PROVINCIA AUTONOMA
DI TRENTO

CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE
ENAIP TIONE

DOCUMENTO FINALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE
PER L'ESAME DI STATO
DELLA CLASSE QUINTA C.A.P.E.S.
INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Anno Scolastico 2025/2026

art. 15 D.P.R. 323 d.d. 23.07.1998

Corso Annuale per l'Esame di Stato volto al conseguimento del Diploma di Istruzione Professionale

(ai sensi del Protocollo d'Intesa MIUR-PAT del 07.02.2013 e della Deliberazione della Giunta Provinciale n. 1156 del 14 luglio 2014)

Classe Quinta ENOG

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITABILITÀ ALBERGHIERA

Componente docente del Consiglio di Classe

Area d'apprendimento	Insegnamento	Docente
Area linguistica	Lingua e letteratura italiana	Cazzolli Nicole
	Lingua inglese	Brunelli Claudia
Area storico-socio-economica	Storia	Nicolini Alice
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Maestranzi Antonio
Area matematica, scientifica e tecnologica	Matematica	Manzotti Mauro
	Scienza e cultura dell'alimentazione	Campaner Marco
Area tecnico-professionale	Project Work	Campaner Marco

Il Consiglio di classe

Brunelli Claudia

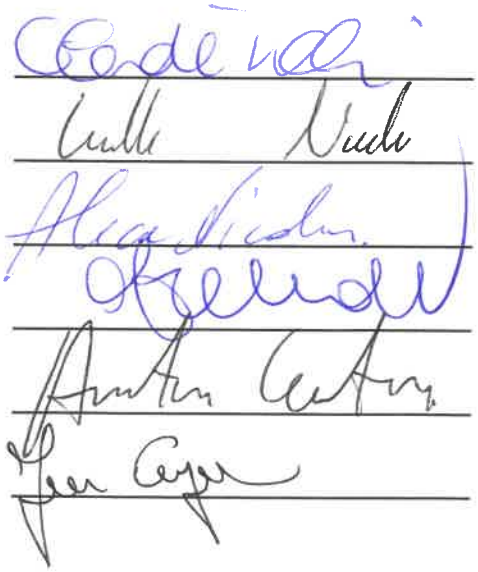
Cazzolli Nicole

Nicolini Alice

Manzotti Mauro

Maestranzi Antonio

Campaner Marco



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

SOMMARIO

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE 4
1.1 Presentazione Istituto 4
1.2 Storia del centro 5
1.3 Progetto d'Istituto 6
Il piano dell'offerta formativa 6
1.4 Caratteri generali del Corso Annuale per l'Esame di Stato 9
1.5 Caratteri specifici del Corso Annuale per l'Esame di Stato - Settore Servizi 11
Quadro orario settimanale 11
2. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE 14
2.1 Composizione consiglio di classe 14
2.2 Continuità docenti 14
2.3 Composizione e storia classe 15
3. INDICAZIONI SU INCLUSIONE 17
3.1 BES 17
4. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA 18
4.1 Metodologie e strategie didattiche 18
4.2 CLIL: attività e modalità insegnamento 19
4.3 Attività recupero e potenziamento 19
4.4 Progetti didattici 20
4.5 Educazione civica e alla cittadinanza: attività – percorsi – progetti nel triennio e nel Quinto anno CAPES 21
4.6 Attività complementari e integrative (ampliamento dell'offerta formativa) 21
5. INDICAZIONI SU DISCIPLINE 23
5.1 Schede informative su singole discipline 23
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA – Ins. Cazzolli Nicole 23
LINGUA INGLESE – Ins. Claudia Brunelli 29
STORIA – Ins. Nicolini Alice 32
MATEMATICA – Ins. Manzotti Mauro 35
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA – Ins. Maestranzi Antonio 36
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE – Ins. Campaner Marco 40
PROJECT WORK – Ins. Campaner Marco 44
Anwar – Polla – Ferretti 45
Armanini – Ferrari 45
Brunelli – Negri 46
Conzatti 46
Dalfovo 46

Dorna – Olivieri 47
Giacomazzo – Melzani 47
Maestri – Caldini 47
Redzepi 48
Simonetti 48
Todeschini 48
EDUCAZIONE CIVICA E ALLA CITTADINANZA 50
6. INDICAZIONE SULLA VALUTAZIONE 54
6.1 Criteri di valutazione 54
6.2 Criteri per l'attribuzione del credito scolastico in base all'ordinanza Ministeriale di cui all'art.11 dell'O.M. n. 67 del 31 marzo 2025 sulla base della tabella di cui all'allegato A al d.lgs. 62/2017. 55
6.3 Griglia di valutazione di cui all'allegato A dell' O.M. n. 54 del 26 marzo 2026 56
7. INDICAZIONE SU PROVE 57
7.1 Prove scritte 57
7.2 Prove colloquio orale 57

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1 Presentazione Istituto

La nostra offerta formativa fa riferimento al **Progetto Educativo** di Ente, mediante il quale ENAIP Trentino coerentemente all'ENAIP Nazionale, definisce la propria mission strategica, ossia *dare soddisfazione ai bisogni ed alle aspettative di formazione, gestendo con efficienza le risorse disponibili per garantire un'erogazione di servizi formativi efficaci, prestata in conformità ai requisiti specificati, nel rispetto della persona ed in condizioni di sicurezza.*

Il nostro impegno formativo si sviluppa in sintonia e in continuità al **Progetto di ENAIP Trentino** quale strumento che dà attuazione al Progetto Educativo e che identifica l'offerta formativa, esplicitando la progettazione curricolare, extracurricolare ed organizzativa che l'istituzione adotta nella propria autonomia.

Infine il C.F.P. attua le linee guida ispirandosi alla **Carta della Qualità dei Servizi** di ENAIP Trentino, la quale individua i diritti dei beneficiari, i valori fondanti e le strategie alla base delle scelte aziendali e i principi etici cui l'Ente si ispira.

Cardine della proposta formativa dell'ENAIP Trentino è assumere come valore la centralità dello studente che si traduce in pratiche capaci di:

- valorizzare le opportunità di ognuno attraverso percorsi formativi flessibili e individualizzati;
- sostenere il "benessere" attraverso la condivisione di patti formativi che sostengano un impegno formativo consapevole;
- formare al riconoscimento di contesto e di ruolo nella consapevolezza di diritti e doveri per promuovere cittadinanza responsabile;
- utilizzare metodi di valutazione trasparente che sappiano rendere il giovane protagonista del proprio percorso formativo.

Il Progetto di Centro è frutto di una capacità progettuale, di relazione, integrazione e negoziazione tra tutti i soggetti operanti all'interno dell'Istituto e contestualmente è il contratto formativo che il C.F.P. si impegna a rispettare.

1.2 Storia del centro

Il C.F.P. Enaip di Tione, che ha la sua sede in via Durone 57, è una realtà formativa che opera nelle Giudicarie da 50 anni nel campo della formazione professionale.

Il C.F.P. ha storicamente assolto il ruolo istituzionale di sviluppare la personalità dei giovani, approfondendone la cultura e l'istruzione teorica, oltre a fornire loro le indispensabili abilità pratiche, fin dal lontano anno scolastico 1961/1962 con l'istituzione di un corso per elettricisti, al quale si iscrissero 27 ragazzi. La sede provvisoria venne individuata nell'Oratorio parrocchiale in Viale Mons. Donato Perli.

L'anno successivo, il 1962/1963, confermò la bontà della scelta di campo effettuata, e i nuovi iscritti salirono a 58 unità, per un totale complessivo di 82 frequentanti.

A partire dall'anno scolastico 1963/1964 venne dato avvio al corso per meccanici con 23 iscritti. La prima sede provvisoria non bastò più e si ricavarono aule di fortuna nell'edificio Saletti, oggi sede del Bim del Sarca. Nuovi laboratori vennero individuati anche nei vari interrati delle Scuole Medie erette in Via Pinzolo (oggi sede della Scuola Primaria di Tione).

Con l'obiettivo di concentrare tutta l'attività didattica in un solo edificio, iniziarono i lavori per la costruzione della nuova sede, quella attuale, che venne inaugurata il 27 ottobre 1968, anno in cui la Provincia Autonoma di Trento riconobbe ufficialmente l'Ipia – Enaip fra le infrastrutture scolastiche giudicariesi.

Il corso per muratori fu attivato con l'anno scolastico 1974/1975 con 18 iscritti, mentre nel 1978/1979 cominciò ad operare anche il settore alberghiero, con l'adesione di 22 cuochi, ospitati nell'edificio preso in affittanza dalla società Pretti e Scalfi, situato nelle adiacenze della sede attuale.

L'anno successivo si aggiunse la sezione camerieri con 20 iscritti. Nell'anno scolastico 1987/1988 al biennio alberghiero erano iscritti 106 allievi, massimo di iscritti quando il percorso era biennale.

Oggi il Centro è situato nel polo scolastico di Tione. La sua sede è costituita da due blocchi funzionali che ospitano due settori: Industria e Artigianato e Alberghiero e della Ristorazione. Come detto, il fabbricato occupato dal settore Industria-Artigianato è stato inaugurato nel corso dell'anno scolastico 1968/1969, mentre la parte di pertinenza del settore Alberghiero è di più recente costruzione (1990). Ammodernamenti continui consentono un uso della struttura al passo con i tempi. Nel 2002, in particolare, è stato effettuato un intervento di manutenzione straordinaria di notevoli dimensioni nel settore Industria-Artigianato, mentre nell'estate 2004 sono stati effettuati lavori straordinari presso il settore Alberghiero.

Recentemente sono stati anche ampliati i laboratori dell'Alta formazione.

1.3 Progetto d'Istituto

Il piano dell'offerta formativa

Dal 2003 (legge 28 marzo 2003, n. 53), la Formazione Professionale è parte integrante del Sistema Scolastico Nazionale.

Gli studenti che a conclusione della Scuola Secondaria di I grado scelgono un percorso all'interno dell'Istruzione e Formazione Professionale (IeFP) entrano in un contesto educativo ed orientativo che permette loro di:

- conseguire la **Qualifica professionale** al termine del percorso triennale, completando la fase dell'obbligo di istruzione e assolvendo il diritto-dovere di istruzione e formazione professionale acquisendo un titolo di Operatore, riconosciuto a livello nazionale e corrispondente al Livello 2 della Classificazione europea dei livelli di attività professionale;
- conseguire il **Diploma professionale** al termine del IV anno di formazione, realizzato attraverso l'alternanza formativa tra CFP ed Azienda;
- conseguire il **Diploma di Istruzione Professionale** grazie a un corso annuale integrativo che consente di sostenere l'Esame di Stato e di accedere successivamente al sistema universitario;
- accedere ai percorsi di **Alta Formazione Professionale** al termine del IV anno o dopo il Diploma di Stato, confermando la scelta di un percorso fortemente radicato con la professionalizzazione e conseguendo, dopo due anni di formazione al CFP e di praticantato in azienda, il titolo di **Tecnico superiore** riconosciuto a livello nazionale (ITS).

Nel nostro Centro il percorso triennale è strutturato in 1.066 ore annue. Si tratta di percorsi Triennali di Istruzione e Formazione Professionale. Assolvono all'obbligo di istruzione ed al diritto-dovere di istruzione e formazione professionale. Il percorso si conclude alla fine del terzo anno con il conseguimento della Qualifica Professionale.

Nel Settore Servizi i percorsi sono n°2 per le seguenti Figure professionali:

- **Operatore dei servizi di sala e bar**
- **Operatore di cucina**

Nel Settore Industria/Artigianato i percorsi sono n°2 per le seguenti Figure professionali:

- **Operatore elettromeccanico**
- **Carpentiere edile in legno**

Quarto anno: si accede con la qualifica professionale triennale di indirizzo e permette, previo

esame, di conseguire il diploma di Tecnico.

Presso il Centro sono attivati i seguenti percorsi di diploma del settore servizi:

- **Tecnico di cucina:** La professione del cuoco e del pasticcere nascono dalla sensibilità, dalla competenza individuale e dallo studio e aggiornamento continui. Il cuoco e il pasticcere conoscono e coltivano gli insegnamenti derivanti dalla tradizione culinaria e dolciaria e traggono lo spunto da essa per elaborare proposte che sappiano stimolare i desideri dei propri clienti. Il professionista moderno non è solo un buon realizzatore di prodotti ma è un imprenditore che deve valorizzare il proprio lavoro e quello dei collaboratori. Indossa la propria divisa con la consapevolezza e con l'orgoglio di essere interprete di una professione nobile, che unisce competenza tecnica, estro artistico, conoscenza del passato e capacità di guardare al futuro.
- **Tecnico di sala e bar:** Le professioni legate all'ambito della sala-bar nascono dalla sensibilità e dalla volontà di prendersi cura del cliente, soddisfando ogni sua esigenza con competenza e cordialità. Il responsabile di sala accoglie il cliente e lo accompagna in un viaggio sensoriale, illustrando quelle proposte che sappiano stimolare desideri, coccolando il palato. Il barman regala ad ogni suo cliente un'emozione irripetibile, assecondando gusti, accostando frutti esotici e liquori, solleticando la fantasia con cocktail colorati e profumati. I professionisti che il mondo di oggi richiede sono in grado di interpretare i bisogni di ogni avventore per accompagnarlo con professionalità, conoscenza e orgoglio alla valorizzazione dei prodotti del territorio sapientemente lavorati.

