le parole  
non sono affatto felici di  
esser buttate fi<sup>10</sup>ri  
come zambacche<sup>3</sup> e accolte  
con furore di plausi  
e disonore;

le parole preferiscono  
il sonno  
nella bottiglia al ludibrio<sup>4</sup>  
di essere lette, vendute,  
imbalsamate, ibemate;

le parole  
sono di tutti e invano  
si celano nei dizionari  
perche c'è sempre il marrano<sup>5</sup> che  
dissotterra i tartufi  
piu puzzolenti e piu rari;

le parole  
dopo un'eterna attesa  
rinunziano alla speranza  
di essere pronunziate una  
volta per tutte  
e poi morire  
con chi le ha possedute.

<sup>1</sup> carta di Fabiano: tipo di carta particolarmente pregiata.

<sup>2</sup> Olivetti portatile: macchina da scrivere fra le piu diffuse all'epoca.

3 *zambacche*: persone che si prostituiscono.



## *Ministero dell' Istruzione*

Nella raccolta *Satura*, pubblicata nel 1971, Eugenio Montale (1896-1981) sviluppa un nuovo corso poetico personale in cui i mutamenti, anche di tono, sono adeguati alla necessità di una rinnovata testimonianza di grandi sommovimenti sul piano ideologico, sociale, politico. Compito del poeta è, secondo Montale, quello di rappresentare la condizione esistenziale dell'uomo, descrivendo con la parola l'essenza delle cose e racchiudendo in un solo vocabolo il sentimento di un ricordo, di un paesaggio, di una persona.

### **Comprensione e Analisi**

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

1. Sintetizza i principali temi della poesia come si presentano nelle strofe.
2. A tuo parere, perché le parole, quasi personificate e animate di vita propria dal poeta, preferiscono luoghi e ambienti umili e dimessi ed evitano sistemazioni più nobili e illustri?
3. Quali sono le scelte lessicali della poesia e in che misura risultano coerenti con la tematica complessiva del testo? Proponi qualche esempio.
4. Quale significato, a tuo avviso, si potrebbe attribuire alla strofa conclusiva della poesia?
5. La 'vita' delle parole è definita dal poeta attribuendo loro sentimenti ed azioni tipicamente umane: illustra in che modo Montale attribuisce loro tratti di forte 'umanità'.

### **Interpretazione**

La raccolta *Satura*, da cui la poesia è tratta, appartiene all'ultima produzione di Montale, caratterizzata da uno stile colloquiale e centrata spesso su ricordi personali, temi di cronaca o riflessioni esistenziali. Rifletti sul tema, caro al poeta, della parola e del linguaggio poetico; puoi approfondire l'argomento anche mediante confronti con altri testi di Montale o di altri autori a te noti.

### **PROPOSTA A2**

Luigi Pirandello, da *Il fu Mattia Pascal*, in *Tutti i romanzi*, Arnoldo Mondadori, Milano, 1973.

Il protagonista de *"Il fu Mattia Pascal"*, dopo una grossa vincita al gioco al casino di Montecarlo, mentre sta tornando a casa legge la notizia del ritrovamento a Miragno, il paese dove lui abita, di un cadavere identificato come Mattia Pascal. Benché sconvolto, decide di cogliere l'occasione per iniziare una nuova vita; assunto lo pseudonimo di Adriano Meis, ne elabora la falsa identità.

"Del primo inverno, se rigido, piovoso, nebbioso, quasi non m'ero accorto tra gli svaghi dei viaggi e nell'ebbrezza della nuova libertà. Ora questo secondo mi sorprende già un po' stanco, come ho detto, del vagabondaggio e deliberato a impormi un freno. E mi accorgevo che... sì, c'era un po' di nebbia, c'era; e faceva freddo; m'accorgevo che per quanto il mio animo si opponesse a prender qualità dal colore del tempo, pur ne soffriva. [...]"

M'ero spassato abbastanza, correndo di qua e di là: Adriano Meis aveva avuto in quell'anno la sua giovinezza spensierata; ora bisognava che diventasse uomo, si raccogliesse in sé, si formasse un abito di vita quieto e modesto. Oh, gli sarebbe stato facile, libero com'era e senz'obblighi di sorta!

Così mi pareva; e mi misi a pensare in quale città mi sarebbe convenuto di fissar dimora, giacché come un uccello senza nido non potevo più oltre rimanere, se proprio dovevo compormi una regolare esistenza. Ma dove? in una grande città o in una piccola? Non sapevo risolvermi.

Chiudevo gli occhi e col pensiero volavo a quelle città che avevo già visitate; dall'una all'altra, indugiandomi in ciascuna fino a rivedere con precisione quella tal via, quella tal piazza, quel tal luogo, insomma, di cui serbavo più viva memoria; e dicevo:

"Ecco, io vi sono stato! Ora, quanta vita mi sfugge, che seguita ad agitarsi qua e la variamente. Eppure, in quanti luoghi ho detto: - Qua vorrei aver casa! Come ei vivrei volentieri! -. E ho invidiato gli abitanti che, quietamente, con le loro abitudini e le loro consuete occupazioni, potevano dimorarvi, senza conoscere quel senso penoso di precarietà che tien sospeso l'animo di chi viaggia."

Questo senso penoso di precarietà mi teneva ancora e non mi faceva amare il letto su cui mi ponevo a dormire, i vari oggetti che mi stavano intorno.

