



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"Raffaello Foresi"

LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SPORTIVO "FORESI"  
ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"  
AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



# ESAME DI MATURITÀ

**ANNO SCOLASTICO 2025-2026**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**V ENO**

**INDIRIZZO**

**Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera (IP17)**

Il Dirigente Scolastico



# ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SPORTIVO "FORESI"  
ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"  
AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



## Sommario

|                                                              |    |
|--------------------------------------------------------------|----|
| LE CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO                            | 2  |
| STORIA DELLA CLASSE                                          | 2  |
| COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE                         | 3  |
| VARIAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO 2023/2026    | 4  |
| PROFILO DELLA CLASSE                                         | 4  |
| ATTIVITÀ DIDATTICHE REALIZZATE NELL'A.S. 2025-2026           | 6  |
| ATTIVITÀ DI RECUPERO, DI POTENZIAMENTO E CORSI POMERIDIANI   | 6  |
| PARTECIPAZIONE AD ATTIVITÀ CULTURALI                         | 6  |
| PERCORSI DI FORMAZIONE SCUOLA-LAVORO (FLS)                   | 8  |
| OBIETTIVI E COMPETENZE DELLA FORMAZIONE SCUOLA-LAVORO (FLS)  | 9  |
| EDUCAZIONE CIVICA                                            | 10 |
| UDA EDUCAZIONE CIVICA                                        | 10 |
| GRIGLIA DI VALUTAZIONE EDUCAZIONE CIVICA                     | 18 |
| PROGRAMMA DI LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: CUCINA  | 21 |
| PROGRAMMA DI SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE            | 24 |
| PROGRAMMA DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA                   | 27 |
| PROGRAMMA DI LINGUA E CULTURA INGLESE                        | 36 |
| PROGRAMMA DI RELIGIONE CATTOLICA                             | 40 |
| PROGRAMMA DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE               | 43 |
| PROGRAMMA DI STORIA                                          | 46 |
| PROGRAMMA DI MATEMATICA                                      | 49 |
| PROGRAMMA DI LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SALA    | 53 |
| PROGRAMMA DI LINGUA E CULTURA TEDESCA                        | 57 |
| PROGRAMMA DI SCIENZE MOTORIE                                 | 60 |
| GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA         | 63 |
| GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA       | 67 |
| GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO                     | 69 |
| PRIMA SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA A.S. 2025/2026   | 70 |
| SECONDA SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA A.S. 2025/2026 | 70 |
| PRIMA SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA A.S. 2025/2026 | 71 |
| SECONDA SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA A.S. 2025/2026     | 76 |



## LE CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO

## IL PROFILO CULTURALE, EDUCATIVO E PROFESSIONALE (PECUP)

Il diplomato di istruzione professionale "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali e artistici e del Made in Italy in relazione al territorio. Il relativo Profilo si presta ad una adattabilità alle esigenze territoriali in termini formativi, permettendo alle scuole di declinarlo in percorsi dal contenuto innovativo che spaziano dalla ristorazione, alle tecniche e comportamenti di sala, al ricevimento.

## STORIA DELLA CLASSE

## COMPOSIZIONE DELLA CLASSE: ELENCO DEI CANDIDATI

| N° | COGNOME E NOME DEI CANDIDATI |            |
|----|------------------------------|------------|
| 1  | XXXXXXXXXX                   | XXXXXXXXXX |
| 2  | XXXXXXXXXX                   | XXXXXXXXXX |
| 3  | XXXXXXXXXX                   | XXXXXXXXXX |
| 4  | XXXXXXXXXX                   | XXXXXXXXXX |
| 5  | XXXXXXXXXX                   | XXXXXXXXXX |
| 6  | XXXXXXXXXX                   | XXXXXXXXXX |
| 7  | XXXXXXXXXX                   | XXXXXXXXXX |
| 8  | XXXXXXXXXX                   | XXXXXXXXXX |
| 9  | XXXXXXXXXX                   | XXXXXXXXXX |



# ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SPORTIVO "FORESI"  
ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"  
AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



## COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE A.S. 2025/2026

| N° | DOCENTE    | MATERIA                                                             | FUNZIONE                                                |
|----|------------|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| 1  | XXXXXXXXXX | Educazione Civica, Lab.Ser. Enog.: Cucina, Orientamento             | Commissario d'Esame interno                             |
| 2  | XXXXXXXXXX | Educazione Civica, Sc. Cult. Alimentazione, Orientamento            | Commissario d'Esame interno<br>Segretario verbalizzante |
| 3  | XXXXXXXXXX | Educazione Civica, Rel. Catt. At.Alt., Orientamento                 |                                                         |
| 4  | XXXXXXXXXX | Educazione Civica, Sostegno, Orientamento                           | Coordinatore di classe                                  |
| 5  | XXXXXXXXXX | Educazione Civica, Sostegno, Orientamento                           |                                                         |
| 6  | XXXXXXXXXX | Educazione Civica, Sostegno, Orientamento                           |                                                         |
| 7  | XXXXXXXXXX | Educazione Civica, Sostegno, Orientamento                           |                                                         |
| 8  | XXXXXXXXXX | Educazione Civica, Diritto Tec. Amm., Orientamento                  |                                                         |
| 9  | XXXXXXXXXX | Educazione Civica, Ling. Cult. Inglese, Orientamento                |                                                         |
| 10 | XXXXXXXXXX | Educazione Civica, Lingua e Lett. Italiana, Orientamento            |                                                         |
| 11 | XXXXXXXXXX | Educazione Civica, Storia, Orientamento                             |                                                         |
| 12 | XXXXXXXXXX | Educazione Civica, Matematica, Orientamento                         |                                                         |
| 13 | XXXXXXXXXX | Educazione Civica, Lab. Serv. Enog.: Cucina, Orientamento           |                                                         |
| 14 | XXXXXXXXXX | Educazione Civica, Lab. Serv. Enog: Sala, Orientamento              |                                                         |
| 15 | XXXXXXXXXX | Educazione Civica, Ling. Cult. Tedesca, Potenziamento, Orientamento |                                                         |
| 16 | XXXXXXXXXX | Educazione Civica, Scienze Motorie, Orientamento                    |                                                         |



## VARIAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO 2023/2026

| MATERIA                       | a. s. 2023/2024                                      | a. s. 2024/2025          | a. s. 2025/2026                                                    |
|-------------------------------|------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Lingua e Letteratura Italiana | XXXXXXXXXX                                           | XXXXXXXXXX               | XXXXXXXXXX                                                         |
| Storia                        | XXXXXXXXXX                                           | XXXXXXXXXX               | XXXXXXXXXX                                                         |
| Matematica                    | XXXXXXXXXX                                           | XXXXXXXXXX               | XXXXXXXXXX                                                         |
| Lingua e cultura Tedesca      | XXXXXXXXXX<br>XXXXXXXXXX                             | XXXXXXXXXX               | XXXXXXXXXX                                                         |
| Lingua e cultura Inglese      | XXXXXXXXXX                                           | XXXXXXXXXX               | XXXXXXXXXX                                                         |
| Scienza Motorie               | XXXXXXXXXX                                           | XXXXXXXXXX<br>XXXXXXXXXX | XXXXXXXXXX                                                         |
| Religione Cattolica           | XXXXXXXXXX                                           | XXXXXXXXXX               | XXXXXXXXXX                                                         |
| Diritto e Tec. Amministrative | XXXXXXXXXX                                           | XXXXXXXXXX               | XXXXXXXXXX                                                         |
| Lab. Serv. Enog. Sala         | XXXXXXXXXX                                           | XXXXXXXXXX               | XXXXXXXXXX                                                         |
| Lab. Serv. Enog. Cucina       | XXXXXXXXXX<br>XXXXXXXXXX                             | XXXXXXXXXX<br>XXXXXXXXXX | XXXXXXXXXX<br>XXXXXXXXXX                                           |
| Sc. Cult. Alimentazione       | XXXXXXXXXX                                           | XXXXXXXXXX<br>XXXXXXXXXX | XXXXXXXXXX                                                         |
| Sostegno                      | XXXXXXXXXX<br>XXXXXXXXXX<br>XXXXXXXXXX<br>XXXXXXXXXX | XXXXXXXXXX<br>XXXXXXXXXX | XXXXXXXXXX<br>XXXXXXXXXX<br>XXXXXXXXXX<br>XXXXXXXXXX<br>XXXXXXXXXX |
| Potenziamento                 | XXXXXXXXXX                                           |                          |                                                                    |

Come si evince dalla tabella riassuntiva relativa agli ultimi tre anni, la classe ha sperimentato, nel corso del triennio, il susseguirsi di diversi docenti, talvolta anche a metà anno. Questa mancanza di continuità didattica, anche in materie di indirizzo, ha generato difficoltà nell'approccio ad alcune discipline.

## PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 9 alunni, di cui 4 maschi e 5 femmine, provenienti da diverse zone del territorio elbano, in alcuni casi anche da località piuttosto distanti dalla scuola, con i conseguenti disagi legati alla condizione di pendolarismo. Nel corso del triennio si sono inseriti alunni provenienti da altri istituti. Il processo di socializzazione tra



pari risulta complessivamente buono; il rapporto con i docenti è stato positivo e improntato al dialogo e alla collaborazione. La classe, nel complesso, ha mantenuto durante il percorso scolastico un atteggiamento generalmente corretto e collaborativo, partecipando in modo opportuno al dialogo educativo e mostrando un interesse adeguato verso le discipline di indirizzo. Gli studenti hanno aderito alle attività e ai progetti proposti dall'Istituto con partecipazione non sempre costante, ma nel complesso adeguata. Anche la partecipazione alle attività extracurricolari si è mantenuta su livelli sufficienti. Al termine del percorso formativo, la maggior parte degli alunni ha raggiunto gli obiettivi minimi previsti, sia sul piano trasversale sia su quello disciplinare. Solo due studenti si sono distinti per evidenti capacità e un impegno costante, raggiungendo risultati e livelli di competenze superiori alla media. Per il resto della classe, il profitto si è attestato su livelli mediamente sufficienti. In alcuni casi permangono fragilità nelle conoscenze e nelle competenze di base, compensate tuttavia da un atteggiamento generalmente disponibile e collaborativo.

Per la documentazione degli alunni con B.E.S. si rimanda ai fascicoli riservati.

#### **Partecipazione:**

Nel corso dell'anno scolastico la partecipazione non è stata sempre costante. Gli alunni hanno preso parte alle attività proposte in modo generalmente adeguato, pur con livelli di coinvolgimento piuttosto discontinui, soprattutto nel primo quadrimestre. Le attività di FSL – Formazione Scuola Lavoro (ex PCTO) hanno registrato una partecipazione complessivamente positiva, anche se non uniforme per tutti gli studenti. Le frequenti assenze di alcuni alunni hanno talvolta rallentato lo svolgimento delle attività didattiche programmate. Nel secondo quadrimestre si è osservato un miglioramento nella partecipazione e nell'attenzione durante le lezioni, pur permanendo situazioni di frequenza non sempre regolare per alcuni alunni.

#### **Impegno:**

Nelle attività laboratoriali la classe ha mostrato un impegno nel complesso sufficiente e abbastanza continuo. Nelle discipline teoriche, invece, l'impegno è risultato per diversi studenti poco costante e spesso finalizzato principalmente al superamento delle verifiche. Solo pochi alunni hanno partecipato con continuità alle attività didattiche; mentre la maggior parte della classe ha mantenuto un atteggiamento generalmente corretto.

#### **Metodo di studio:**

La maggior parte degli studenti possiede un metodo di studio complessivamente adeguato, più funzionale nelle discipline pratiche e operative che in quelle teoriche. In alcune materie permangono difficoltà legate alla continuità dello studio, all'attenzione e alla capacità di rielaborazione dei contenuti. Per diversi alunni il metodo di lavoro risulta invece poco organizzato.

#### **Progressione nell'apprendimento:**

Nel corso del percorso scolastico la classe ha raggiunto livelli di apprendimento complessivamente sufficienti, con un significativo miglioramento soprattutto nelle discipline pratiche di indirizzo, nelle quali gli studenti mostrano una discreta autonomia operativa. Nelle discipline teoriche, invece, la preparazione risulta mediamente essenziale e in alcuni casi condizionata da un impegno discontinuo e da un metodo di studio poco strutturato. In generale, il gruppo classe presenta un livello di preparazione piuttosto omogeneo, attestato prevalentemente sulla sufficienza. Solo pochi studenti hanno evidenziato una maggiore continuità nell'impegno e una preparazione più solida.



# ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SPORTIVO "FORESI"  
ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"  
AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



## ATTIVITÀ DIDATTICHE REALIZZATE NELL'A.S. 2025-2026

### ATTIVITÀ DI PREPARAZIONE ALL'ESAME DI STATO DI TUTTA LA CLASSE

Sono state proposte ai ragazzi 2 (due) simulazioni della prima prova e 2 (due) della seconda prova nei seguenti giorni:

- 01 aprile 2026 - prima simulazione prima prova
- 06 maggio 2026 - seconda simulazione prima prova
- 19 marzo 2026 - prima simulazione seconda prova
- 16 aprile 2026 - seconda simulazione seconda prova

Sono state programmate 2 (due) simulazioni della prova pratica: 20 marzo e 17 aprile 2026

Sono state programmate 2 (due) simulazioni della prova orale: 7 maggio e 22 maggio 2026

## ATTIVITÀ DI RECUPERO, DI POTENZIAMENTO E CORSI POMERIDIANI

Al termine del primo quadrimestre, alcuni alunni hanno riportato valutazioni non pienamente sufficienti nelle discipline di Lingua e letteratura italiana, Storia, Scienze e cultura degli alimenti e Lingua e cultura inglese. Per quest'ultima disciplina è stato attivato uno specifico corso di recupero, mentre per le altre materie si è intervenuti attraverso attività di recupero in itinere. Inoltre, considerate le fragilità emerse e le carenze pregresse relative agli anni scolastici precedenti, nella maggior parte delle discipline sono state attuate strategie di ripasso, consolidamento e rinforzo degli argomenti già trattati, svolte sia durante le ore curricolari sia nelle attività di potenziamento.

## PARTECIPAZIONE AD ATTIVITÀ CULTURALI

Nel corso del triennio conclusivo gli studenti hanno preso parte alle seguenti attività culturali:

### III A.S. 2023-2024

- Corsi Cambridge
- Incontro "Voci contro la 'ndrangheta"
- 09/02/2024 - Giorno del ricordo 2024 "Sulle tracce della storia. Viaggio sul confine orientale italiano" - Collegamento in streaming.
- 15/03/2024 - Incontro sulla Legalità

Sono state portate a termine le attività relative ai progetti e ai servizi interni, tra cui il "Caffè Brignetti", "Colazione all'Alberghiero" e i banchetti didattici.

### IV A.S. 2024-2025

- 25/11/2024 - Webinar "LIBERE Insieme contro la violenza sulle donne"
- 03/12/2024 - Proiezione film "Il ragazzo dai pantaloni rosa"



- 06/05/2025 - Attività incontro Associazione Italiana Celiachia

Sono state portate a termine le attività relative ai progetti e ai servizi interni, tra cui il "Caffè Brignetti", "Colazione all'Alberghiero" e i banchetti didattici.

#### **V A.S. 2025-2026**

- 16/03/2026 - Progetto mobilità sicura (uscita a Livorno).
- 22/04/2026 Contest "Arte e cultura della cucina" - "Il Futurismo in cucina"

## **ORIENTAMENTO**

Secondo le linee guida dell'orientamento de DM n.328 del 22 Dicembre 2022 la classe 5ENO\* ha svolto le seguenti attività di orientamento per un totale di 128 moduli.

#### **III A.S. 2023-2024 (38 moduli)**

- 16/12/2023 - Open Day - 4 moduli
- 26/01/2024 - Open Day - 4 moduli
- 14/02/2024 - Uscita didattica Birre dell'Elba - 4 moduli
- 21/03/2024 - Evento "Fare Turismo", Roma - 5 moduli
- 27/03/2024 - Incontro Azienda Agricola Martino - 4 moduli
- 09/04/2024 - Incontro consorzio Finocchiona IGP - 4 moduli
- 18/04/2024 - Incontro consorzio Pecorino DOP - 4 moduli
- 06/05/2024 - Progetto Slow Food - Azienda Acquabona - 4 moduli
- 13/05/2024 - Uscita didattica presso la tenuta agricola Arrighi - 5 moduli