Inoltre, presso il Centro sono attivati i seguenti percorsi di diploma del settore industria-artigianato:

- **Tecnico per l'automazione industriale:** Il settore dell'automazione industriale è un mondo in continua evoluzione che prevede l'impiego di strumenti e tecnologie innovative a supporto dei processi produttivi. In questo contesto trova impiego il tecnico dell'automazione industriale, figura che collabora alla progettazione e programmazione dei sistemi di automazione ed effettua l'installazione, il collaudo, la messa in servizio e la manutenzione di macchine e impianti automatizzati. Collabora nella programmazione e nella gestione di sistemi robotizzati. Una figura in continuo aggiornamento ad elevato contenuto tecnologico, con uno sguardo al futuro per contribuire a rendere la filiera produttiva sempre più sicura e sostenibile dal punto di vista economico, energetico e ambientale.
- **Tecnico di carpenteria edile in legno:** Il mercato delle costruzioni ha visto, negli ultimi anni, il legno protagonista di una decisa crescita: le case in legno sono una realtà affermata che coniuga attenzione per l'ambiente, velocità di costruzione e altissimi livelli di comfort abitativo. Il quarto anno di carpenteria forma tecnici specializzati nella

realizzazione e nel montaggio di edifici in legno, nella gestione del cantiere e nella cura dei dettagli costruttivi, sia dal punto di vista progettuale che esecutivo. Al termine del percorso, inoltre, il tecnico di carpenteria edile in legno ottiene tutti i patentini legati all'uso di attrezzature di settore e alla gestione della sicurezza sul cantiere, potendosi così presentare con un profilo completo e subito spendibile nel mondo del lavoro.
Il corso di Carpenteria del Legno nasce nel 2010 presso il Centro di Formazione Professionale di Tione di Trento, inizialmente come articolazione del percorso di Operatore Edile e, successivamente, come indirizzo autonomo. L'esigenza che portò all'istituzione del corso venne direttamente dalle aziende del territorio del Trentino orientale, zona in cui il settore del legno ha storicamente ricoperto una grande importanza all'interno del tessuto produttivo. La richiesta di personale altamente qualificato, insieme alla grande spinta verso l'edilizia in legno dei primi anni 2000 ha inizialmente dato grande vigore alle iscrizioni, richiamando studenti anche da fuori regione: si trattava infatti dell'unica scuola professionale in Italia ad offrire la qualifica e il diploma professionali di Carpentiere in legno, fatta eccezione per i corsi in apprendistato in lingua tedesca dell'Alto Adige.
L'indirizzo di studi è articolato su 4 anni: i primi due propedeutici, il terzo anno di qualifica dedicato principalmente alle coperture in legno, con lo scopo di formare carpentieri montatori, e un quarto anno di diploma più orientato agli edifici in legno e alla formazione di capi squadra altamente specializzati. L'idea progettuale che è sempre stata presente fin dall'ideazione del corso è quella di un rapporto di grande sinergia con le aziende. La collaborazione con le più importanti realtà del settore si concretizza attraverso numerosi seminari didattici svolti presso le strutture della scuola, la partecipazione ad eventi fieristici ed espositivi, la realizzazione di esperienze formative di stage e di tirocinio formativo e la fornitura di materiali e attrezzature.
Dal punto di vista tecnico, i contenuti puntano all'addestramento degli studenti alla tracciatura e al taglio a mano con l'uso di utensili professionali nel corso dei primi tre anni, per poi passare a un approccio più specializzato nel corso del quarto anno, con la presenza di numerosi patentini di abilitazione (ponteggi, gru a torre, gru su autocarro, piattaforme elevatrici, carroponte, muletti, antincendio, cadute dall'alto, primo soccorso) e discipline direttamente collegate alla gestione operativa del cantiere, alla preventivazione e alla logistica. Trasversalmente le discipline di disegno tecnico e progettazione affrontano le tematiche legate al software Dietrich's (CAD CAM dedicato alla carpenteria), mentre le scienze applicate si occupano della filiera del legno, della statica delle strutture e della fisica edile (coibentazione, tenuta all'aria, isolamento acustico).

Corso Annuale integrativo per l'Esame di Stato: presso il nostro Centro è possibile conseguire il Diploma di Istituto Professionale settore servizi – Indirizzo servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. Inoltre, a partire dallo scorso anno, è possibile conseguire il Diploma di Istruzione Professionale anche per il settore industria-artigianato nei seguenti indirizzi:

- Indirizzo Industria e artigianato per il made in Italy;
- Indirizzo Manutenzione e assistenza tecnica.

Ai percorsi si accede rispettivamente con il Diploma professionale di Tecnico di carpenteria edile in legno e quello di Tecnico per l'automazione industriale, previo accertamento dei prerequisiti attraverso prove di selezione scritte e orali.

Il corso annuale è rivolto a studenti che hanno già acquisito una notevole competenza tecnica e professionale, hanno maturato un buon livello di consapevolezza rispetto alle proprie capacità e desiderano sviluppare maggiormente i processi cognitivi legati all'astrazione e alla formalizzazione del sapere, necessari per l'accesso agli studi accademici o a una formazione di livello superiore.

Alta formazione professionale: l'Alta formazione professionale di cucina e della ristorazione è un percorso di eccellenza, che può vantare importanti collaborazioni con aziende prestigiose e chef di fama. Dura due anni ed è frequentato da studenti che provengono da molte regioni italiane ma anche dall'estero: tutti ragazzi con l'ambizione di diventare professionisti della ristorazione, della cucina e della pasticceria. A conclusione degli studi, otterranno il diploma di Tecnico superiore per la ristorazione, con competenze che spaziano dalle lingue straniere al management dell'impresa, dalle tecniche e tecnologie innovative alle tradizioni gastronomiche italiane e internazionali, dagli aspetti scientifici a quelli storico-antropologici, dalla comunicazione alle abilità professionali acquisite nei tirocini in eccellenti aziende italiane e straniere.

I docenti del percorso sono professionisti affermati a livello internazionale.

L'Alta formazione di Tecnico superiore per la ristorazione è un percorso sicuramente impegnativo, che garantisce ai suoi diplomati un'ottima preparazione e una sicura occupazione.

1.4 Caratteri generali del Corso Annuale per l'Esame di Stato

Il corso annuale, che si conclude con l'Esame di Stato, favorisce ulteriormente, attraverso l'elaborazione e la riflessione critica del sapere, del fare e dell'agire impiegate in maniera organizzata e sistematica:

- la crescita educativa, culturale e professionale dello studente;
- lo sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio e di interazione con la realtà nelle sue diverse dimensioni;
- l'esercizio della responsabilità personale, sociale e professionale.

Nello specifico coloro che portano a termine il corso annuale sono posti nella condizione, rispetto agli studenti in possesso del diploma professionale quadriennale di tecnico a conclusione dei percorsi di istruzione e formazione professionale, di disporre di:

- una maggiore padronanza degli strumenti culturali e metodologici che consentono di porsi criticamente di fronte alla realtà, di interpretare la società e la cultura contemporanea;
- un patrimonio lessicale ed espressivo, anche in lingua straniera, più ampio e sicuro;
- una maggiore padronanza delle forme moderne della comunicazione e degli strumenti espressivi diversi dalla parola, tra loro integrati o autonomi;
- una più elevata capacità di utilizzo degli strumenti culturali, matematici, scientifici, tecnologici e storici necessari per la comprensione dei processi socio-economici;
- una maggiore capacità di ascolto, di dialogo, di confronto, di elaborazione, di espressione e di argomentazione delle proprie opinioni, idee e valutazioni per l'interlocuzione culturale, la collaborazione e la cooperazione con gli altri;
- una maggiore disposizione all'assunzione nella vita quotidiana e professionale di comportamenti volti ad assicurare il benessere e la sicurezza personale e sociale;
- una più consolidata capacità di avvalersi consapevolmente e criticamente delle tecnologie dell'informazione e della comunicazione.

Le competenze acquisite nel corso annuale consentiranno agli studenti di affrontare con più sicurezza i percorsi accademici coerenti con gli studi intrapresi e di sviluppare maggiore consapevolezza, capacità d'analisi, riflessione critica e un atteggiamento di tipo scientifico nei settori professionali di riferimento. Rispetto al conseguimento del Diploma quadriennale di Tecnico il livello di competenza di riferimento dell'EQF non cambia (Livello 4); le competenze già acquisite nell'ambito tecnico- professionale vengono potenziate e consolidate, e costituiscono il riferimento di base per l'acquisizione di competenze nell'area generale, legate a conoscenze teoriche e formalizzati. Il corso annuale, infatti, è orientato soprattutto alla promozione delle competenze di tale ambito, nella direzione della padronanza degli strumenti culturali e delle metodologie critiche sopra evidenziate.

Durata del corso

Il corso ha una durata annuale di 990 ore e si conclude con l'Esame di Stato. Le articolazioni orarie settimanali e giornaliere saranno stabilite dalle singole Istituzioni formative sedi del corso annuale.

Destinatari

Il corso annuale è rivolto a studenti che hanno già acquisito una notevole competenza tecnica e professionale, hanno maturato un buon livello di consapevolezza rispetto alle proprie capacità e desiderano sviluppare maggiormente i processi cognitivi legati all'astrazione e alla formalizzazione del sapere, condizione necessaria per l'accesso agli studi universitari o a una formazione di livello superiore.

1.5 Caratteri specifici del Corso Annuale per l'Esame di Stato - Settore Servizi

Indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera"

Presso il nostro Istituto è attivo il "Quinto anno CAPES", corso volto al conseguimento del Diploma di Stato (ex maturità) del Settore Professionale Servizi, il quale offre la possibilità di accedere a tutte le facoltà Universitarie. Lo stesso percorso è anche presente presso gli istituti CFP Enaip di Ossana e Riva del Garda.

Il percorso di CAPES a indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera prevede materie curriculari teoriche quali Lingua Italiana, Storia, Matematica e Lingua Inglese. A queste si affiancano due discipline caratterizzanti il percorso formativo, che definiscono competenze essenziali per la figura professionale futura: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva e Scienza e cultura dell'alimentazione.

Peculiarità del percorso, a cui è dedicato un monte ore sostanzioso durante tutto l'anno scolastico, è la disciplina Project Work che vuole introdurre i ragazzi al modello progettuale dell'imparare attraverso la sperimentazione attiva e fattiva in contesti reali. Questa disciplina si determina di attivare le proprie competenze abbinandole alla creatività e alla curiosità per soddisfare bisogni reali creando prodotti e servizi; progettare, sperimentare e realizzare per imparare a conoscere i bisogni del mercato, dare una risposta verosimile ed efficace aiuta alla crescita esperienziale e forma lo studente a comprendere le esigenze dei futuri clienti. Le capacità di organizzazione, di analisi e di decisione sono le abilità che tale disciplina si prefigge di potenziare.

Quadro orario settimanale

Il quadro orario settimanale si articola come nella tabella sotto riportata, in momenti da 55 minuti:

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	LINGUA INGLESE	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	STORIA	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	PROJECT WORK
LINGUA INGLESE	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	PROJECT WORK
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	STORIA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	PROJECT WORK
PROJECT WORK	LINGUA INGLESE	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	
PROJECT WORK	STORIA	PROJECT WORK	MATEMATICA	
PROJECT WORK	MATEMATICA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	MATEMATICA	

Durante il percorso CAPES è stata inserita la modalità di insegnamento CLIL sulle discipline Project work e Diritto e Tecniche Amministrative, modalità svolta rispettivamente dagli insegnanti Campaner Marco e Maestranzi Antonio per un ammontare di 44 ore.

Nella tabella sottostante il riepilogo dei carichi orari delle singole discipline ed il monte ore annuo totale.

Quadro orario dei corsi annuali per l'Esame di Stato in Provincia di Trento

Insegnamento	Ore annuali
Lingua e letteratura italiana	198
Lingua inglese	99
Storia	99
Matematica	132
Scienze di indirizzo: - Fisica applicata e Tecniche di produzione e di organizzazione (per indirizzo IA) - Elettrotecnica e elettronica, Meccanica, macchine ed energia (per indirizzo MAT)	165
Project work	198
Potenziamento insegnamenti	99
Totale ore annuali	**990**

Quadro orario classe 5 MAT

Insegnamento	Ore annuali
Lingua e letteratura italiana	216
Lingua inglese	108
Storia	108
Matematica	131
Scienze e cultura dell'alimentazione	144
Diritto e tecniche amministrative	155
Project work	218
Totale ore annuali	**1080**

2. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

2.1 Composizione consiglio di classe

COGNOME NOME	RUOLO	MATERIA
Brunelli Claudia	Docente interno (coordinatrice)	Lingua inglese
Nicolini Alice	Docente interno	Storia
Maestranzi Antonio	Docente interno	Diritto e tecniche amministrative
Manzotti Mauro	Esperto esterno	Matematica
Campaner Marco	Docente interno	Scienze e cultura dell'alimentazione Project work
Cazzolli Nicole	Docente interno	Lingua e letteratura italiana

2.2 Continuità docenti

MATERIA	**3^ CLASSE**	**4^CLASSE**	**5^ CLASSE**
LINGUA INGLESE	---	Brunelli Claudia	Brunelli Claudia
STORIA	---	---	Nicolini Alice
ITALIANO	---	---	Cazzolli Nicole
MATEMATICA	---	---	Manzotti Mauro
SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE	---	---	Campaner Marco
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	---	Maestranzi Antonio	Maestranzi Antonio
PROJECT WORK	---	---	Campaner Marco

La continuità didattica nel percorso dal terzo al quinto anno è difficile da raggiungere nel nostro Centro: il quarto anno nella FP è strettamente professionalizzante e per i ragazzi è molto difficile avere continuità, in quanto spesso i docenti del Quarto anno sono quasi esclusivamente esperti esterni. Inoltre, nel quinto anno ci sono discipline nuove che i ragazzi non hanno mai affrontato negli anni precedenti, come Project work.
Questa mancanza di continuità sicuramente influisce sull'approccio dei ragazzi al quinto anno CAPES, in quanto ognuno arriva con una preparazione con declinazioni leggermente differenti.

2.3 Composizione e storia classe

La classe 5 ENOG del Cfp Enaip di Tione è formata da 18 studenti, tutti provenienti dai percorsi di "Tecnico di cucina" e "Tecnico dei servizi di sala e bar".