Ogni oggetto in noi suol trasformarsi secondo le immagini ch'esso evoca e aggruppa, per così dire, attorno a se. Certo un oggetto può piacere anche per se stesso, per la diversità delle sensazioni gradevoli che ei suscita in una percezione armoniosa; ma ben più spesso il piacere che un oggetto ei procura non si trova nell'oggetto per se medesimo. La fantasia lo abbellisce cingendolo e quasi irraggiandolo d'immagini care. Ne noi lo percepiamo più qual esso è, ma così, quasi animato dalle immagini che suscita in noi o che le nostre abitudini vi associano. Nell'oggetto, insomma, noi amiamo quel che vi mettiamo di noi, l'accordo, l'armonia che stabiliamo tra esso e noi, l'anima che esso acquista per noi soltanto e che è formata dai nostri ricordi".

### **Comprensione e Analisi**

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

1. Sintetizza il contenuto del brano, individuando gli stati d'animo del protagonista.
2. Spiega a cosa allude Adriano Meis quando si definisce '*un uccello senza nido*' e il motivo del '*senso penoso di precarietà*'.
3. Nel brano si fa cenno alla '*nuova libertà*' del protagonista e al suo '*vagabondaggio*': analizza i termini e le espressioni utilizzate dall'autore per descriverli.
4. Analizza i sentimenti del protagonista alla luce della tematica del *doppio*, evidenziando le scelte lessicali ed espressive di Pirandello.
5. Le osservazioni sugli oggetti propongono il tema del *riflesso*: esamina lo stile dell'autore e le peculiarità della sua prosa evidenziando i passaggi del testo in cui tali osservazioni appaiono particolarmente convincenti.

### **Interpretazione**

Commenta il brano proposto con particolare riferimento ai temi della libertà e del bisogno di una '*regolare esistenza*', approfondendoli alla luce delle tue letture di altri testi pirandelliani o di altri autori della letteratura italiana del Novecento.

---

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

### **PROPOSTA B1**

Durante la II guerra mondiale i rapporti epistolari fra Churchill, Stalin e Roosevelt furono intensi, giacché il premier britannico fece da tramite tra Mosca e Washington, in particolare nei primi tempi del conflitto.

L'importanza storica di quelle missive è notevole perché aiuta a ricostruire la fitta e complessa trama di rapporti, diffidenze e rivalità attraverso la quale si costruì l'alleanza tra gli USA, la Gran Bretagna e l'URSS in tempo di guerra: le due lettere di seguito riportate, risalenti al novembre 1941, ne sono un esempio.

Testi tratti da: *Carteggio Churchill-Stalin 1941-1945*, Bonetti, Milano 1965, pp. 40-42.

### **Messaggio personale del premier Stalin al primo ministro Churchill - Spedito l' 8 novembre 1941**

Il vostro messaggio mi è giunto il 7 novembre. Sono d'accordo con voi sulla necessità della chiarezza, che in questo momento manca nelle relazioni tra l'URSS e la Gran Bretagna. La mancanza di chiarezza è dovuta a due circostanze: per prima cosa non c'è una chiara comprensione tra i nostri due paesi riguardo agli scopi della guerra e alla organizzazione post-bellica della pace; secondariamente non c'è tra URSS e Gran Bretagna un accordo per un reciproco aiuto militare in Europa contro Hitler.

Fino a quando non sarà raggiunta la comprensione su questi due punti capitali, non solo non vi sarà chiarezza nelle relazioni anglo-sovietiche, ma, per parlare francamente, non vi sarà neppure una reciproca fiducia. Certamente, l'accordo sulle forniture militari all'Unione Sovietica ha un grande significato positivo, ma non chiarisce il problema e definisce completamente la questione delle relazioni tra i nostri due paesi.

Se il generale Wavell e il generale Paget, che voi menzionate nel vostro messaggio, verranno a Mosca per concludere accordi sui punti essenziali fissati sopra, io naturalmente prendero contatti con loro per considerare tali punti. Se, invece, la missione dei due generali deve essere limitata ad informazioni ed esami di questioni secondarie, allora io non vedo la necessita di distoglierli dalle loro mansioni, ne ritengo giusto interrompere la mia attivita per impegnarmi in colloqui di tale natura. [...]

#### **W. Churchill a J.V. Stalin - Ricevuto il 22 novembre 1941**

Molte grazie per il vostro messaggio che ho ricevuto ora.

Fin dall'inizio della guerra, ho cominciato con il Presidente Roosevelt una corrispondenza personale, che ha permesso di stabilire tra noi una vera comprensione e ha spesso aiutato ad agire tempestivamente. Il mio solo desiderio e di lavorare sul medesimo piano di cameratismo e di confidenza con voi. [...]

A questo scopo noi vorremmo inviare in un prossimo futuro, via Mediterraneo, il Segretario degli Esteri Eden, che voi gia conoscete, ad incontrarvi a Mosca o altrove. [...]

Noto che voi vorreste discutere la organizzazione post-bellica della pace, la nostra intenzione e di combattere la

guerra, in alleanza ed in costante collaborazione con voi, fino al limite delle nostre forze e comunque sino alla fine, e quando la guerra sara vinta, cosa della quale sono sicuro, noi speriamo che Gran Bretagna, Russia Sovietica e Stati Uniti si riuniranno attorno al tavolo del concilio dei vincitori come i tre principali collaboratori e come gli autori della distruzione del nazismo. [...]

Il fatto che la Russia sia un paese comunista mentre la Gran Bretagna e gli Stati Uniti non lo sono e non lo vogliono diventare, non e di ostacolo alla creazione di un buon piano per la nostra salvaguardia reciproca e per i nostri legittimi interessi. [...]

#### **Comprensione e Analisi**

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

1. Riassumi entrambe le lettere, ponendo in rilievo i diversi obiettivi dei due uomini politici.
2. Spiega il significato del termine 'chiarezza' piu volte utilizzato da Stalin nella sua lettera: a cosa si riferisce in relazione alla guerra contro la Germania?
3. Illustra la posizione politica che si evince nella lettera di Churchill quando egli fa riferimento alle diverse ideologie politiche dei paesicoinvolti.
4. Nelle lettere appare sullo sfondo un terzo importante interlocutore: individualo e spiega i motivi per cui e stato evocato.