Elenco studenti Indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera"

1. Anwar Ahmed Taha Sara
2. Armanini Ingrid
3. Brunelli Nicolò
4. Caldini Leonardo
5. Conzatti Davide
6. Dalfovo Giovanni
7. Dorna Jacopo
8. Ferrari Desirée
9. Ferretti Samantha
10. Giacomazzo Cristian
11. Maestri Nicholas
12. Melzani Gabriele
13. Negri Andrea
14. Olivieri Francesco
15. Polla Elena
16. Redzepi Leonora
17. Simonetti Alessandra
18. Todeschini Desy

La classe è abbastanza omogenea per cultura ed educazione. Fin da subito è emersa una b uona attitudine all'apprendimento ed al raggiungimento dell'obiettivo.
In seguito, però, all'interno del gruppo classe si sono evidenziate differenze, anche important

i, nella preparazione di base: in particolare, alcuni studenti si presentavano particolarmente d eboli e carenti nel metodo e nella costanza nello studio.
Scarso impegno e poca motivazione hanno portato due studenti al ritiro nel corso dell'anno.
Il comportamento degli allievi nel complesso si è dimostrato non sempre responsabile e matu ro, sia riguardo il comportamento in classe sia in merito allo studio individuale, con alcune ca renze importanti per alcuni soggetti.

I contenuti si sono dimostrati non del tutto adeguati alle reali possibilità e capacità per alcuni alunni, contribuendo a una semplificazione delle programmazioni.
Nel corso di questo anno il Consiglio di classe, tenuto conto del punto di partenza degli alunn i in quanto a conoscenze e competenze di base delle varie discipline, ha puntato soprattutto a migliorare la loro preparazione sul piano culturale e sul metodo di studio, abituandoli a coll oquiare su un piano prevalentemente concreto e a scrivere in modo corretto.
La classe ha dimostrato di aver conseguito in modo discreto gli obiettivi relativi a competenz e e abilità. All'interno della stessa si individuano solo pochi studenti che grazie alla propensio ne e assiduità nello studio hanno conseguito valide competenze conoscitive e buone capacit à di rielaborazione, ottenendo esiti apprezzabili in tutte le discipline. Le difficoltà maggiori son o state riscontrate nello studio della letteratura italiana e della matematica, evidenziando lacu ne ereditate dagli anni precedenti.
Il metodo di lavoro è stato positivo ed apprezzabile solo per alcuni ragazzi che si sono impeg nati in maniera costante. L'impegno si è manifestato con la frequenza regolare alle lezioni, la capacità di ascoltare e di intervenire in maniera coerente e/o critica al dialogo educativo, con puntualità e precisione nel prendere appunti e con l'esecuzione del lavoro assegnato per cas a. Altri studenti, purtroppo, non hanno saputo fare altrettanto nonostante le reiterate indicazio ni da parte degli insegnanti.
Purtroppo alcuni alunni hanno mostrato poca forza di volontà ed impegno non costante nel p rovare a raggiungere gli obiettivi proposti. Il tratto comune è rappresentato da poca maturità durante le lezioni e da un atteggiamento poco corretto nei confronti dell'insegnante con l'utiliz zo a volte inadeguato dei dispositivi, quali tablet e laptop.

3. INDICAZIONI SU INCLUSIONE

3.1 BES

Il CFP opera con particolare attenzione per l'integrazione degli alunni con bisogni educativi speciali (BES), favorendo la socializzazione, l'acquisizione di autonomia rispetto alla gestione di sé e il miglioramento nella sfera cognitiva secondo le possibilità di ciascuno, attraverso:

- un concreto impegno programmatico per l'inclusione, basato su una attenta lettura del grado di inclusività della scuola e su obiettivi di miglioramento, da perseguire nel senso della trasversalità delle prassi di inclusione negli ambiti dell'insegnamento curricolare, della gestione delle classi, dell'organizzazione dei tempi e degli spazi scolastici, delle relazioni tra docenti, alunni e famiglie;
- criteri e procedure di utilizzo "funzionale" delle risorse professionali presenti, sulla base di un progetto di inclusione condiviso con famiglie e servizi sociosanitari che recuperi l'aspetto "pedagogico" del percorso di apprendimento e l'ambito specifico di competenza della scuola;
- l'impegno a partecipare ad azioni di formazione e/o di prevenzione concordate a livello di Ente o territoriale.

Per la progettazione inclusiva e per la documentazione di percorsi di integrazione e di inclusione degli studenti con bisogni educativi speciali il CFP si attiene alle Linee Guida definite mediante il Progetto Inclusivamente, nonché alle Linee Guida emanate dall'Area BES del Dipartimento della Conoscenza.

Sono pertanto stati identificati interventi a favore di:

- studenti con disabilità certificata ai sensi della legge n. 104/92
- studenti con disturbi specifici di apprendimento (DSA)
- studenti in situazione di svantaggio

Tutta questa complessità e l'aumento degli alunni per i quali è necessario trovare strategie di intervento individualizzato e personalizzato, determina evidenti elementi di cambiamento nel contesto formativo. Tale complessità stimola il CFP ad attivare una progettualità autonoma e diversa rispetto al passato, che interessa non più e solo il singolo allievo, ma l'intero gruppo classe.

L'integrazione è pertanto il risultato di comportamenti organizzativi e atteggiamenti delle scuole: non è prerogativa dell'insegnante di sostegno, ma è un processo che coinvolge tutti gli attori della comunità che educa.

Le azioni formative ed educative individuate intendono

- favorire l'inclusione, garantendo il rispetto dei fondamentali diritti costituzionali, con specifico riferimento al diritto all'educazione, alla formazione e all'istruzione;
- soddisfare al meglio le differenziate esigenze nell'ambito dei gruppi classe, assicurando effettivamente a tutti gli studenti la possibilità di crescere insieme ai propri pari e di esprimere al meglio le potenzialità personali.

attraverso percorsi personalizzati volti al conseguimento:

- **DELLA QUALIFICA PROFESSIONALE**
- **DI UNA CERTIFICAZIONE DI COMPETENZE**

Per ciascun alunno con bisogni educativi speciali entro il primo bimestre il Consiglio di Classe definisce un Progetto Personalizzato (denominato PEI oppure PDP oppure PEP) a partire dall'analisi del profilo dinamico funzionale dell'alunno (PDF). Tale programmazione rielabora quella delle singole discipline, calibrandola ai bisogni specifici dell'alunno.

Nella classe 5 ENOG dell'anno formativo 2025/2026 sono presenti due studenti con DSA per i quali è stato predisposto un PEP (Progetto Educativo Personalizzato). Gli studenti, durante il corso dell'anno, hanno richiesto di poter avere maggior tempo a disposizione per le prove scritte e occasionalmente la possibilità di utilizzare mappe concettuali e schemi. È inoltre presente uno studente con BES ai sensi della legge 104/92 a cui è stato dato supporto con strumenti compensativi.

4. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

4.1 Metodologie e strategie didattiche

Durante quest'anno i docenti del corso hanno applicato diverse metodologie didattiche in bas e alle discipline e alle difficoltà che presentavano i vari ragazzi. Di seguito vengono riassunte e saranno esplicitate per ogni singola disciplina nella scheda di presentazione.

Le metodologie didattiche comuni sono state:

- lezione frontale;
- lezione "partecipata";
- *flipped classroom*;

- lavoro cooperativo di gruppo;
- attività laboratoriale;
- uso di strumenti multimediali (audiovisivi, Internet);
- analisi del testo: riconoscimento delle parole-chiave, individuazione dei concetti fond amentali- schematizzazione;
- seminari esterni con esperti;
- lezioni in modalità CLIL di Project Work.

4.2 CLIL: attività e modalità insegnamento

Il Piano “Trentino trilingue” prevede la progressiva introduzione del metodo CLIL (insegnamento e l’apprendimento delle materie tradizionali in lingua tedesca e inglese) in tutti gli anni con l’insegnamento in inglese o in tedesco di una materia non linguistica al 50%, preferibilmente tecnico pratica. Lo scopo è quello di formare lavoratori competenti e competitivi per il mercato del lavoro, in modo che si sappiano adeguare al movimento verso il futuro che il mondo d’oggi, la società e le aziende stesse richiedono.
Entro il triennio della formazione professionale infatti tutti i ragazzi dovrebbero raggiungere un livello A2 certificato, entro il quarto anno il B1 ed entro il quinto anno della formazione professionale il livello B2 certificato.
Quest’anno l’attività di insegnamento in modalità CLIL nel percorso del quinto anno Capes è stata attivata per gli insegnamenti di Project Work e Diritto e Tecniche Amministrative. L’insegnamento in modalità CLIL è stato svolto dagli insegnanti di disciplina, Campaner Marco e Maestranzi Antonio.

4.3 Attività recupero e potenziamento

Nel corso dell’anno sono stati attivati i seguenti interventi mirati a recuperare e riallineare i ra gazzi per ciò che concerne le competenze di base; ogni docente ha intrapreso le strategie ch e riteneva migliori e necessarie per affrontare le situazioni di difficoltà dei vari studenti.

In particolare sono state svolte le seguenti azioni di recupero:

Materia	Modalità di Recupero
Lingua e letteratura italiana	Recupero in itinere durante l'orario delle lezioni e durante alcune ore dedicate o di sostituzione
Storia	Recupero in itinere durante l'orario delle lezioni e durante alcune ore dedicate o di sostituzione
Inglese	Recupero in itinere durante l'orario delle lezioni e durante alcune ore dedicate.
Matematica	Recupero in itinere durante l'orario delle lezioni e durante alcune ore dedicate o di sostituzione
Scienze di indirizzo	Recupero in itinere durante l'orario delle lezioni e durante alcune ore dedicate o di sostituzione

4.4 Progetti didattici

Corso annuale 2025/2026	**Progetti** - *Trust your Taste* (21 ottobre 2025) - Pensplan – Progetto educazione finanziaria (20 novembre 2025) - Business Plan in collaborazione con l'Alta Formazione (5 dicembre 2025) - Attività di orientamento *Orientaday* presso l'Istituto di Istruzione Guetti (12 gennaio 2026) - Spettacolo teatrale "La Scelta" presso l'Auditorium dell'Istituto Guetti (4 febbraio 2026) - APPA: "Dal piatto al pianeta. Capire l'impatto ambientale nelle nostre scelte alimentari" (20 febbraio e 6 marzo) - Incontro informativo con ADMO (25 marzo 2026) - Spettacolo teatrale "Attraverso la mia ombra" presso il Teatro Comunale di Tione, evento che concluderà il percorso educativo *La strada del coraggio* (27 marzo 2026) - *Progetto ABC – L'Autostrada del Brennero in città* in modalità online (23 aprile 2026) - *"Generazione DOP"* (15 maggio 2026) **Visite istruttive** - Visita istruttiva a Barcellona (dal 11 al 15 marzo 2026)

4.5 Educazione civica e alla cittadinanza: attività – percorsi – progetti nel triennio e nel Quinto anno CAPES

Gli studenti della classe quinta, durante il loro percorso di studi hanno svolto i seguenti argomenti in materia di educazione alla cittadinanza:

Durante il triennio:

- "In punta di piedi sul pianeta": progetto in merito a stili di vita sani.
- "Abitare la rete": progetto relativo all'uso consapevole della rete.
- "Strada sicura": progetto di sicurezza stradale.
- "Primo soccorso e utilizzo DAE"
- Principali forme di governo, gli organi costitutivi dello Stato italiano e i principi fondamentali della Costituzione italiana.

Durante il quinto anno:

- Il concetto di Stato: territorio, sovranità, popolo.
- I poteri fondamentali dello Stato e le forme di stato.
- Forme di governo: repubblica e monarchia.
- Ordinamento dello Stato italiano e Costituzione.
- Il diritto internazionale: definizione e concetti chiave.
- L'ONU.
- The Commonwealth
- The UN
- The Magna Carta and the Universal Declaration of Human Rights
- Women's Right's and Gender Equality
- 2030 Agenda and SDG's
- Migration, multiculturalism and melting pot
- From slavery to segregation, the Civil Rights Movement
- Sicurezza stradale
- Progetto ADMO

4.6 Attività complementari e integrative (ampliamento dell'offerta formativa)

Uscite formative, visite guidate, viaggi di formazione

Nell'ambito del percorso formativo triennale sono comprese specifiche attività da realizzarsi al di fuori del Centro (ad esclusione dello stage e del tirocinio che seguono una

regolamentazione a parte) che concorrono al raggiungimento delle finalità del CFP e degli obiettivi formativi previsti per i diversi anni di formazione.

Durante il **primo anno** le attività in programma favoriscono l'orientamento, la socializzazione, la crescita culturale e la motivazione al nuovo contesto formativo, mentre durante il **secondo anno** le iniziative sono volte a sostenere e rinforzare il processo orientativo avviato e motivare alla scelta intervenuta.

Nel corso del **terzo anno** le attività proposte mirano a far acquisire motivazioni ed identità professionali legate alla particolare qualifica professionale.

Nell'ambito del **quarto anno** la formazione esterna al CFP consisterà in visite presso fiere di settore di rilevanza internazionale e presso sedi formative o aziendali che risultino rilevanti per la figura professionale di riferimento.

Per quanto riguarda il **quinto anno**, quest'anno la classe 5 ENOG ha visitato la città di Barcellona.

Progetti lingue comunitarie previsti per l'anno formativo 2025/2026

Certificazioni linguistiche

Per il conseguimento degli Standard Formativi Minimi indicati dalla Conferenza Unificata Stato Regioni e recepiti nel 2005 dalla Provincia Autonoma di Trento, il Centro di Formazione Professionale ENAIP di Tione si attiva per il conseguimento della certificazione linguistica per la lingua inglese (obiettivo minimo: grado 3, livello A2 del framework europeo alla fine del triennio e livello B1 per il 4^ anno).

Per quanto riguarda la lingua inglese le insegnanti di lingua hanno proposto nel corso del terzo e quarto anno la certificazione Trinity ISE I appoggiandosi al CFP UPT di Tione di Trento come sede certificata per sostenere l'esame.