#### **Produzione**

Prendendo spunto dai testi proposti e sulla base delle tue conoscenze storiche e delle tue letture, esprimi le tue opinioni sulle caratteristiche della collaborazione tra Regno Unito e Unione Sovietica per sconfiggere la Germania nazista e sulle affermazioni contenute nelle lettere dei due leader politici. Organizza tesi e argomenti in un discorso coerente e coeso.

#### **PROPOSTAB2**

Testo tratto da **Manlio Di Domenico**, *Complesso e diverso da complicato: per questo serve multidisciplinarieta*, in "Il Sole 24 ore", supplemento Nova, 6 marzo 2022, pag.18.

Una pandemia e un complesso fenomeno biologico, sociale ed economico. "Complesso" e molto diverso da "complicato": il primo si riferisce alle componenti di un sistema e alle loro interazioni, il secondo si usa per caratterizzare un problema in relazione al suo grado di difficolta. Un problema complicato richiede molte risorse per essere appropciato, ma puo essere risolto; un problema complesso non garantisce che vi sia una soluzione unica e

ottimale, ma e spesso caratterizzato da molteplici soluzioni che coesistono, alcune migliori di altre emolte egualmente valide. [...]

Ma perche e importante capire la distinzione tra complicato e complesso? Questa distinzione sta alla base degli

approcci necessari per risolvere in maniera efficace i problemi corrispondenti. I problemi complicati

possono essere risolti molto spesso utilizzando un approccio riduzionista, dove l'oggetto di analisi, per esempio uno smartphone, può essere scomposto nelle sue componenti fondamentali che, una volta comprese, permettono di intervenire, con un costo noto e la certezza di risolvere il problema. Purtroppo, per i problemi complessi questo approccio è destinato a fallire: le interazioni tra le componenti sono organizzate in modo non banale e danno luogo a effetti che non possono essere previsti a partire dalla conoscenza delle singole parti. [...] Un'osservazione simile fu fatta da Philip Anderson,

Pag.5/7



Sessione suppletiva 2

Prima prova scritta



## *Ministero dell'Istruzione*

Nobel per la Fisica nel 1977, in un articolo che è stato citato migliaia di volte e rappresenta una delle pietre miliari della scienza della complessità: «More is different». Anderson sottolinea come la natura sia organizzata in una gerarchia, dove a ogni livello è caratterizzata da una scala specifica. [...] Ogni scala ha una sua rilevanza: gli oggetti di

studio (particelle, molecole, cellule, tessuti, organi, organismi, individui, società) a una scala sono regolati da leggi che non sono banalmente deducibili da quelle delle scale inferiori. Nelle parole di Anderson, la biologia non è chimica applicata, la chimica non è fisica applicata, e così via.

Questo *excursus* è necessario per comprendere come va disegnata una risposta chiara a un problema complesso come

la pandemia di Covid 19, che interessa molteplici scale: da quella molecolare, dove le interazioni tra le proteine (molecole molto speciali necessarie al funzionamento della cellula) del virus Sars-Cov-2 e del suo ospite umano (e non), sono in grado di generare alterazioni nel tradizionale funzionamento dei nostri sistemi, dall'immunitario al

respiratorio, dal circolatorio al nervoso, causando in qualche caso - la cui incidenza è ancora oggetto di studio -

problemi che interessano molteplici organi, anche a distanza di tempo dall'infezione. Virologi, biologi evolutivisti, infettivologi, immunologi, patologi: tutti mostrano competenze specifiche necessarie alla comprensione di questa fase del fenomeno. Ma non solo: la circolazione del virus avviene per trasmissione aerea, [...] e il comportamento

umano, che si esprime tramite la socialità, è la principale fonte di trasmissione. A questa scala è l'epidemiologia la

scienza che ci permette di capire il fenomeno, tramite modelli matematici e scenari che testano ipotesi su potenziali interventi. Ma l'attuazione o meno di questi interventi ha effetti diretti, talvolta prevedibili e talvolta imprevedibili, sull'individuo e la società: dalla salute individuale (fisica e mentale) a quella pubblica, dall'istruzione all'economia. A questa scala, esperti di salute pubblica, sociologia, economia, scienze comportamentali, pedagogia, e così via, sono tutti necessari per comprendere il fenomeno.

Il dibattito scientifico, contrariamente a quanto si suppone, poggia sui porsi domande e dubitare, in una continua interazione che procede comprovando i limiti fino all'avanzamento della conoscenza. Durante una pandemia gli approcci riduzionistici non sono sufficienti, e la mancanza di comunicazione e confronto tra le discipline coinvolte

alle varie scale permette di costruire solo una visione parziale, simile a quella in cui vi sono alcune tessere di un puzzle ma è ancora difficile intuire il disegno finale. L'interdisciplinarietà non può, e non deve, essere un pensiero illusorio, ma dovrebbe diventare il motore della risposta alla battaglia contro questa pandemia. Soprattutto, dovrebbe essere accompagnata da una comunicazione istituzionale e scientifica chiara e ben organizzata, per ridurre il rischio di infodemia e risposte comportamentali impreviste.

### **Comprensione e Analisi**

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

1. Sintetizza l'articolo e spiega il significato dell'espressione «More is different».

2. Quali sono le tesi centrali presentate nell'articolo e con quali argomenti vengono sostenute? Spiega anche le differenze esistenti tra un problema complesso e un problema complicato e perché un problema complicato può essere risolto più facilmente di un problema complesso.
3. Che cosa caratterizza un "approccio riduzionista" e quali sono i suoi limiti?
4. Quali caratteristiche peculiari della conoscenza scientifica sono state evidenziate dal recente fenomeno della pandemia?

### **Produzione**

Dopo aver letto e analizzato l'articolo, esprimi le tue considerazioni sulla relazione tra la complessità e la conoscenza scientifica, confrontandoti con le tesi espresse nel testo sulla base delle tue conoscenze, delle tue letture e delle tue esperienze personali. Sviluppa le tue opinioni in un testo argomentativo in cui tesi ed argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

### **PROPOSTA B3**

**Philippe Daverio**, *Grand tour d'Italia a piccoli passi*, Rizzoli, Milano, 2018, pp. 18-19.

Lo *slow food* ha conquistato da tempo i palati più intelligenti. Lo Slow Tour è ancora da inventare; o meglio è pratica da riscoprire, poiché una volta molti degli eminenti viaggiatori qui citati si spostavano in moda assai lenta e talora a

Pag.6/7



Sessione suppletiva2

Prima prova scritta



## *Ministero dell'Istruzione*

pie di. È struggente la narrazione che fa Goethe del suo arrivo a vela in Sicilia. A pochi di noi potrà capitare una simile scomoda fortuna. Il viaggio un tempo si faceva con i piedi e con la testa; oggi sfortunatamente lo fanno i popoli bulimici d'estremo Oriente con un salto di tre giorni fra Venezia, Firenze, Roma e Pompei, e la massima loro attenzione viene spesso dedicata all'outlet dove non comperano più il Colosseo o la Torre di Pisa in pressatodi plastica (tanto sono loro stessi a produrli a casa) ma le griffe del Made in Italy a prezzo scontato (che spesso anche queste vengono prodotte da loro). E l'Italia destinata a diventare solo un grande magazzino dove al *fast trip* si aggiunge anche il *fast food*, e dove i rigatoni all'amatriciana diventeranno un mistero iniziatico riservato a pochi eletti? La velocità porta agli stereotipi e fa ricercare soltanto ciò che si è già visto su un giomaletto o ha ottenuto più "like" su Internet: fa confondere Colosseo e Torre di Pisa e porta alcuni americani a pensare che San Sebastiano trafitto dalle frecce sia stato vittima dei cheyenne.

La questione va ripensata. Girare il Bel Paese richiede tempo. Esige una anarchica disorganizzazione, foriera di poetici approfondimenti.

I treni veloci sono oggi eccellenti ma consentono solo il passare da una metropoli all'altra, mentre le aree del museo diffuso d'Italia sono attraversate da linee così obsolete e antiche da togliere ogni voglia d'uso. Rimane sempre una soluzione, quella *delfestina lente* latino, cioè del "Fai in fretta, ma andando piano". Ci sono due modi opposti per affrontare il viaggio, il primo è veloce e quindi necessariamente bulimico: il più possibile nel minor tempo possibile. Lascia nella mente umana una sensazione mista nella quale il falso legionario romano veneditore d'acqua minerale si confonde e si fonde con l'autentico monaco benedettino che canta il gregoriano nella chiesa di Sant'Antimo. [... ] All'opposto, il viaggio lento non percorre grandi distanze, ma offre l'opportunità di densi approfondimenti. Aveva proprio ragione Giacomo Leopardi quando [... ] sosteneva che in un Paese "dove tanti sanno poco si sa poco". E allora, che pochi si sentano destinati a saper tanto, e per saper tanto non serve saper tutto ma aver visto poche cose e averle percepite, averle indagate e averle assimilate. Talvolta basta un piccolo museo, apparentemente innocuo, per aprire la testa a un cosmo di sensazioni che diventeranno percezioni. E poi, come si dice delle ciliegie, anche queste sensazioni finiranno l'una col tirare l'altra e lasciare un segno stabile e utile nella mente.

### **Comprensione e Analisi**

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

1. Sintetizza le argomentazioni espresse dall'autore in merito alle caratteristiche di un diffuso modo contemporaneo di viaggiare.
2. Illustra le critiche di Daverio rispetto al *fast trip* e inseriscile nella disamina più ampia che chiama in causa altri aspetti del vivere attuale.

3. Individua cosa provoca confusione nei turisti che visitano il nostro Paese in maniera frettolosa e spiega il collegamento tra la tematica proposta e l'espressione latina 'festinalente'.
4. Nel testo l'autore fa esplicito riferimento a due eminenti scrittori vissuti tra il XVIII e il XIX secolo: spiega i motivi di tale scelta.

#### **Produzione**

La società contemporanea si contraddistingue per la velocità dei ritmi lavorativi, di vita e di svago: rifletti su questo aspetto e sulle tematiche proposte da Daverio nel brano. Esprimi le tue opinioni al riguardo elaborando un testo argomentativo in cui tesi ed argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso, anche facendo riferimento al tuo percorso di studi, alle tue conoscenze e alle tue esperienze personali.

---

## **TIPOLOGIA C - RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO Sulle tematiche di attualità**

### **PROPOSTA C1**

Testo tratto dall'articolo di **Mauro Bonazzi**, *Saper dialogare è vitale*, in 7-Sette supplemento settimanale del 'Corriere della Sera', 14 gennaio 2022, p.57.