5. INDICAZIONI SU DISCIPLINE

5.1 Schede informative su singole discipline

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA – Ins. Cazzolli Nicole

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:	• Gestire la comunicazione orale in vari contesti, utilizzando gli strumenti linguistici, espressivi ed argomentativi adeguati, con particolare attenzione ai contesti organizzativi e professionali di riferimento. • Leggere, comprendere e interpretare testi d'uso di varia natura e testi letterari, scelti tra i più significativi del patrimonio culturale italiano. • Produrre testi scritti di vario tipo in relazione a diversi scopi comunicativi, anche in relazione a situazioni professionali. • Fruire in modo consapevole del patrimonio artistico e letterario, stabilendo collegamenti tra la letteratura e le altre forme di espressione artistica e del pensiero. • Il concetto di organizzazione (coerenza) tematica del testo e le strategie per individuarla • Il concetto di organizzazione (coerenza) logica del testo e le strategie per individuarla • La coesione testuale • Le tipologie testuali e le loro caratteristiche • L'uso di strumenti di consultazione (anche in formato elettronico) • Gli elementi fondamentali dell'argomentazione (tesi, argomenti, ecc.) • Le principali metodologie dell'analisi tematica, dell'analisi strutturale e dell'analisi stilistica • Il concetto di "genere" letterario e le caratteristiche dei principali generi della letteratura italiana • Gli elementi di metrica e retorica: principali forme metriche e principali figure retoriche della letteratura italiana • I modi per collegare gli elementi analizzati con altri testi o con un particolare contesto • La "testualità" nei diversi linguaggi espressivi • Strategie di confronto tra diversi codici comunicativi • Gli elementi e gli strumenti di ricerca lessicale • Caratteristiche delle tipologie testuali dell'Esame di Stato • Struttura e caratteristiche del testo argomentativo • Tecniche dell'argomentazione scritta (formulazione della tesi, natura e ordine degli argomenti, ecc.) • Caratteristiche e procedure della scrittura documentata • Le caratteristiche dei testi "non continui" (mappe, tabelle, ecc.)

	• Le tecniche di analisi e di riscrittura del testo (parafrasi, riassunto, sintesi) • Le tecniche di revisione del testo • Il contesto storico – culturale – artistico, per grandi linee, del Secondo Ottocento e del Novecento in Italia e in Europa • Le opere, i generi letterari e gli autori più significativi (per temi trattati, peculiarità stilistica, novità nella poetica, influenza sulla letteratura coeva e successiva) della letteratura italiana del Secondo Ottocento e del Novecento • Alcuni tra i più significativi artisti/opere dell'Ottocento e del Novecento in Italia e in Europa in una prospettiva di collegamento con la letteratura

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	• **Dal Realismo al Naturalismo**: la narrativa naturalista Émile Zola, i fratelli Goncourt e Guy de Maupassant. (pag. 22-25 del Manuale di riferimento) • Il **realismo in Italia**: caratteri, rappresentanti Luigi Capuana, Giovanni Verga, Federico De Roberto. (pag. 28-31, 42) • **Giovanni Verga**: vita, pensiero e poetica, produzione letteraria, Vita dei campi, I Malavoglia, Novelle rusticane, Mastro-don Gesualdo. (pag. 64-75, 82-98, 106-109, 115-118) Brani letti ed analizzati: Un documento umano, La famiglia Malavoglia, Il ritorno e l'addio di 'Ntoni, L'addio alla roba, La morte di Gesualdo, Il naufragio della provvidenza, Zio Crocifisso, La laboriosità dei Malavoglia, La ribellione di 'Ntoni. L'età del **Decadentismo**: le correnti, i caratteri, il Simbolismo, l'Estetismo, il Decadentismo in Italia e nel resto d'Europa (pag. 120-130) **La letteratura italiana tra Scapigliatura e classicismo**: la Scapigliatura, il ritorno al classicismo, **Baudelaire** (vita, opere e "I fiori del male", "Spleen"), **Verlaine** (vita, opere "Allora e ora" "Arte poetica"), **Arthur Rimbaud** (vita, opere "Poesie"), **Joris-Karla Huysmans** (vita, opere "A ritroso"), Emilio Praga (vita, opere "Penombre", "Preludio"), Iginio Ugo Tarchetti (vita, opere "Fosca" "Il primo incontro con Fosca"), Giosue Carducci (vita, opere "Rime nuove", "Pianto antico", "Odi barbare", "Nevicata" (pag. 132-146, 150-151, 156-171). La **letteratura del primo Novecento in Europa**: le Avanguardie, l'Espressionismo, Il Futurismo, il Dadaismo, il Surrealismo. (pag. 282-285) Il **romanzo della crisi**: contesto, caratteri, autori. (pag. 287-290) Guillaume Apollinaire: vita e opere, Calligrammi, "Il pleut". (pag. 292-293) **Marcel Proust**: vita e opere, Alla ricerca del tempo perduto, "La madaleine". (pag. 295-299) **Franz Kafka**: vita e opere, Il processo, "L'arresto del signor K." (pag. 300-305) **James Joyce**: vita e opere, Ulisse, "L'insonnia di Molly". (pag. 306-309)

	La **letteratura del primo Novecento in Italia** l: il Crepuscolarismo, la Voce, il Futurismo, la narrativa della crisi. (pag. 320-331) **Filippo Tommaso Marinetti**: vita e opere, Zang Tumb Tumb (pag. 348). **Giovanni Pascoli**: vita, pensiero e poetica, produzione letteraria, Myricae, Il fanciullino, Canti di Castelvecchio, Primi poemetti, La grande Proletaria si è mossa. (176-205, 210-211, 214, 223). Brani letti ed analizzati: “Lavandare”, “X Agosto”, “L’assiuolo”, “Novembre”, “Il lampo”, “Il tuono”, “È dentro di noi un fanciullino”, “La mia sera”. **Gabriele D’Annunzio**: vita, pensiero e poetica, produzione letteraria, Il piacere, L’innocente, Laudi, Notturno (pag. 230-276) Brani letti ed analizzati: “Il ritratto di un esteta”, “Il verso è tutto”, “La sera fiesolana”, “La pioggia nel pineto”. **Italo Svevo**: vita e opere, pensiero e poetica, la produzione letteraria, Una vita, La coscienza di Zeno. (pag. 384-420) Brani letti ed analizzati: “L’insoddisfazione di Alfonso”, “Prefazione e Preambolo” La coscienza di Zeno, “L’ultima sigaretta”. **Luigi Pirandello**: vita, pensiero e poetica, produzione letteraria, Il fu Mattia Pascal, L’umorismo, Così è (se vi pare), Sei personaggi in cerca d’autore, Novelle per un anno, Uno, nessuno e centomila. (pag. 432- 511) Brani letti ed analizzati: “Premessa” al fu Mattia Pascal, “Il sentimento del contrario”, “Il lanternino”. Brani letti ed analizzati: “Il ritratto di un esteta”, “Il verso è tutto”, “La sera fiesolana”, “La pioggia nel pineto”. **Giuseppe Ungaretti**: vita, pensiero e poetica, produzione letteraria, L’Allegria, Sentimento del tempo, Il dolore. (pag. 524-564) Brani letti ed analizzati: “In memoria”, “Il porto sepolto”, “Veglia”, “Fratelli”, “Allegria di naufragi”, “Mattina”, “Soldati”, “Non gridate più”. **La poesia italiana tra Ermetismo e antiermetismo**: le riviste e il dibattito culturale, le tendenze della poesia italiana tra le due guerre. (pag. 596-603) **Salvatore Quasimodo**: vita e opere, Acque e terre, “Ed è subito sera”, Giorno dopo giorno “Alle fronde dei salici”, “Uomo del mio tempo”. (pag.605-610) • **Eugenio Montale**: vita, pensiero e poetica, la produzione

	letteraria, Ossi di seppia, Le occasioni, Satura. (pag. 638-675) Brani da leggere ed analizzare: “Meriggiare pallido e assorto”. DOPO IL 15 MAGGIO SI PREVEDE DI SVOLGERE IL SEGUENTE MODULO • **Primo Levi:** vita e opere, analisi dell’opera “Se questo è un uomo”, brani da leggere ed analizzare: “Considerate se questo è un uomo” e il “Discorso in occasione della celebrazione del Giorno della Memoria” e “I sommersi e i salvati”. (pag. 679-715)
• **ABILITÀ:**	***Nella comunicazione orale lo studente è in grado di*:** • interagire in un contesto formale adeguando la comunicazione al contesto e all’argomento trattato • applicare le strutture della lingua italiana in modo corretto, pertinente ed efficace • strutturare un intervento pianificato, avvalendosi dell’adeguato materiale di supporto (mappe, scalette, audiovisivi, materiale multimediale) • gestire gli aspetti non verbali di un’interazione orale ***Nella lettura, comprensione e interpretazione del testo lo studente è in grado di:*** • compiere letture diversificate in base allo scopo • individuare i nuclei tematici • individuare l’architettura del testo • individuare la tipologia testuale • ricavare dal contesto, o attraverso l’uso degli strumenti adeguati, il significato del lessico tecnico-specifico • compiere inferenze integrando le informazioni del testo con le proprie conoscenze • esprimere un giudizio motivato sul testo ***Nella lettura, comprensione e interpretazione del testo letterario lo studente è in grado di:*** • condurre analisi testuali diversificate: tematica, strutturale, stilistica • riconoscere i principali generi letterari • riconoscere il nesso tra contenuto del testo e scelte stilistiche dell’autore • fornire un’interpretazione argomentata del testo, sulla base del testo stesso, di altri testi, del contesto (autore, periodo, ecc.) • confrontare i testi letterari con altri prodotti artistici ed espressivi ***Nella produzione scritta lo studente è in grado di:*** • pianificare il testo in base alla consegna, allo scopo comunicativo, al destinatario, ai contenuti • rispettare le regole morfosintattiche e le convenzioni grafiche, ortografiche, interpuntive

	• curare le scelte lessicali, facendo attenzione alla proprietà, alla ricchezza e varietà. • usare il registro linguistico adeguato all'argomento trattato e alla situazione comunicativa • produrre testi "propri" di tipo informativo - argomentativo, anche di argomento tecnico -specifico, con precisione e correttezza nell'informazione e sostenendo una tesi propria con argomentazioni efficaci • produrre testi a partire da altri testi (saggio breve, tesina, ecc.) sintetizzando i punti di vista, formulando e sostenendo una tesi propria con argomentazioni efficaci • manipolare e riutilizzare consapevolmente documenti di vario genere (testi giornalistici, saggi storici e scientifici) • produrre testi sintetici su un argomento specifico • produrre testi d'uso di ambito professionale • documentare un'esperienza/un progetto in ambito professionale nelle sue varie fasi • rivedere e corregge il testo, in funzione della coesione e dell'efficacia testuale ***Lo studente è in grado di:*** • ricostruire per grandi linee il quadro storico – culturale – artistico di un'epoca • collocare un'opera, un autore, un genere, nel contesto di riferimento • cogliere lo sviluppo di un genere/tema letterario entro un determinato arco temporale • cogliere i tratti caratteristici di una personalità poetica/letteraria attraverso i suoi testi • ricostruire la struttura generale, le caratteristiche e le tematiche di un'opera letteraria • approfondire i temi incontrati nello studio della letteratura, coerenti con l'indirizzo di studio • mettere in rapporto il testo letterario con le proprie esperienze e con le tematiche dell'attualità • confrontare il contesto letterario di un'opera/autore/genere con contesti artistici e culturali coevi • utilizzare gli strumenti di consultazione e di approfondimento di un tema, autore, opera (enciclopedie, saggi critici, ecc.) • analizzare e confrontare i testi nell'ottica della storia della lingua italiana
<u>METODOLOGIE:</u>	• Lezioni frontali, con lettura del manuale di riferimento, riassunti e schematizzazioni alla lavagna, e interazione attiva dello studente. • Discussone e redazione di scritti di argomenti inerenti al programma. • Utilizzo delle principali tecnologie per reperire e approfondire il materiale analizzato a lezione. • Visione di audiovisivi inerenti alle tematiche trattate. • Costruzione di connessioni con eventuali altre materie, con

	argomenti d'attualità. • Analisi e strutturazione di scalette riguardo alle tracce per la prima prova dell'Esame di Stato.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	· Esposizione orale e/o scritta dei temi affrontati a lezione per la verifica dell'apprendimento delle conoscenze essenziali. · Verifiche semi-strutturate su alcuni argomenti trattati in classe. · Relazione di tesine/ricerche su argomenti trattati a lezione ed esposizione degli stessi in aula. · Valutazione dell'impegno dello studente durante lo svolgimento di attività e lezioni.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	· Manuale di riferimento: "Letteratura a colori" volume n° 3, DALL'ETÀ DEL POSITIVISMO ALLA LETTERATURA CONTEMPORANEA, Rizzoli Eucation, M. Sambugar e G. Salà. · "Il grande libro dei temi per la prima prova di maturità", Vestigium, Luca Breda e Alessia Desiato. · Visione e analisi delle precedenti tracce d'Esame di Stato dal sito del Ministero dell'Istruzione. · Materiale di approfondimento reperito online.

LINGUA INGLESE – Ins. Claudia Brunelli

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:	– Sostenere una conversazione su argomenti più o meno familiari, usando strumenti linguistici, espressivi ed argomentativi adeguati, con particolare attenzione ai contesti organizzativi e professionali di riferimento, propri dei livelli B1-B2 del QCER. – Leggere, comprendere e interpretare testi d'uso di varia natura e testi letterari. – Produrre testi scritti di vario tipo in relazione a diversi scopi comunicativi, anche in relazione a situazioni professionali. – Comprendere testi orali di varia natura, per vari scopi e per diversi destinatari.