Troppo spesso i saggi, gli esperti, e non solo loro, vivono nella sicurezza delle loro certezze, arroccati dietro il muro delle loro convinzioni. Ma il vero sapiente <deve fare esattamente il contrario [...].  
Spingersi oltre, trasgredire i confini di ciò che è noto e familiare, rimettendo le proprie certezze in discussione nel

Pag.7/7



Sessione suppletiva

Prima prova scritta



### *Ministero dell'Istruzione*

confronto con gli altri. Perché non c'è conoscenza fino a che il nostro pensiero non riesce a specchiarsi nel pensiero

altrui, riconoscendosi nei suoi limiti, prendendo consapevolezza di quello che ancora gli manca, o di quello che non vedeva. Per questo il dialogo è così importante, necessario - e vitale. Anche quando non è facile, quando comporta

scambi duri. Anzi sono proprio quelli i confronti più utili. Senza qualcuno che contesti le nostre certezze, offrendoci altre prospettive, è difficile uscire dal cerchio chiuso di una conoscenza illusoria perché parziale, limitata. In fondo,

questo intendeva Socrate, quando ripeteva a tutti che sapeva di non sapere: non era una banale ammissione di ignoranza, ma una richiesta di aiuto, perché il vero sapere è quello che nasce quando si mettono alla prova i propri

pregiudizi, ampliando gli orizzonti. Vale per i sapienti, e vale per noi [...].

A partire dall'articolo proposto e traendo spunto dalle tue esperienze, conoscenze e letture, rifletti sull'importanza, il valore e le condizioni del dialogo a livello personale e nella vita della società nei suoi vari aspetti e ambiti. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

### **PROPOSTA C2**

**Entrano in Costituzione le tutele dell'ambiente, della biodiversità e degli animali**

Tratto da <https://www.gazzettaufficiale.it/dettaglio/codici/costituzione>

Articoli prima delle modifiche	Articoli dopo le modifiche
<p><b>Art. 9</b> La Repubblica promuove lo sviluppo e la ricerca scientifica e tecnica. Tutela il paesaggio e il patrimonio storico e artistico della Nazione.</p>	<p><b>Art. 9</b> La Repubblica promuove lo sviluppo e la ricerca scientifica e tecnica. Tutela il paesaggio e il patrimonio storico e artistico della Nazione. <b>Tutela l'ambiente, la biodiversità e gli ecosistemi, anche nell'interesse delle future generazioni. La legge dello Stato disciplina i modi e le forme di tutela degli animali.</b></p>
<p><b>Art. 41</b> L'iniziativa economica privata è libera. Non può svolgersi in contrasto con l'utilità sociale o in modo da recare danno alla sicurezza, alla libertà, alla dignità umana. La legge determina i programmi e i controlli opportuni perché l'attività economica pubblica e privata possa essere indirizzata e coordinata a fini sociali.</p>	<p><b>Art. 41</b> L'iniziativa economica privata è libera. Non può svolgersi in contrasto con l'utilità sociale o in modo da recare danno <b>alla salute, all'ambiente,</b> alla sicurezza, alla libertà, alla dignità umana. La legge determina i programmi e i controlli opportuni perché l'attività economica pubblica e privata possa essere indirizzata e coordinata a fini sociali <b>e ambientali.</b></p>

Sulla base della tabella che mette in evidenza le recenti modifiche apportate agli articoli 9 e 41 della Costituzione dalla Legge Costituzionale 11 febbraio 2022, n. 1, esponi le tue considerazioni e riflessioni al riguardo in un testo coerente e coeso sostenuto da adeguate argomentazioni, che potrai anche articolare in paragrafi opportunamente titolati e presentare con un titolo 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.

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A

### (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60pt)				
	<b>10-9</b>	<b>8-7</b>	<b>6-5</b>	<b>4-3</b>	<b>2</b>
<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</b>	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse e impuntuali	del tutto confuse e impuntuali
	<b>10-9</b>	<b>8-7</b>	<b>6-5</b>	<b>4-3</b>	<b>2</b>
<b>Coesione e coerenza testuale</b>	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
	<b>10-9</b>	<b>8-7</b>	<b>6-5</b>	<b>4-3</b>	<b>2</b>
<b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>	presenti e complete	adeguate	poco presenti e parziali	scarse	assenti
	<b>10-9</b>	<b>8-7</b>	<b>6-5</b>	<b>4-3</b>	<b>2</b>
<b>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto</b>	complete; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente pr	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti	assente; assente

<b>ed efficace della punteggiatura</b>		esente		errori gravi); scarso	
	<b>10-9</b>	<b>8-7</b>	<b>6-5</b>	<b>4-3</b>	<b>2</b>
<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
	<b>10-9</b>	<b>8-7</b>	<b>6-5</b>	<b>4-3</b>	<b>2</b>
<b>Espressione di giudizi critici e valutazione personale</b>	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
<b>PUNTEGGIO PARTE GENER ALE</b>	<b>/60</b>				
<b>INDICATORI SPECIFICI</b>	<b>DESCRITTORI (MAX 40pt)</b>				
	<b>10-9</b>	<b>8-7</b>	<b>6-5</b>	<b>4-3</b>	<b>2</b>
<b>Rispetto dei vincoli  posti dalla consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la</b>	complet o	adeguato	parziale/incomp leto	scarso	assente

<b>lunghezza del testo - se presenti - o indicazioni circa la forma</b>					
<b>parafrasata o sintetica della rielaborazione)</b>					
	<b>10-9</b>	<b>8-7</b>	<b>6-5</b>	<b>4-3</b>	<b>2</b>
<b>Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici</b>	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	<b>10-9</b>	<b>8-7</b>	<b>6-5</b>	<b>4-3</b>	<b>2</b>
<b>Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)</b>	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	<b>10-9</b>	<b>8-7</b>	<b>6-5</b>	<b>4-3</b>	<b>2</b>
<b>Interpretazione corretta e articolata del testo</b>	presente	nel complesso presente	parziale	scarsa	assente
<b>PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA</b>	<b>/40</b>				

<b>PUNTEGGIO</b>	<b>/100</b>
<b>TOTALE</b>	

**NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 15 con opportuna proporzione.**

Alunno: \_\_\_\_\_ classe: \_\_\_\_\_ data: \_\_\_\_\_

### GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA B

(Analisi e produzione di un testo argomentativo)

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60pt)				
	10-9	8-7	6-5	4-3	2
<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</b>	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse e impuntuali	del tutto confuse e impuntuali
	10-9	8-7	6-5	4-3	2
<b>Coesione e coerenza testuale</b>	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
	10-9	8-7	6-5	4-3	2
<b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>	presenti e complete	adeguate	poco presenti e parziali	scarse	assenti

	<b>10-9</b>	<b>8-7</b>	<b>6-5</b>	<b>4-3</b>	<b>2</b>
<b>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</b>	completa;  presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente;  assente
	<b>10-9</b>	<b>8-7</b>	<b>6-5</b>	<b>4-3</b>	<b>2</b>
<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
	<b>10-9</b>	<b>8-7</b>	<b>6-5</b>	<b>4-3</b>	<b>2</b>
<b>Espressione di giudizi critici e valutazione personale</b>	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
<b>PUNTEGGIO PARTE GENERALE</b>	<b>/60</b>				
<b>INDICATORI SPECIFICI</b>	<b>DESCRITTORI (MAX 40pt)</b>				

	<b>15-13</b>	<b>12-10</b>	<b>9-7</b>	<b>6-4</b>	<b>3</b>
<b>Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto</b>	presente	nel complesso presente	parzialmente presente	scarsa e/o nel complesso scorretta	scorretta
	<b>15-13</b>	<b>12-10</b>	<b>9-7</b>	<b>6-4</b>	<b>3</b>
<b>Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti</b>	soddisfacente	adeguata	parziale	scarsa	assente
	<b>10-9</b>	<b>8-7</b>	<b>6-5</b>	<b>4-3</b>	<b>2</b>
<b>Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione</b>	presenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarse	assenti
<b>PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA</b>	<b>/40</b>				
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>	<b>/100</b>				

**NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 15 con opportuna proporzione.**

**Alunno:** \_\_\_\_\_ **classe:** \_\_\_\_\_ **data:** \_\_\_\_\_

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA C

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

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60pt)				
	10-9	8-7	6-5	4-3	2
<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</b>	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse e impuntuali	del tutto confuse e impuntuali
	10-9	8-7	6-5	4-3	2
<b>Coesione e coerenza testuale</b>	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
<b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
	10-9	8-7	6-5	4-3	2
<b>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della</b>	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori)	scarsa (con imprecisioni e molti errori)	assente; assente

<b>punteggiatura</b>			gravi); parziale	gravi); scarso	
	<b>10-9</b>	<b>8-7</b>	<b>6-5</b>	<b>4-3</b>	<b>2</b>
<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	presenti	adeguate	parzialment e presenti	scarse	assenti
	<b>10-9</b>	<b>8-7</b>	<b>6-5</b>	<b>4-3</b>	<b>2</b>
<b>Espressione di giudizi critici e valutazione personale</b>	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialment e presenti e/o parzialment e corrette	scarse e/o scorrette	assenti
<b>PUNTEGGIO PARTE GENERALE</b>	<b>/60</b>				
<b>INDICATORI SPECIFICI</b>	<b>DESCRITTORI (MAX 40pt)</b>				
	<b>15-13</b>	<b>12-10</b>	<b>9-7</b>	<b>6-4</b>	<b>3</b>
<b>Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo</b>	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente

e dell'eventuale suddivisione in paragrafi					
	<b>15-13</b>	<b>12-10</b>	<b>9-7</b>	<b>6-4</b>	<b>3</b>
<b>Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione</b>	presente	nel complesso presente	parziale	scarso	assente
	<b>10-9</b>	<b>8-7</b>	<b>6-5</b>	<b>4-3</b>	<b>2</b>
<b>Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	presenti	nel complesso presenti	parzialment e presenti	scarse	assenti
<b>PUNTEGGIO PARTESPECIFICA</b>	<b>/40</b>				
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>	<b>/100</b>				

**NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 15 con opportuna proporzione.**

Alunno: \_\_\_\_\_ classe: \_\_\_\_\_

data \_\_\_\_\_

## **SIMULAZIONE SECONDA PROVA**

**Tema di:** LABORATORIO DI SERVIZI PER ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

### **NUCLEO TEMATICO n. 1**

Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimenti 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. Il candidato legga i documenti proposti e svolga i punti richiesti