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	– **The English Language.** o The English-speaking countries; o The history of the English Language from Old English to Modern English (through literature and invasions); o The Englishes and Globish. – **The UK**. o Immigration and emigration, multiculturalism and melting pot; o The Magna Carta, the Universal Declaration of Human Rights, Our Walled World, Human Rights (migrants' and women's), gender equality, 2030 Agenda; o Mary Shelley's *Frankenstein*; Literary extracts: Shelley's Frankenstein: Walton's letters and "The Creature Comes to Life"; extract from the Magna Carta. – **Dystopian novels**: Utopia VS Dystopia, Orwell's *1984*, Huxley's *Brave New World*, Atwood's *The Handmaid's Tale*, Eggers' *The Circle*, Bradbury's *Fahrenheit 451*. Literary extracts: Orwell's *1984*: "Trust No One"; Huxley's *Brave New World*: "The feelie"; Atwood's *The Handmaid's Tale*: "Us and them". – **Geroge Orwell's *Animal Farm***: lettura graduata e analisi dell'opera. – **The Republic of Ireland**. A troubled history: from the origins to the Vikings, from the Normans to the 17th century, the 19th century (the Great Famine), the 20th century (the Republic and the Troubles). Lyrics: U2's *Sunday Bloody Sunday*, The Cranberries' *Zombie*. Literary extracts: Frank McCourt's *Angela's Ashes*: "A child in poverty" and "I'm a man" – **The USA – a multicultural country**. o Ellis Island;

	○ American history: Native Americans, the Pilgrim Fathers, the Boston Tea Party, the Declaration of Independence, the American Revolutionary War, the American Civil War, the slave trade and slavery, the Underground Railroad, the abolition of slavery, segregation, the civil rights movement, Rosa Parks and the bus boycott, Martin Luther King and the March on Washington. Literary extracts: extract from the American Declaration of Independence, Edward Corsi's *I Was Dreaming to Come to America*, Red Cloud's last words, Harriet Beecher Stowe's *Uncle Tom's Cabin*, Solomon Northup's *Twelve Years a Slave*, Martin Luther King's *I Have a Dream* speech. - **The Commonwealth**. British colonies, definition of "dominion", the Indian issue, ethical code, values, the Commonwealth Games. - **The Anglosphere**: ○ Canada: Indigenous people, residential schools; ○ Australia: the Uluru, the Aborigines, ethnic and cultural diversity; ○ South Africa: the Apartheid and Nelson Mandela. Literary extracts: Kath Walker's *Integration – Yes!*, Nelson Mandela's speech "I am prepared to die" and "In the name of equality and freedom for all!". DOPO IL 15 MAGGIO SI PREVEDE DI SVOLGERE IL SEGUENTE MODULO - Ripasso generale
ABILITÀ:	- Acquisire la terminologia appropriata - Conoscere ed acquisire senso critico - Esprimersi in modo sufficientemente corretto e con una pronuncia accettabile - Applicare le strutture della lingua inglese in modo corretto, pertinente ed efficace - Individuare le differenze o le analogie tra i diversi argomenti trattati - Analizzare un testo, esprimere un giudizio motivato sul testo e riconoscere i principali generi letterari - Pianificare il testo in base alla consegna, allo scopo comunicativo, al destinatario, ai contenuti; produrre testi di tipo informativo – argomentativo; produrre testi sintetici su un argomento specifico - Applicare le strategie dell'ascolto e sfruttare il contesto; cogliere elementi specifici ed informazioni puntuali; cogliere il senso globale di quanto si ascolta

METODOLOGIE:	L'insegnante si è adoperata per rendere possibile il raggiungimento da parte di tutta la classe di un livello linguistico omogeneo, proponendo attività che coinvolgessero e sviluppassero le quattro abilità previste dal QCER (comprensione scritta, comprensione orale, produzione scritta e produzione orale). Non sempre la classe ha raggiunto risultati positivi, in quanto non tutti gli studenti hanno dimostrato impegno e collaborazione adeguata. Solo un piccolo gruppo all'interno della classe ritiene importante lo studio della lingua straniera, nonostante l'insegnante abbia messo in atto varie strategie per motivare e coinvolgere. In conclusione d'anno scolastico, quindi, per un gruppo di studenti permangono importanti difficoltà nello strutturare periodi anche brevi e nell'articolazione coerente e completa di un discorso, mentre per altri studenti il livello prefissato risulta raggiunto. Le lezioni di lingua inglese si sono sempre svolte cercando di mettere gli studenti al centro dell'azione didattica. La lezione, a seconda dei contenuti trattati, poteva prevedere un intervento mirato dell'insegnante, utile a favorire l'approfondimento della terminologia specifica e dell'argomento oppure attività di ascolto. Ogni lezione ha dato spazio e fornito opportunità ad ogni singolo studente di esercitarsi nella pronuncia e nella rielaborazione personale dei contenuti. Oltre al libro di testo e a materiale fornito dall'insegnante, sono state utilizzate presentazioni PowerPoint. Si è dedicato del tempo all'ascolto e alla comprensione di audio (CD, tracce audio e video proposti dalla casa editrice ELI o video del canale TED-Ed).
CRITERI DI VALUTAZIONE:	**Prove scritte**: prove sommatorie di fine modulo, prevalentemente *multiple-choice* e *matching*; solo in parte con quesiti a risposta aperta. **Prove orali**: richiesta di esposizione di argomenti svolti precedentemente come attività di brainstorming o richiesta di intervento e rielaborazione durante la lezione. Interrogazioni orali. **Prove pratiche**: esercizi svolti sia a casa che in classe per testare diverse competenze. Si tratta di esercizi di completamento, comprensioni testo o produzioni scritte. Sono stati inoltre assegnati lavori di gruppo con esposizione finale.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	- Libro di testo: *The Spirit of the Time*, Alessandra Brunetti, Manuela Zaini, Peter Lynch, EUROPASS, Gruppo Editoriale ELI, 2022. - George Orwell, *Animal Farm*, eliGreenwich – The Pleasure of Reading, Stage 2 – B1.1, 2023. - Risorse video (ELI, TED-Ed, You Tube) - Risorse audio - CD con listening comprehensions mirate - Presentazioni PowerPoint

STORIA – Ins. Nicolini Alice

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:	• Ricostruire, sulla base delle conoscenze e abilità acquisite, la complessità e le articolazioni delle strutture, degli eventi, delle trasformazioni del passato, correlando la conoscenza storica generale allo sviluppo delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche attinenti agli specifici campi professionali di riferimento. • Riconoscere permanenze e mutamenti nei processi di trasformazione del passato, assumendo le dimensioni diacronica e sincronica per analizzarli e porli in relazione con il mondo contemporaneo. • Comprendere e praticare le procedure della ricerca storica, utilizzando fonti di varia tipologia, e applicando, in contesti guidati, criteri d'analisi funzionali ai diversi scopi di un'indagine. • Interpretare e comparare gli eventi storici, anche in relazione alla contemporaneità, facendo riferimento ai valori e ai principi contenuti nella Costituzione della Repubblica Italiana e nelle Carte Internazionali dei Diritti Umani.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	1. L'unità d'Italia: ➢ Il Regno d'Italia nel 1861 (situazione cartina geografica). ➢ La questione meridionale. ➢ La rivoluzione industriale. 2. La belle époque: ➢ Le novità ➢ I cambiamenti sociali ➢ La società di massa e la nascita dei partiti di massa e dei sindacati. ➢ Documenti: lettura testo Stefan Zweig ➢ Documenti: video rai cultura (https://www.raicultura.it/webdoc/grande-guerra/belle-epoque/index.html#La-belle-epoque) 3. Il difficile equilibrio fra le potenze europee. 4. Oltre l'Europa: Stati Uniti e Giappone. 5. L'Italia di Giolitti. 6. La Prima guerra mondiale e conferenza di Parigi. 7. I totalitarismi del '900: ➢ Rivoluzione russa e stalinismo. ➢ Le caratteristiche dei regimi totalitari: documentario "How to become a tyrant". Hanna Arendt e il totalitarismo. ➢ L'Italia dopo la Prima guerra mondiale. ➢ Il fascismo in Italia. ➢ Il nazismo in Germania.

	➢ La crisi del ’29. ➢ La diffusione della crisi nel mondo e l’affermazione delle dittature in Europa. ➢ L’Europa verso la Seconda guerra mondiale. 8. La Seconda guerra mondiale. 9. La guerra fredda: ➢ Due sistemi contrapposti. ➢ Nascita dell’ONU. ➢ La cortina di ferro. ➢ La divisione della Germania. ➢ Il patto Atlantico e il patto di Varsavia. 10. La decolonizzazione. DOPO IL 15 MAGGIO SI PREVEDE DI SVOLGERE IL SEGUENTE MODULO 1. Conclusione modulo sulla decolonizzazione: ➢ La nascita dello Stato d’Israele e la questione mediorientale. 2. Gli anni Sessanta e Settanta: ➢ La costruzione del muro di Berlino e la crisi di Cuba. ➢ La guerra in Vietnam.
ABILITÀ:	• comprendere gli aspetti locali di eventi storici di portata nazionale e universale. • comprendere i caratteri dell’Autonomia provinciale in relazione alla struttura della Repubblica Italiana. • confrontare e discutere diverse interpretazioni storiografiche in relazione agli eventi trattati. • produrre un testo di argomento storico utilizzando i documenti. • riconoscere il contributo di originalità offerto da elementi e fatti della storia locale alla costruzione della storia nazionale ed europea. • riconoscere l’uso della storia con finalità politiche nelle varie epoche. • utilizzare criteri di spiegazione di fatti storici complessi. • utilizzare il manuale. • comprendere la coesistenza nella storia dell’umanità di permanenze di lunghissima durata e di rotture rivoluzionarie. • correlare le forme sociali, economiche, politiche, giuridiche e culturali del passato con quelle della storia presente. • individuare le successioni, le contemporaneità, le durate, le trasformazioni dei processi storici esaminati. • usare strumenti concettuali atti a organizzare temporalmente le conoscenze storiche più complesse. • leggere diversi tipi di fonti e ricavarne informazioni per produrre testi espositivi di carattere storico. • riconoscere le diverse tipologie di fonti e comprenderne il contributo informativo. • analizzare e comprendere gli statuti della regione Trentino Sud Tirol e della Provincia Autonoma di Trento.

	• analizzare e comprendere le principali carte nazionali e internazionali: principi, leggi e valori. • collocare le carte nei contesti storici. • riconoscere nel dettato delle carte i valori cui si ispirano e che promuovono.
METODOLOGIE:	• Lezioni frontali. • Lavoro di gruppo. • Esercitazioni guidate. • Esercitazioni in autonomia.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	• Verifiche scritte e orali. • Partecipazione. • Capacità di collegamento tra gli argomenti trattati. • Capacità di analisi e collegamento fra i temi trattati e temi di attualità o attività interdisciplinari su sollecitazione e guida dell'insegnante.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	• Libro di testo: Maurizio Onnis, Luca Crippa, *Il tempo, l'uomo. Il lavoro – Il Novecento e il mondo attuale* (Loescher Editore). • Mappe concettuali, documenti scritti e video e approfondimenti forniti dall'insegnante. • Appunti delle lezioni, da power point o lezioni frontali.

MATEMATICA – Ins. Manzotti Mauro

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:	Le competenze raggiunte si articolano nella gestione delle quattro sezioni principali dell'analisi matematica esposte nei contenuti trattati

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	• Introduzione all'analisi: Funzioni, Classificazione, Dominio, Simmetrie, Intersezioni con gli assi, Segno • Limiti: Concetto di limite, Calcolo dei limiti, Continuità, Asintoti • Derivate: Concetto di derivata, Derivate delle funzioni elementari, Algebra delle derivate, Funzioni crescenti e decrescenti, Funzioni convesse e concave • Studio di funzione: Funzioni intere, Funzioni fratte DOPO IL 15 MAGGIO SI PREVEDE DI SVOLGERE IL SEGUENTE MODULO – Prosecuzione dello studio di funzioni
ABILITÀ:	Le abilità acquisite si estendono dalla padronanza del calcolo infinitesimale alla capacità di risolvere semplici esercizi dell'analisi matematica
METODOLOGIE:	È stato utilizzato un approccio metodologico misto tramite lezioni segmentate, che combinano teoria dell'analisi matematica seguite dalla pratica nella risoluzione di esercizi
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Sono state somministrate verifiche scritte ad intervalli regolari sul programma svolto fino a quel momento
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	– Materiale preparato dal docente – Lorenzo Pantieri – Matematica per le quinte degli Istituti Professionali – Vol. 5°

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA – Ins. Maestranzi Antonio

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:	- Interpretare l'andamento della gestione aziendale attraverso la lettura del bilancio e la comparazione di bilanci di semplici aziende; - Predisporre il piano di marketing sia dal punto di vista strategico sia da quello operativo curandone la realizzazione con gli strumenti adeguati; - Delineare il processo di pianificazione, programmazione e controllo di gestione aziendale, attraverso i tipici strumenti (business plan).