#### **TIPOLOGIA A**

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

### **DIETA MEDITERRANEA**

#### Documento 1

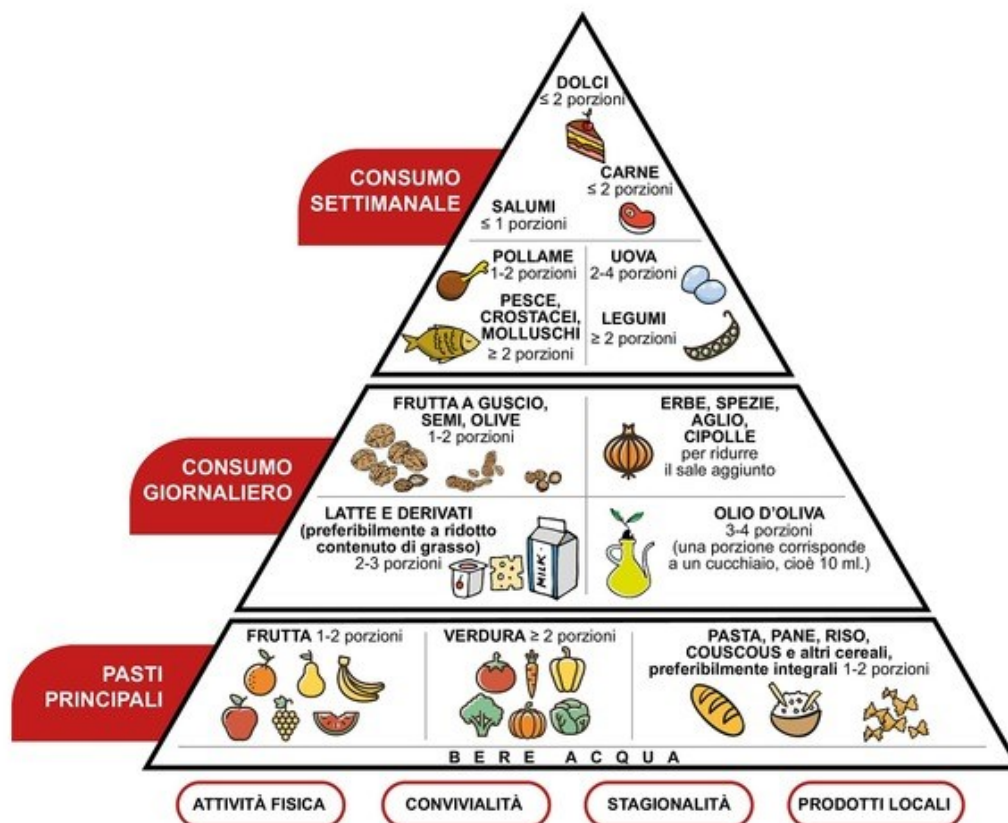
La dieta mediterranea è uno stile di vita, più che un semplice elenco di alimenti. Alla base della piramide alimentare ci sono tante verdure, un po' di frutta e cereali (preferibilmente integrali). Salendo, troviamo il latte e i derivati a basso contenuto di grassi (come lo yogurt) contemplati in 2-3 porzioni da 125ml. L'olio extravergine di oliva da consumare a crudo senza esagerare (3-4 cucchiaini al giorno), assieme ad aglio, cipolla, spezie ed erbe aromatiche, al posto del sale, sono i condimenti migliori per i nostri piatti in stile mediterraneo. Altri grassi buoni oltre a quelli dell'olio ci vengono forniti dalla frutta a guscio e dalle olive, in una o due porzioni da 30g.

Verso il vertice della piramide alimentare, ci sono gli alimenti da consumare non ogni giorno, ma settimanalmente: sono quelli che forniscono prevalentemente proteine, tra i quali dovremmo favorire il pesce e i legumi con almeno due porzioni alla settimana ciascuno, il pollame 2-3 porzioni, le uova da 1 a 4 la settimana, i formaggi non più di un paio di porzioni da 100g, 50g se sono stagionati.

Al vertice della piramide ci sono infine gli alimenti da consumare con moderazione: due porzioni o meno a settimana per le carni rosse (100g) mentre quelle processate (affettati, salumi ecc..) sarebbero da consumare con ancor più parsimonia (una porzione a settimana da 50g o anche meno). Infine i dolci, da consumare il meno possibile.

Il nostro fabbisogno energetico varia in base al metabolismo basale, (il consumo di energia del nostro corpo a riposo) a ciò che mangiamo (alcuni alimenti richiedono più energia per essere "scomposti") all'età e all'attività fisica quotidiana. L'energia viene derivata dai macronutrienti (glucidi o carboidrati, protidi o proteine e lipidi o grassi) e dovrebbe essere così ripartita, per potersi dire un'alimentazione "bilanciata".

- 45–50% di Glucidi, di prevalenza complessi (come gli amidi dei cereali)
- 10–15% di Proteine, corrispondenti a 0,9g per kg di peso corporeo;
- 20–35% di Grassi con una percentuale di grassi saturi (maggiormente rappresentati in quasi tutti i prodotti animali tranne il pesce) inferiore al 10%.



## Documento 2

La dieta mediterranea è un modello nutrizionale ispirato agli stili alimentari tradizionali dei Paesi che si affacciano sul Mar Mediterraneo. Scienziati di tutto il mondo hanno iniziato a studiarla fin dagli anni '50 del secolo scorso e ancora oggi rimane tra le diete che, associate a stili di vita corretti, risultano influire positivamente sulla nostra salute.

Il primo studio osservazionale sulla dieta mediterranea, diventato famoso come “studio dei sette Paesi”, fu condotto dal Biologo e fisiologo statunitense Ancel Keys in cui vennero messe a confronto le diete adottate da Stati Uniti, Italia, Finlandia, Grecia, Jugoslavia, Paesi Bassi e Giappone per verificarne benefici e punti critici in termini di salute cardiovascolare.

I risultati di tale studio non lasciavano molti dubbi: più ci si scostava dagli schemi mediterranei, maggiore era l'incidenza di malattie cardiovascolari.

Lo stile alimentare individuato da tale studio, e da molte altre ricerche che l'hanno seguito, si basa sul consumo prevalente di alimenti di origine vegetale come cereali e derivati (pasta e pane integrali), legumi, frutta, verdura e olio extravergine di oliva; e su un consumo moderato di prodotti di origine animale come la carne, latticini e pesce.

La letteratura scientifica degli ultimi decenni ci può aiutare a fare delle ipotesi sulle ragioni dell'effetto protettivo della dieta mediterranea sulla salute. Innanzitutto il fatto che tale stile alimentare prevede il consumo di alimenti a bassa densità calorica come verdura, frutta, cereali e legumi che in più assicurano un apporto di fibra che protegge dall'insorgenza di molte malattie croniche; inoltre si sono riscontrate numerose attività biologiche positive per il nostro organismo da parte di composti presenti quasi esclusivamente in alimenti di origine vegetale. Basta citare due componenti che si dimostrano fondamentali per la prevenzione di molte malattie: le proprietà dei polifenoli contenuti in frutta, verdura nei semi e nell'olio extravergine di oliva, di pigmenti come i carotenoidi e di vitamine come la C e la E che funzionano da antiossidanti. Tutti elementi protagonisti della dieta mediterranea.

### CONTESTO OPERATIVO

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

**A)** Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, il candidato risponda alle seguenti domande:

- Quali sono gli alimenti che possono essere consumati con più frequenza in uno stile di dieta Mediterranea?
- Quali sono le principali malattie che uno stile di dieta Mediterraneo può aiutare a prevenire?

**B)** Il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, introduca il tema della alimentazione secondo lo stile "Mediterraneo", facendo riferimento al modello alimentare proposto dalla piramide alimentare mediterranea e alle linee guida per una sana alimentazione, fornisca motivate indicazioni per un'alimentazione equilibrata, in merito:

- ai fabbisogni energetici, qualitativi e quantitativi dei nutrienti;
- agli alimenti da preferire, da limitare e/o evitare per una persona che è affetto da malattie cardiovascolari.
- Allo stile di vita, in relazione ai fattori modificabili, che una persona sensibile alle malattie cardiovascolari dovrebbe condurre

**C) Con riferimento alle competenze tecnico-professionali. Il candidato Svolga il seguente caso studio:**

Dopo alcuni anni di lavoro in Italia e all'estero ti si presenta l'occasione di lavorare in proprio. L'idea ti viene prospettata da un'amica che ha appena ereditato un locale molto grande con giardino annesso sul retro, nella tua regione, giardino nel quale si potranno coltivare piante aromatiche e alcuni alberi o ortaggi da far crescere biologicamente. Tu hai fatto esperienza nel settore Sala e Vendita, mentre lei ha maturato esperienza nel settore Enogastronomia-Cucina. Insieme volete creare una struttura ristorativa che tenga conto delle caratteristiche del territorio e che miri a uno sviluppo economico legato alla salvaguardia dell'ambiente che punti ad un tipo di ristorazione ecosostenibile secondo lo stile alimentare della Dieta Mediterranea.

- descrivere il tipo di ristorante e quindi il menù proposto, basato sulla Dieta Mediterranea,
- descrivere le caratteristiche su cui si basa lo stile di vita alimentare della dieta mediterranea, i piatti proposti e il perché è una dieta considerata ecosostenibile;
- illustra la piramide della Dieta Mediterranea e la Doppia Piramide;
- definire il tipo di approvvigionamenti, se locali a Km zero o provenienti da altre zone;

Motiva tutte le scelte fatte.

Rispondi inoltre alle seguenti domande utilizzando non più di quindici righe per ciascuna risposta

- Illustra nel dettaglio degli ingredienti e dei piatti proposti in un menù estivo secondo la Dieta Mediterranea

Per la stesura del tuo elaborato potrai inoltre:

- Descrivere la tua esperienza in Alternanza scuola-lavoro:  
Nel corso delle attività di alternanza scuola-lavoro svolte nel triennio ti è capitato di lavorare in una simile o altre strutture ristorative? Descrivi brevemente la tua esperienza.

---

**Durata massima della prova :3 ore**

**È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana**

**Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 1,5 ore dalla dettatura del tema**

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

<b>Indicatore</b> <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	<b>Livelli</b>	<b>DESCRITTORI</b>	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Non è in grado di cogliere, nemmeno per grandi linee, il significato del testo	0,50	
	II	È in grado parzialmente il significato del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del testo operativo.	1-1,50	
	III	È in grado di cogliere in modo corretto il significato del testo introduttivo o il testo professionale o i dati del contesto operativo	2	
	IV	È in grado di cogliere il significato completo del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del testo operativo mostrando capacità di attivare inferenze	2,50	
	V	È in grado di utilizzare in modo completo e profondo tutti gli aspetti del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del testo operativo mostrando elevata capacità di attivare inferenze	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	II	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà gravi/lievi	1,50-3	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3,5-4	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente	4,50-5	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	5,50-6	
Padronanza delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e	I	Non è in grado di utilizzare le competenze tecnico-professionali acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	Utilizza le competenze tecnico-professionali in maniera limitata, operando in maniera limitata, operando in modo stentato e/o con difficoltà gravi/lievi collegamenti concettuali e operativi	2,50-4	

nell'elaborazione di adeguate soluzioni o sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	III	Utilizza le competenze tecnico-professionali in modo complessivamente corretto, mostrando adeguate capacità di operare collegamenti concettuali e operativi	4,50-5	
	IV	Utilizza le competenze tecnico-professionali adeguatamente, operando collegamenti concettuali e operativi, individuando opportune procedure opportune nelle situazioni proposte	5,50-7	
	V	Utilizza le competenze tecnico-professionali con sicurezza, operando con coerenza collegamenti concettuali e operativi corretti/completi individuando le procedure più adeguate in tutte le situazioni proposte	7,50-8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1-1,50	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2,50	
	IV	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	

## IL CONSIGLIO DI CLASSE

<b>N°</b>	<b>DOCENTI</b>	<b>MATERIE</b>	<b>FIRMA</b>
<b>1</b>		Italiano e Storia	
<b>2</b>		Matematica	
<b>3</b>		Lingua Inglese	
<b>4</b>		Lingua Francese	
<b>5</b>		Lingua Tedesca	
<b>6</b>		Diritto e Tecn. amministraive	
<b>7</b>		Scienza e cultura dell'alimentazione	
<b>8</b>		Lab.Serv.Sala Vend.	
<b>9</b>		Scienze Motorie	
<b>10</b>		IRC	
<b>11</b>		Materia alternativa	
<b>12</b>		Sostegno	
<b>13</b>		Sostegno	