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	L'AZIENDA E L'IMPRESA (argomento trattato con dispense fornite dall'insegnante) ✓ L'azienda e i suoi elementi; ✓ Categorie di aziende; ✓ Diversi tipi di impresa; LE SOCIETA' DI PERSONE (argomento trattato con dispense fornite dall'insegnante) ✓ Le società aspetti generali; ✓ La società in nome collettivo; ✓ La società in accomandita semplice. LE SOCIETA' DI CAPITALI (argomento trattato con dispense fornite dall'insegnante) Caratteristiche essenziali: ✓ Spa; ✓ Srl; ✓ Differenza tra società di persone e società di capitali IL BILANCIO DI ESERCIZIO (argomento trattato con dispense fornite dall'insegnante) ✓ Il Bilancio di esercizio; ✓ Principi di redazione del bilancio; ✓ Voci che compongono lo Stato patrimoniale; ✓ Voci che compongono il Conto economico; GLI STRUMENTI DELL'ANALISI FINANZIARIA

	(argomento trattato con dispense fornite dall'insegnante) ✓ Analisi di Bilancio; ✓ Analisi patrimoniale: Indice di rigidità degli impieghi, Indice di indipendenza finanziaria; ✓ Analisi economica: ROI e ROE; ✓ Analisi finanziaria: Indice di copertura delle immobilizzazioni e Indice di liquidità; MARKETING (alcune parti dell'argomento sono state trattate con materiale e approfondimenti del gruppo classe, in modalità CLIL per un totale di 30 ore) LA FUNZIONE DEL MARKETING ✓ Che cos'è il Marketing; ✓ Storia del marketing ✓ I compiti del Marketing; MARKETING STRATEGICO ✓ Analisi dei bisogni (ricerca mercato di riferimento) ✓ Segmentazione del mercato ✓ Analisi attrattività (ciclo di vita del prodotto) ✓ Analisi di competitività (matrice 5 forze di Porter, mappa posizionamento prodotto, matrice SWOT) IL MARKETING OPERATIVO ✓ Il marketing mix; ✓ Il prodotto; ✓ Il prezzo; ✓ La comunicazione; ✓ La distribuzione. IL PIANO DI MARKETING ADATTATO AL PROJECT ✓ La preparazione del piano di marketing; ✓ Le ricerche di marketing; ✓ Le fonti di informazione; ✓ Tipologie di ricerche; ✓ Il piano di marketing tramite applicazione del marketing strategico sia di quello operativo all'interno del loro project (business plan) BUSINESS PLAN Cos'è il business plan ✓ Come è composto il business plan

	✓ Parte pratica: realizzazione business plan relativo al loro project ✓ Adattamento parte marketing precedente all'interno del business plan ✓ Parte economica (tabella costi fissi, costi variabili, costi ammortamento, tabella costi totali) **DOPO IL 15 MAGGIO SI PREVEDE DI AFFRONTARE I SEGUENTI MODULI** BUSINESS PLAN ✓ Parte economica (bilancio di previsione) ✓ Controllo elaborati (business plan) ✓ Cittadinanza italiana
ABILITÀ:	✓ Individuare gli aspetti essenziali di un'impresa attraverso la lettura dei documenti che rappresentano la gestione aziendale; ✓ Leggere e analizzare i documenti che compongono il bilancio; ✓ Leggere e interpretare i principali indici di bilancio; ✓ Leggere criticamente i documenti che compongono il bilancio; ✓ Comparare e commentare gli indici ricavati dall'analisi dei dati; ✓ Identificare gli strumenti di comunicazione d'impresa e immagine aziendale; ✓ Utilizzare gli strumenti di indagine del comportamento dei consumatori; ✓ Identificare i principi e gli strumenti di pianificazione, di programmazione e di controllo di gestione aziendale attraverso gli strumenti di pianificazione economica e finanziaria.
METODOLOGIE:	Lezione frontale per l'introduzione di contenuti nuovi; Lezione stimolo basata sulla tecnica della scoperta guidata; Ricorso alla simulazione di casi aziendali, allo scopo di sviluppare un atteggiamento motivato dello studente per migliorarne il livello formativo;

CRITERI DI VALUTAZIONE:	Per le **prove orali** le valutazioni sono state attribuite tenendo conto dei seguenti indicatori: ✓ Conoscenza degli argomenti esposti nell'ambito della disciplina; ✓ Padronanza del linguaggio; ✓ Conoscenza delle procedure; ✓ Conoscenza degli strumenti; ✓ Capacità di collegamento in ambito disciplinare; ✓ Capacità di approfondimento e di elaborazione critica. Per le **prove scritte** le valutazioni sono state attribuite tenendo conto dei seguenti indicatori: ✓ Conoscenza dei concetti; ✓ Logicità di impostazione; ✓ Correttezza dei calcoli ed applicazione esatta delle procedure e delle regole; ✓ Uso della terminologia appropriata
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	✓ Dispense messe a disposizione dall'insegnante; ✓ Libro di testo: Pianeta Hotel & Food Management 2°, edizione Simone.

SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE – Ins. Campaner Marco

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:	Al termine dell'anno scolastico la classe ha raggiunto, pur con livelli differenziati, competenze relative all'analisi dei principali aspetti nutrizionali, igienico-sanitari, dietetici e tecnologici connessi all'alimentazione e alla ristorazione. Gli studenti sono stati guidati a comprendere il ruolo dell'alimentazione nella promozione della salute, nella prevenzione delle patologie e nella gestione di specifiche esigenze nutrizionali, anche in riferimento ai contesti professionali della ristorazione. Nel corso dell'anno è stata sviluppata la capacità di analizzare situazioni operative e problematiche professionali, individuando fattori di rischio, criticità igienico-sanitarie, possibili soluzioni tecniche e collegamenti con i nuclei fondanti della disciplina. Particolare attenzione è stata dedicata alla sicurezza alimentare, alle contaminazioni degli alimenti, alle tecniche di conservazione, alla qualità dei prodotti, alla sostenibilità e ai nuovi orientamenti dell'alimentazione contemporanea. La classe è stata progressivamente abituata a utilizzare un linguaggio tecnico più corretto, a costruire risposte scritte articolate, a collegare tra loro argomenti diversi e a rielaborare le conoscenze in funzione della tipologia della seconda prova dell'Esame di Stato. Il percorso ha pertanto mirato non solo all'acquisizione di contenuti, ma anche allo sviluppo della capacità di leggere scenari, analizzare contesti, selezionare informazioni significative e proporre risposte coerenti con il profilo professionale dell'indirizzo.

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	I contenuti trattati nel corso dell'anno hanno riguardato diversi nuclei tematici della disciplina, sviluppati in relazione al profilo professionale dell'indirizzo e alla preparazione dell'Esame di Stato. Un primo ambito di lavoro ha riguardato la sicurezza alimentare e le contaminazioni degli alimenti. Sono state affrontate le principali forme di contaminazione biologica, chimica e fisica, con particolare attenzione ai microrganismi di interesse alimentare, ai fattori che ne condizionano la crescita, al rapporto tra ossigeno, temperatura, pH e sviluppo microbico, nonché al ruolo di batteri, virus, muffe, lieviti, tossine e micotossine. Sono state trattate le principali tossinfezioni, infezioni e intossicazioni alimentari, con riferimento ai microrganismi patogeni più rilevanti per il settore ristorativo e alle corrette pratiche di prevenzione. Un secondo nucleo ha riguardato il rapporto tra alimentazione, salute e prevenzione delle patologie. Sono stati ripresi i concetti di fabbisogno energetico e nutrizionale, metabolismo basale, livelli di attività fisica, peso corporeo, indice di massa corporea e composizione corporea. È stato affrontato il rapporto tra alimentazione equilibrata, benessere e prevenzione, con approfondimenti sulle principali patologie correlate alla dieta, tra cui obesità, diabete,

	ipertensione, aterosclerosi, dislipidemie, sindrome metabolica, patologie dell'apparato digerente e disturbi del comportamento alimentare. È stato inoltre considerato il ruolo dell'alimentazione in relazione allo sportivo e all'atleta professionista. È stato sviluppato anche il tema della dietetica applicata e della ristorazione collettiva, con riferimento ai bisogni nutrizionali in differenti contesti, alla formulazione di proposte alimentari adeguate, alla ristorazione scolastica, aziendale, ospedaliera e assistenziale, nonché alle diete speciali e alla gestione di esigenze specifiche. Gli studenti sono stati guidati a comprendere la funzione della dieta non solo come schema alimentare, ma come strumento di prevenzione, cura, adattamento e risposta a bisogni individuali e collettivi. Un ulteriore ambito di lavoro ha riguardato le tecnologie di conservazione degli alimenti e la shelf life. Sono state analizzate le principali cause di alterazione degli alimenti e i fattori che ne condizionano la conservabilità, tra cui temperatura, ossigeno, luce, umidità, attività dell'acqua, pH e carica microbica. Sono state prese in esame le principali tecniche di conservazione, come refrigerazione, congelamento, surgelazione, pastorizzazione, sterilizzazione, confezionamento sottovuoto, atmosfera modificata, essiccamento e altre metodologie utili a prolungare la sicurezza e la qualità degli alimenti. Sono stati inoltre affrontati i temi relativi a qualità alimentare, certificazioni, sostenibilità e nuovi prodotti alimentari. In questo ambito sono stati trattati i concetti di qualità, sicurezza, tracciabilità, rintracciabilità, filiera, certificazioni e marchi di tutela. Sono stati introdotti argomenti legati ai nuovi orientamenti dell'alimentazione, come novel food, alimenti funzionali, probiotici, prebiotici, simbiotici e postbiotici. È stata infine dedicata attenzione al rapporto tra alimentazione, ambiente e sostenibilità, con riferimenti alla dieta mediterranea, allo spreco alimentare, all'agricoltura biologica, alla filiera corta e alle problematiche ambientali connesse alla produzione e al consumo degli alimenti. **<u>Argomenti da svolgere dopo il 15 maggio:</u>** Dopo il 15 maggio si prevede di completare e consolidare il percorso disciplinare affrontando il tema dell'igiene della ristorazione e del sistema HACCP, con particolare riferimento al ruolo e alle responsabilità dell'OSA, al piano di autocontrollo HACCP, alla costruzione del diagramma di flusso e al monitoraggio dei CCP, con attenzione ai limiti critici e alle azioni correttive. Saranno inoltre richiamati alcuni aspetti essenziali relativi alla sicurezza sul lavoro nei contesti professionali della ristorazione. La parte conclusiva dell'anno sarà dedicata anche al ripasso generale dei contenuti della programmazione annuale, in funzione del consolidamento delle conoscenze e della preparazione all'Esame di Stato.

ABILITÀ:	Gli studenti sono stati guidati a individuare i principali fattori che influenzano la sicurezza e la qualità degli alimenti, riconoscendo le cause di contaminazione e alterazione e collegandole alle corrette pratiche di prevenzione, conservazione e gestione igienico-sanitaria. Hanno sviluppato la capacità di mettere in relazione alimentazione, salute e prevenzione, riconoscendo il ruolo della dieta nella gestione delle principali patologie correlate allo stile alimentare. Sono stati inoltre sollecitati a interpretare i fabbisogni nutrizionali in funzione dell'età, dello stato fisiologico, dello stile di vita, dell'attività fisica e di eventuali condizioni patologiche. Nel corso dell'anno è stata potenziata la capacità di analizzare contesti professionali e situazioni operative, selezionando le informazioni più pertinenti, costruendo collegamenti tra i diversi nuclei della disciplina e proponendo soluzioni coerenti con il problema posto. Gli studenti sono stati inoltre esercitati nell'uso di un linguaggio tecnico appropriato e nella produzione di testi scritti più strutturati, argomentati e aderenti alla tipologia della prova d'esame. Una parte significativa del lavoro è stata dedicata all'abitudine a leggere con attenzione scenari, tracce e consegne, individuando i dati significativi, organizzando la risposta e motivando le scelte effettuate in modo chiaro e tecnicamente corretto.
METODOLOGIE:	L'attività didattica è stata svolta attraverso lezioni frontali e dialogate, momenti di confronto guidato, analisi di casi professionali, esercitazioni scritte, attività di rielaborazione dei contenuti e simulazioni orientate alla preparazione dell'Esame di Stato. Nella prima parte dell'anno il lavoro è stato finalizzato soprattutto al consolidamento delle conoscenze disciplinari fondamentali, con particolare attenzione ai nuclei teorici necessari per affrontare in modo consapevole gli argomenti della disciplina. Nella seconda parte dell'anno l'attività è stata progressivamente orientata allo sviluppo delle competenze, privilegiando l'analisi di scenari operativi, la lettura delle consegne, la selezione delle informazioni rilevanti, la costruzione di collegamenti tra i contenuti e la produzione di risposte scritte articolate. Da gennaio in poi sono state proposte esercitazioni e prove strutturate secondo una modalità vicina alla seconda prova dell'Esame di Stato. Tra gennaio e aprile sono state svolte **due simulazioni in classe** sulla falsa riga della seconda prova; prima del 15 maggio sono state inoltre assegnate **quattro simulazioni d'esame da svolgere a casa**, con funzione esercitativa e preparatoria. Tra aprile e maggio sono state programmate **valutazioni orali**, mentre tra la fine di maggio e il mese di giugno è prevista **un'ulteriore simulazione d'esame** con funzione di consolidamento conclusivo. Sono stati utilizzati schemi di sintesi, materiali di supporto, spiegazioni guidate, riprese dei contenuti essenziali, correzioni collettive e individualizzate, al fine di favorire non solo l'acquisizione delle conoscenze, ma anche la loro applicazione in contesti concreti e professionali.

CRITERI DI VALUTAZIONE:	La valutazione ha tenuto conto del livello di acquisizione delle conoscenze disciplinari, della correttezza e completezza dei contenuti, dell'uso del linguaggio tecnico, della capacità di analisi, della coerenza della risposta rispetto alla consegna, della qualità dell'argomentazione e della capacità di stabilire collegamenti tra i diversi nuclei tematici della disciplina. Da settembre a dicembre le verifiche sono state prevalentemente orientate all'**accertamento delle conoscenze**, attraverso prove strutturate e semi-strutturate. A partire da gennaio, invece, la valutazione è stata maggiormente centrata sulle competenze, con prove impostate su scenari e situazioni operative simili a quelli previsti dalla seconda prova dell'Esame di Stato. Nelle **prove di competenza** sono stati valutati in particolare la comprensione del contesto proposto, l'individuazione degli elementi significativi, la capacità di selezionare le conoscenze pertinenti, l'organizzazione della risposta, la correttezza tecnico-scientifica, la chiarezza espositiva e la capacità di collegare gli argomenti disciplinari alle problematiche professionali presentate. Per tali prove, alla valutazione numerica è stata affiancata una **restituzione analitica agli studenti**. Il report di valutazione ha evidenziato punti di forza e aspetti da migliorare, offrendo un feedback utile al percorso di apprendimento. La valutazione è stata quindi intesa non solo come attribuzione di un voto, ma anche come strumento formativo, finalizzato a rendere lo studente più consapevole delle proprie difficoltà e delle strategie necessarie per migliorare l'analisi, l'argomentazione e la rielaborazione personale.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Il testo di riferimento utilizzato durante l'anno è stato: Silvano Rodato, Alimentazione oggi. Volume B per il quinto anno, Zanichelli, ISBN 9788808374882 Sono stati inoltre utilizzati materiali predisposti dal docente, schemi di sintesi, mappe concettuali (*per coloro che ne hanno fatto richiesta*), presentazioni, esercitazioni guidate, prove strutturate e semi-strutturate, simulazioni della seconda prova dell'Esame di Stato, casi professionali e materiali di supporto utili all'approfondimento dei principali nuclei tematici della disciplina.

PROJECT WORK – Ins. Campaner Marco

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:	Al termine del percorso di Project Work, gli studenti hanno sviluppato, pur con livelli differenti, competenze legate alla progettazione, alla realizzazione e alla presentazione di un prodotto o servizio coerente con il settore alimentare, gastronomico e ristorativo. Il lavoro ha richiesto l'integrazione di conoscenze disciplinari diverse, comprendendo aspetti tecnico-alimentari, nutrizionali, igienico-sanitari, economici, comunicativi e di marketing. Gli studenti sono stati guidati *a partire da un'idea progettuale, trasformandola progressivamente in un elaborato strutturato, capace di descrivere il contesto di riferimento, il bisogno del consumatore, il prodotto proposto, le materie prime utilizzate, le caratteristiche tecniche, gli aspetti di sicurezza alimentare, il posizionamento sul mercato e le possibili strategie di comunicazione.* Il percorso ha permesso di rafforzare la capacità di analisi, ricerca, organizzazione delle informazioni, problem solving, lavoro di gruppo e rielaborazione personale. Attraverso lo sviluppo del Project Work, gli studenti hanno inoltre potenziato la capacità di collegare teoria e pratica, valutando la fattibilità di un'idea, le criticità produttive, gli aspetti di sostenibilità, la coerenza del prodotto rispetto al target individuato e la qualità della comunicazione finale. Particolare attenzione è stata posta alla capacità di presentare il proprio lavoro in modo chiaro, ordinato e professionale, anche in funzione dell'Esame di Stato, valorizzando **il Project Work come sintesi del percorso formativo e come occasione per dimostrare autonomia, responsabilità, competenze trasversali e maturità professionale**.

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	I contenuti trattati nel percorso di Project Work hanno riguardato la progettazione e lo sviluppo di prodotti alimentari o gastronomici innovativi, con attenzione al rapporto tra idea, fattibilità, mercato, produzione e comunicazione. Sono stati affrontati temi relativi all'ideazione del prodotto, all'analisi del bisogno, alla definizione del target e alla ricerca di elementi di differenziazione rispetto ai prodotti già presenti sul mercato. Gli studenti hanno lavorato sull'identificazione delle caratteristiche principali del prodotto, sulla scelta delle materie prime, sulle funzioni nutrizionali, tecnologiche e sensoriali degli ingredienti e sulla coerenza tra prodotto finale, destinatari e occasione di consumo. Un nucleo importante ha riguardato gli aspetti di marketing strategico e operativo (svolto anche grazie al supporto e alla collaborazione con il docente Antonio Maestranzi): analisi del mercato, individuazione dei competitor, segmentazione del target, posizionamento, scelta del prezzo, canali di distribuzione,

	strategie promozionali, utilizzo dei social media, costruzione dell'identità del prodotto, logo, packaging e comunicazione del valore. In diversi lavori sono stati utilizzati strumenti quali analisi SWOT, matrice di Ansoff, modello di Porter, analisi dei concorrenti, piano promozionale e monitoraggio dei canali digitali. Sono stati inoltre affrontati temi legati alla qualità, alla sicurezza alimentare e alla sostenibilità. Gli studenti hanno considerato aspetti relativi alla conservazione, alla shelf-life, all'etichettatura, agli allergeni, al packaging, alla tracciabilità, all'impatto ambientale, alla riduzione degli sprechi e alla scelta di processi produttivi più coerenti con una maggiore attenzione alla salute e all'ambiente. Una parte del percorso è stata dedicata alla sperimentazione pratica e alla verifica del prodotto, attraverso prove di formulazione, analisi delle criticità, confronto tra prototipi, valutazioni sensoriali, riflessioni sui risultati ottenuti e proposte di miglioramento. In alcuni casi sono stati elaborati diagrammi di flusso, ipotesi di piano HACCP e analisi dei rischi collegati alla produzione. **Anwar – Polla – Ferretti** **Mordi l'Italia: Crumbl Cookies Salati** Il Project Work sviluppa l'idea di trasformare il format contemporaneo del *crumbl cookie*, tradizionalmente dolce, in uno snack salato ispirato alla gastronomia italiana. Il progetto lavora sull'ibridazione tra pasticceria e cucina salata, mantenendo la struttura friabile e fondente del cookie ma modificandone funzione, gusto e destinazione d'uso. Le studentesse hanno approfondito aspetti legati all'innovazione alimentare, al bilanciamento dell'impasto, alla conservabilità, alla riduzione degli zuccheri e alla valorizzazione di ingredienti salati e territoriali. Il prodotto è pensato per occasioni di consumo come aperitivo, catering e finger food, con attenzione alla tracciabilità, alla sostenibilità e alla comunicazione di un'esperienza gastronomica nuova e riconoscibile. **Armanini – Ferrari** **Oli essenziali alimentari in formato spray** Il Project Work riguarda lo studio e la realizzazione di una linea di oli essenziali alimentari in formato spray, destinati all'utilizzo gastronomico e alla preparazione di cocktail. Il percorso approfondisce la definizione di olio essenziale, la composizione chimico-fisica, i metodi di estrazione, il controllo qualità e l'idoneità all'uso alimentare. La proposta pratica prevede l'impiego di essenze food grade, con varianti aromatiche come vaniglia, limone, arancia, rosmarino e basilico, pensate per arricchire piatti e bevande senza modificarne la struttura. L'elemento innovativo è

	rappresentato dalla nebulizzazione, che consente un dosaggio uniforme e controllato dell'aroma. Il progetto comprende inoltre aspetti di marketing, packaging e promozione digitale tramite Instagram e TikTok. **Brunelli – Negri** **Energy Shot: barretta energizzante al cioccolato** Il Project Work propone una barretta energizzante al cioccolato fondente, pensata per studenti, lavoratori e persone che necessitano di un supporto pratico nei momenti di stanchezza mentale e calo di concentrazione. Il prodotto combina cioccolato fondente al 70%, riso soffiato e ingredienti funzionali come guaranà, ginseng e açaí, con l'obiettivo di unire gratificazione sensoriale, praticità e attenzione al benessere quotidiano. Il lavoro sviluppa l'analisi dei bisogni di mercato, il posizionamento del prodotto, il target, il brand, il packaging, la strategia di prezzo e gli aspetti legati alla sostenibilità. Sono inoltre presenti sezioni dedicate ad HACCP, diagramma di flusso, analisi dei rischi, prove pratiche e problem solving produttivo. **Conzatti** **Trilogia dolce della tradizione** Il Project Work propone una "Trilogia dolce della tradizione", composta da tre tortini monoporzione ispirati alla pasticceria territoriale: tortino di carote della Val di Gresta, tortino alle noci del Bleggio e tortino di fregolotti. L'obiettivo è trasformare ricette tradizionali in prodotti replicabili, vendibili e comunicabili, curando la scelta delle materie prime, la sicurezza alimentare, il food cost, l'etichettatura e il posizionamento commerciale. Il progetto valorizza il territorio trentino e alcune produzioni locali, con attenzione alla filiera corta, alla sostenibilità e alla riconoscibilità culturale del prodotto. La parte marketing individua target, canali di vendita, potenziali consumatori, strategie di comunicazione e possibilità di collocazione nel mercato artigianale e turistico. **Dalfovo** **Barrette proteiche** Il Project Work è dedicato allo sviluppo di due tipologie di barrette proteiche, una pre-workout e una post-workout, pensate per rispondere alla crescente domanda di prodotti funzionali, pratici e ad alto contenuto proteico. Il progetto analizza il mercato delle barrette e dei prodotti "rich in protein", evidenziando trend di crescita, target, competitor, canali distributivi e strategie di comunicazione. Particolare attenzione è rivolta alla qualità della fonte proteica, alla riduzione della complessità della lista

	ingredienti e alla progettazione di un packaging più sostenibile e funzionale. Il lavoro comprende strumenti di marketing strategico e operativo, come SWOT, matrice di Ansoff, matrice BCG, analisi dei concorrenti, strategie di prezzo, promozione social e studio del cliente ideale. **Dorna – Olivieri** **Do' Bio: yogurt biologico proteico** Il Project Work sviluppa il progetto di uno yogurt biologico proteico, denominato *Do' Bio*, attraverso un percorso che unisce studio tecnico, analisi di mercato e sperimentazione pratica. Gli studenti hanno approfondito la storia dello yogurt, la normativa di riferimento, la classificazione del prodotto, la filiera produttiva, il ruolo dei batteri lattici, la shelf-life, il confezionamento, l'etichettatura e la conservazione. La parte imprenditoriale comprende marketing strategico e operativo, logo, ciclo di vita del prodotto, modello di Porter, analisi SWOT, competitor, prezzo, pubblicità e distribuzione. La fase pratica prevede diverse prove di produzione, con confronto tra starter yogurt naturale, fermenti liofilizzati, uso della yogurtiera, aggiunta di panna fresca e fermenti con probiotici. **Giacomazzo – Melzani** **Gel energetico bevibile** Il Project Work propone un gel energetico bevibile, aromatizzato e ad alta densità nutrizionale, destinato al supporto dell'attività sportiva di media e lunga durata. Il prodotto è formulato per fornire carboidrati, elettroliti e micronutrienti in un formato compatto e facilmente assumibile durante lo sforzo. La composizione prevede maltodestrine, glucosio, proteine idrolizzate del siero, BCAA, vitamine del gruppo B, vitamina C, sodio, potassio, aroma naturale e gomma di xantano come stabilizzante. Il lavoro approfondisce la funzione degli ingredienti, la gelificazione, il controllo della viscosità, il pH, la tollerabilità e la modalità di consumo associata all'acqua. Sono presenti anche riflessioni sulla sicurezza microbiologica, sui CCP, sulla shelf-life e sui controlli necessari per un prodotto umido e concentrato. **Maestri – Caldini** **Chips di verdura** Il Project Work riguarda la realizzazione di chips di verdura essiccate, pensate come alternativa più equilibrata e sostenibile agli snack salati industriali. Il progetto nasce dall'analisi delle criticità degli snack tradizionali, spesso caratterizzati da elevato contenuto di grassi, sale, ingredienti complessi e scarsa chiarezza

	per il consumatore. Le materie prime considerate sono carote, barbabietole, zucchine, zucca kabocha e patate dolci, scelte per colore, gusto, versatilità e valore nutrizionale. La tecnica dell'essiccazione permette di ottenere uno snack croccante senza ricorrere alla frittura, riducendo l'apporto lipidico e mantenendo un legame più diretto con la materia prima. Il progetto integra anche riflessioni su monoporzione, packaging sostenibile, riduzione degli sprechi e comunicazione trasparente. **Redzepi** **Caramelle per ansia e stress con Çaj Mali** Il Project Work propone lo sviluppo di caramelle funzionali a base di Çaj Mali, il tradizionale tè di montagna diffuso nell'area balcanica, reinterpretato in chiave alimentare contemporanea. Il progetto nasce dal tema del benessere mentale ed emotivo, con particolare riferimento alla crescita dell'attenzione verso ansia e stress nel periodo successivo alla pandemia. Il lavoro approfondisce il concetto di ansia, stress, la pianta *Sideritis syriaca*, le caratteristiche del Çaj Mali e le possibili applicazioni alimentari. La proposta intende unire identità culturale, tradizione familiare, naturalità e innovazione, evitando una dimensione terapeutica e collocando il prodotto nel campo del benessere quotidiano. Sono presenti anche sezioni dedicate alla ricerca di mercato, al logo, al packaging e allo sviluppo produttivo. **Simonetti** **Radis srl – Goloso Inganno** Il Project Work sviluppa il progetto *Goloso Inganno*, un pasticcino salato che valorizza il territorio della Valle del Chiese attraverso una forma elegante e contemporanea. Il prodotto gioca sul contrasto tra apparenza dolce e anima salata, utilizzando ingredienti legati alla memoria personale e territoriale, come castagne di Darzo, farina gialla di Storo, Bagòss e ricotta. La proposta si colloca nell'ambito della pasticceria salata, unendo tecniche moderne, estetica raffinata, identità locale e reinterpretazione della tradizione. Il progetto mette al centro il rapporto tra territorio, memoria, stagionalità e innovazione, trasformando prodotti semplici e riconoscibili in un boccone contemporaneo, pensato per sorprendere il consumatore e raccontare una storia gastronomica personale e territoriale. **Todeschini** **Il tè Matcha** Il Project Work è dedicato al tè matcha, analizzato dal punto di vista storico, culturale, produttivo e gastronomico. Il percorso

	ricostruisce le origini del tè in polvere tra Cina e Giappone, il legame con la meditazione, la cerimonia del tè e i valori tradizionali di armonia, rispetto, purezza e tranquillità. Vengono approfonditi la pianta *Camellia sinensis*, la coltivazione all'ombra, la produzione del tencha, la macinazione, i gradi qualitativi del matcha, le principali regioni di produzione giapponesi e le certificazioni legate alla sostenibilità. Il progetto valorizza il matcha non solo come ingrediente alimentare, ma come prodotto culturale complesso, capace di unire tecnica agricola, ritualità, identità orientale, consumo contemporaneo e possibili applicazioni nel settore della ristorazione e della pasticceria
ABILITÀ:	Gli studenti sono stati guidati a **individuare un'idea progettuale coerente con il settore di indirizzo e a svilupparla attraverso un percorso progressivo di ricerca**, analisi, progettazione e revisione. Hanno lavorato sulla capacità di selezionare fonti, raccogliere informazioni, interpretare dati, organizzare contenuti e trasformare le conoscenze acquisite in un elaborato strutturato. Nel corso dell'anno è stata potenziata la capacità di analizzare un prodotto alimentare o gastronomico sotto diversi punti di vista: nutrizionale, tecnico, sensoriale, igienico-sanitario, economico, comunicativo e commerciale. Gli studenti sono stati sollecitati a riflettere sulla coerenza tra idea, target, ingredienti, processo produttivo, packaging, sostenibilità e posizionamento di mercato. Il lavoro ha inoltre favorito lo sviluppo di **abilità operative e trasversali**: pianificare le fasi del progetto, rispettare scadenze, distribuire i compiti all'interno del gruppo, risolvere criticità, rivedere il lavoro sulla base dei feedback ricevuti, migliorare la qualità dell'elaborato e preparare una presentazione efficace del percorso svolto. Particolare attenzione è stata posta alla capacità di collegare contenuti disciplinari diversi, utilizzando un linguaggio tecnico appropriato e costruendo una comunicazione chiara, coerente e professionale.
METODOLOGIE:	Il percorso è stato sviluppato attraverso **attività di progettazione guidata, lavoro individuale e di gruppo**, momenti di confronto con il docente, revisione periodica dello stato di avanzamento, attività di ricerca, stesura progressiva dell'elaborato e, dove previsto, prove pratiche di realizzazione del prodotto. La metodologia ha privilegiato un **approccio laboratoriale e progettuale**, nel quale gli studenti sono stati chiamati a partire da un'idea iniziale e a trasformarla progressivamente in un progetto strutturato. Durante l'anno sono stati previsti momenti di controllo dell'avanzamento, confronto sulle criticità emerse, revisione dei contenuti, riorganizzazione dell'elaborato e supporto alla definizione della parte tecnica, commerciale e comunicativa. Gli studenti hanno lavorato su materiali diversi: documenti di ricerca, schede tecniche, fonti normative, dati di mercato, esempi di packaging, analisi di prodotti simili, strumenti di marketing,

	prove pratiche e materiali digitali. L'attività è stata orientata anche alla preparazione dell'Esame di Stato, in quanto il Project Work rappresenta uno strumento utile per sviluppare capacità di esposizione, collegamento interdisciplinare e presentazione argomentata del proprio percorso.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	La valutazione del Project Work ha tenuto conto del processo di lavoro, dello sviluppo dell'elaborato e della qualità complessiva del progetto. Sono stati considerati la **coerenza dell'idea progettuale**, la capacità di **analisi del contesto**, la correttezza dei contenuti, l'organizzazione dell'elaborato, la pertinenza delle fonti utilizzate, la qualità della ricerca e la capacità di collegare aspetti tecnici, nutrizionali, produttivi, commerciali e comunicativi. Sono stati valutati anche il **livello di autonomia**, la **capacità di rispettare le scadenze**, la partecipazione al lavoro di gruppo, la disponibilità alla revisione, la capacità di accogliere i feedback e di migliorare progressivamente il progetto. Per la parte finale del percorso sono stati considerati la chiarezza espositiva, l'efficacia della presentazione, l'uso del linguaggio tecnico, la capacità di motivare le scelte effettuate e di argomentare in modo consapevole il valore del prodotto o servizio proposto. La valutazione non è stata quindi limitata al solo prodotto finale, ma **ha considerato l'intero processo progettuale**: dall'ideazione iniziale alla ricerca, dalla stesura dell'elaborato alla revisione, dalla sperimentazione pratica alla presentazione conclusiva.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Sono stati utilizzati materiali predisposti dal docente, documenti di supporto, esempi di Project Work, schede di revisione, materiali digitali, fonti bibliografiche e sitografiche individuate dagli studenti, dati di mercato, documenti normativi, materiali tecnici relativi ai prodotti alimentari, strumenti di marketing e comunicazione, software di videoscrittura e presentazione. Per la costruzione degli elaborati sono stati inoltre utilizzati strumenti digitali per la ricerca, l'organizzazione dei contenuti, la realizzazione di tabelle, grafici, loghi, packaging, presentazioni e materiali di comunicazione del prodotto.

EDUCAZIONE CIVICA E ALLA CITTADINANZA

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:	- Educazione alla cittadinanza democratica ed educazione ai diritti umani - Cultura della democrazia - Educazione alla cittadinanza digitale

	– Memoria dell'Olocausto e prevenzione dei crimini contro l'umanità – Contrasto alle discriminazioni – Educazione alla salute – Educazione alla legalità – Educazione finanziaria – Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente **Competenze trasversali:** – Imparare ad imparare – Progettare – Comunicare – Collaborare e partecipare – Agire in modo autonomo e responsabile – Risolvere problemi – Individuare collegamenti e relazioni – Acquisire ed interpretare l'informazione

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	– Violenza di genere – Il concetto di Stato: territorio, sovranità, popolo. – I poteri fondamentali dello Stato e le forme di stato. – Il diritto internazionale: definizione e concetti chiave. – L'ONU. – Educazione finanziaria Pensplan – The Commonwealth – The UN – The Magna Carta and the Universal Declaration of Human Rights – Women's Right's and Gender Equality – 2030 Agenda and SDG's – Migration, multiculturalism and melting pot – From slavery to segregation, the Civil Rights Movement – Sicurezza stradale. – Progetto ADMO.

ABILITÀ:	- Comprendere le caratteristiche fondamentali dei principi della Costituzione; identificare i diversi modelli istituzionali e di organizzazione sociale e le principali relazioni tra persona-famiglia-società-Stato - Adottare nella vita quotidiana comportamenti responsabili per la tutela e il rispetto dei diritti delle persone, e per la promozione e la tutela dell'ambiente e delle risorse naturali - Riconoscere in fatti e situazioni concrete i modi con cui il diritto al lavoro e alla libertà d'impresa sono espressione della dignità della persona e possono consentire la realizzazione dell'individuo - Valutare gli effetti di comportamenti dannosi per la salute propria e degli altri - Dimostrare piena consapevolezza sulla necessità di comportamenti corretti nella sicurezza stradale - Comprendere l'equilibrio del sistema uomo-ambiente valorizzando l'idea di sostenibilità ambientale - Conoscere, tutelare e valorizzare il patrimonio artistico, culturale, storico e ambientale, a livello locale e nazionale - Riflettere sulle conseguenze delle proprie scelte di spesa - Riconoscere il ruolo delle istituzioni (es. banca, assicurazione, Stato) nella gestione economica della società - Analizzare criticamente offerte commerciali, contratti e prodotti finanziari di base - Valutare rischi e opportunità di spesa, investimento e risparmio in contesti realistici - Comprendere il rapporto tra economia personale e dimensione etica e sostenibile (es. consumo responsabile, finanza etica, green economy) - Esprimere opinioni argomentate su tematiche economiche di cittadinanza (es. debito pubblico, fiscalità, welfare, lavoro)

METODOLOGIE:	– Lezioni frontali – Simulazioni casi reali – Esercitazioni in gruppo – Debate – Teatro
CRITERI DI VALUTAZIONE:	– Prove scritte – Partecipazione – Coinvolgimento
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	– Materiale fornito da Pensplan e da Banca d'Italia - educazione finanziaria – Gli stessi materiali adottati in classe durante le lezioni di Storia e Lingua inglese.

6. INDICAZIONE SULLA VALUTAZIONE

6.1 Criteri di valutazione

La valutazione è un momento essenziale dei nostri percorsi, perché è finalizzata al raggiungimento del successo formativo in quanto offre all'allievo la possibilità di confrontarsi con le proprie potenzialità e i propri limiti. In questo senso è uno strumento per aiutare a crescere e per orientare i ragazzi.

Nel nostro CFP la valutazione si basa su prove scritte, su verifiche orali e su prove pratiche ed ha le seguenti finalità:

- accompagnare, orientare e sostenere lo studente nel proprio processo di apprendimento lungo l'intero percorso, partendo dai suoi bisogni e dalle sue risorse;
- progettare interventi mirati;
- promuovere l'autovalutazione dello studente in termini di consapevolezza dei risultati raggiunti e delle proprie capacità;
- regolare i processi d'insegnamento al fine di contribuire a migliorare la qualità della didattica;
- informare la famiglia e lo studente sui risultati raggiunti;
- certificare gli esiti del percorso formativo, l'ammissione alla classe successiva e all'esame di qualifica.

Accanto al **documento di valutazione periodica ed annuale degli apprendimenti e della capacità relazionale dello studente**, nel rispetto dei principi di correttezza, completezza e trasparenza delle informazioni, già da alcuni anni il CFP ha istituito una "nota informativa infra-quadrimestrale" quale ulteriore modalità di trasparenza del percorso formativo di ciascun allievo.

Tra i doveri della scuola vi è infatti l'impegno ad informare le famiglie degli studenti sul loro andamento didattico e disciplinare e la nota informativa vuole essere uno dei mezzi per concretizzare tale impegno. Essa si colloca temporalmente alla metà del primo quadrimestre ed alla metà del secondo quadrimestre e consente di condividere con le famiglie l'adozione di ogni strategia idonea ad ottimizzare il successo scolastico di ogni alunno ed a promuovere in tempo utile gli interventi mirati al recupero in ciascuna disciplina.

Condividere con le famiglie ogni momento del processo di formazione e di educazione dei ragazzi è fondamentale. Riconoscerne la sostanzialità e ribadirne la necessità è un dovere anch'esso da condividere.

I criteri e le modalità delle verifiche e delle valutazioni sono quelli stabiliti nella programmazione del Consiglio di Classe: almeno 2 verifiche scritte per ogni quadrimestre.

Nella parte professionalizzante del Project Work le valutazioni sono state date in base alla partecipazione e interesse, capacità di lavoro in gruppo, *problem solving*, attività pratiche.
Le valutazioni in itinere sono effettuate attraverso la discussione guidata e la correzione del lavoro domestico.

6.2 Criteri per l'attribuzione del credito scolastico in base all'ordinanza Ministeriale di cui all'art.11 dell'O.M. n. 67 del 31 marzo 2025 sulla base della tabella di cui all'allegato A al d.lgs. 62/2017.

TABELLA

Attribuzione credito scolastico

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
M = 6	7-8	8-9	9-10
6< M ≤7	8-9	9-10	10-11
7< M ≤8	9-10	10-11	11-12
8< M ≤9	10-11	11-12	13-14
9< M ≤10	11-12	12-13	14-15

6.3 Griglia di valutazione di cui all'allegato A dell'O.M. n. 54 del 26 marzo 2026

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle quattro discipline oggetto del colloquio	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e/o incompleto, e li utilizza in modo non sempre appropriato.	1.50 - 2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3 - 3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i relativi metodi.	4 - 4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i relativi metodi.	5	
Capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite; padronanza lessicale e semantica, anche con riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore (eventualmente anche in lingua straniera)	I	Non è in grado di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato. Si esprime in modo scorretto e/o stentato.	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite con difficoltà e solo se guidato. Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato.	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati raccordi tra le discipline. Si esprime utilizzando un lessico complessivamente corretto, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	3 - 3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare articolata. Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e preciso.	4 - 4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita. Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	5	
Capacità di argomentare in modo critico e personale	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico.	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e/o solo in relazione a specifici argomenti.	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, rielaborando correttamente i contenuti acquisiti.	3 - 3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti.	4 - 4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti.	5	
Grado di maturazione personale, di autonomia e di responsabilità raggiunto al termine del percorso di studio	I	Ha raggiunto un grado di maturazione molto parziale e un livello di autonomia e responsabilità incompleto.	0.50 - 1	
	II	Ha raggiunto un limitato grado di maturazione e di autonomia; necessita di guida e di supporto per gestire scelte e responsabilità.	1.50 - 2.50	
	III	Ha raggiunto un apprezzabile livello di maturazione; è in grado di assumere decisioni autonome e gestire con sicurezza scelte personali.	3 - 3.50	
	IV	Ha raggiunto un alto grado di maturazione, autonomia e responsabilità; è capace di riflettere criticamente sulle proprie scelte e sul proprio agire.	4 - 4.50	
	V	Ha raggiunto un elevato grado di autonomia e maturazione personale; sa gestire responsabilità significative in modo esemplare per gli altri.	5	
Punteggio totale della prova				

7. INDICAZIONE SU PROVE

7.1 Prove scritte

Durante il corso dell'anno e nell'ultimo periodo gli insegnanti hanno avuto modo di sottoporre agli studenti alcune simulazioni di prima e seconda prova.

Per quanto riguarda la prima prova, alcuni studenti BES potrebbero richiedere l'uso del PC e/o strumenti compensativi quali mappe e schemi.

Per quanto riguarda invece la seconda prova, tutti gli studenti potranno utilizzare le tavole nutrizionali degli alimenti e le calcolatrici.

7.2 Prove colloquio orale

Le simulazioni del colloquio orale sono previste durante il mese di maggio.

Il colloquio si svolge a partire da una riflessione, da parte del candidato, del suo percorso scolastico e personale: i ragazzi si presenteranno per mettere in luce i loro punti di forza e la loro crescita personale attingendo dalle informazioni inserite nel loro Curriculum dello studente.

Seguirà la parte relativa alle domande e all'approfondimento sulle 4 discipline d'esame: italiano e lingua inglese con commissari esterni; le due materie tecniche d'indirizzo (scienze e cultura dell'alimentazione, diritto e tecniche dell'amministrazione) con commissari interni.

Inoltre, il colloquio prevede la presentazione da parte del candidato, eventualmente anche in forma di elaborato multimediale, del progetto di lavoro (project-work) individuato e sviluppato durante il corso annuale, anche in relazione ai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento svolti nel percorso di studi precedente, nonché un confronto, discussione e riflessione sugli elaborati relativi alle prove scritte e su argomenti di interesse multidisciplinare attinenti al piano di studio del corso annuale. Il colloquio è finalizzato in particolare all'accertamento:

- dei risultati del progetto di lavoro (project-work) rispetto alle competenze tecnico-professionali di riferimento del corso annuale;
- della capacità di argomentare e motivare il processo seguito nell'elaborazione del progetto;
- della capacità di argomentare e discutere gli elaborati relativi alle prove scritte;
- della padronanza degli argomenti di interesse multidisciplinare previsti dal piano di studio del corso annuale.