#### **IV A.S. 2024-2025 (48 moduli)**

- 22/10/2024 - Progetto Slow Food - Azienda Il Lentisco - 4 moduli
- 17/12/2024 - Orientamento in entrata e allestimento buffet - 6 moduli
- 14/01/2025 - Orientamento in entrata - 5 moduli
- 25/01/2025 - Open Day - 4 moduli
- 17/02/2025 - Conferenza con l'accademia Italiana della Cucina - 3 moduli
- 19/02/2025 - Conferenza con l'accademia Italiana della Cucina - 3 moduli
- 27/02/2025 - Orientamento in uscita - Carriere in divisa- 1 modulo
- 13/03/2025 - Conferenza con l'accademia Italiana della Cucina - 7 moduli
- 27/03/2025 - Redazione natura - Programma MAB UNESCO e Riserva della Biosfera Isole di Toscana - 2 moduli
- 01/04/2025 - Orientamento sala - 3 moduli
- 08/04/2025 - Orientamento sala - 3 moduli
- 10/04/2025 - Laboratorio con Chef - 7 moduli

#### **V A.S. 2025-2026 (42 moduli)**

- 18/11/2025 - Orientamento Scuola Tessieri - Ponsacco - 6 moduli
- 20/11/2025 - "Il talento non basta, sogna forte" - 1 modulo
- 04/12/2025 - Alma Scuola internazionale di cucina - 3 moduli
- 17/12/2025 - Attività di orientamento in entrata - 6 moduli



- 18/12/2025 - Incontro online dedicato alla mobilità giovanile europea e Erasmus + - 1 modulo
- 11/02/2026 - ITS Wedding Planning & Touring Experience - 3 moduli
- 23-24-25/02/2026 - Gestione studentesca - 15 moduli
- 24/02/2026 - Orientamento Carriere universitarie online - 1 modulo
- 26/02/2026 - Orientamento Carriere in divisa online - 1 modulo
- 11/03/2026 - 1. Incontro Educazione finanziaria - 1 modulo
- 08/04/2026 - 2. Incontro Educazione finanziaria - Criptovalute - 1 modulo
- 22/04/2026 - 3. Incontro Educazione finanziaria - Gioco d'azzardo - 1 modulo
- 08/05/2026 - Fondazione ITS E.A.T. – Eccellenza Agro-Alimentare Toscana - 2 moduli

## PERCORSI DI FORMAZIONE SCUOLA-LAVORO (FSL)

La classe, nel corso del secondo biennio e del quinto anno ha svolto le seguenti attività di FSL:

### III A.S. 2023-2024

- Dal 02/10/2023 al 14/10/2023 - Attività di FSL (ex PCTO) in azienda
- 26/02/2024 - 01/03/2024 - Viaggio di Istruzione, Vienna
- Dal 22/04/2025 al 05/05/2025 - Attività di FSL (ex PCTO) in azienda

### IV A.S. 2024-2025

- Dal 28/09/2024 al 13/10/2024 - Attività di FSL (ex PCTO) in azienda
- 26/11/2024 - Incontro "Cultura d'impresa" - Autorità del Sistema Portuale del Mar Tirreno Settentrionale
- Progetto "Redazione Natura - La forma del cibo":
  1. 28/02/2025 - Presentazione e introduzione al progetto.
  2. 01/03/2025 - Laboratorio esperienziale in due aziende agricole del versante orientale elbano.
  3. 03/03/2025 - Laboratorio esperienziale in due aziende agricole del versante occidentale elbano.
  4. 04/03/2025 - Laboratorio di cucina (a scuola).
  5. 05/03/2025 - Laboratorio di cucina (a scuola).
- Dal 26/04/2025 al 11/05/2025 - Attività di FSL (ex PCTO) in azienda
- Progetto "PORTO il mare in tavola!" - Autorità del Sistema Portuale del Mar Tirreno Settentrionale
  1. 25/03/2025 - Avvio progetto
  2. 15/04/2025 - Esercitazioni pratiche
  3. 19-20/05/2025 - Uscita didattica a Capraia

### V A.S. 2025-2026

- Dal 27/09/2025 al 18/10/2025 - Attività di FSL (ex PCTO) in azienda
- Dal 01/12/25 al 05/12/25 - Matrimonio all'elbana
- 09/05/2026 - Corso BLSD



# ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SPORTIVO "FORESI"  
ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"  
AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



## FSL - TOTALE ORE NEL TRIENNIO 2023/2026

|   | Alunni     | Totale ore<br>Triennio 2023/2026 |
|---|------------|----------------------------------|
| 1 | XXXXXXXXXX | 324                              |
| 2 | XXXXXXXXXX | 213                              |
| 3 | XXXXXXXXXX | 400                              |
| 4 | XXXXXXXXXX | 218                              |
| 5 | XXXXXXXXXX | 417                              |
| 6 | XXXXXXXXXX | 447                              |
| 7 | XXXXXXXXXX | 376                              |
| 8 | XXXXXXXXXX | 347                              |
| 9 | XXXXXXXXXX | 381                              |

## OBIETTIVI E COMPETENZE DELLA FORMAZIONE SCUOLA-LAVORO (FSL)

I Percorsi di Formazione Scuola-Lavoro (FSL), sono stati appositamente strutturati per il raggiungimento dei seguenti obiettivi:

- Saper interagire in modo cooperativo in un contesto nuovo sia familiare, sociale professionale
- Acquisire competenze specialistiche adeguate all'ambito lavorativo scelto
- Saper svolgere compiti richiesti nei vari contesti lavorativi
- Conoscere il proprio territorio, i prodotti e i piatti tipici e saperli promuovere
- Assumersi la responsabilità di portare a termine i compiti assegnati
- Riuscire ad adeguare il proprio comportamento alle circostanze
- Comprendere il compito assegnato
- Riuscire a programmare le attività da svolgere secondo le consegne ricevute
- Saper utilizzare le informazioni ricevute per eseguire i propri compiti
- Sapersi rapportare con i clienti



## EDUCAZIONE CIVICA

Con la Legge n.92 del 20 agosto 2019 è stato introdotto l'insegnamento di Educazione Civica, prevedendo lo svolgimento, da parte dei docenti del Consiglio di Classe, di almeno 33 ore di attività nell'intero anno scolastico. In conformità a quanto previsto dalla normativa, con particolare riferimento al D.M. n. 183/2024, il Consiglio di Classe della V ENO\* ha elaborato la seguente Unità di Apprendimento Interdisciplinare di Educazione Civica:

**"Cittadini e lavoratori responsabili nell'era digitale"**

| UNITÀ DI APPRENDIMENTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Denominazione Uda</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | "Cittadini e lavoratori responsabili nell'era digitale"                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Destinatari</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 5° Enogastronomia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Discipline coinvolte</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Diritto e tecniche amm.ve, Lingua e cultura tedesca, storia, laboratorio di cucina, laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Breve descrizione del percorso interdisciplinare</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Il percorso guida gli studenti a comprendere come i principi della Costituzione si riflettano nella vita e nel lavoro quotidiano: dal rispetto delle regole alla gestione responsabile delle risorse economiche, fino alla tutela dei dati personali e all'uso etico dell'intelligenza artificiale. L'obiettivo è formare professionisti consapevoli, capaci di unire etica, economia e tecnologia.                                |
| <b>Prerequisiti</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Nozioni essenziali su diritti e doveri del cittadino, sul valore del lavoro. Familiarità con i concetti di legalità, uguaglianza, solidarietà e partecipazione democratica. Comprensione del concetto di impresa e del ruolo economico del lavoro. Conoscenze di base sulla funzione del denaro. Uso corretto e sicuro di strumenti digitali (computer, smartphone, piattaforme web). Prime nozioni sull'intelligenza artificiale. |
| <b>Competenze da sviluppare (Linee guida DM 183 2024)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Competenza 1)</b><br>Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul rispetto verso ogni persona, sulla responsabilità individuale, sulla legalità, sulla partecipazione e la solidarietà, sull'importanza del lavoro, sostenuti dalla conoscenza della Carta costituzionale, della Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione Europea e della Dichiarazione Internazionale dei Diritti umani; |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Competenza 8)</b><br>Maturare scelte e condotte di tutela del risparmio e assicurativa nonché di pianificazione di percorsi previdenziali e di utilizzo responsabile delle risorse finanziarie. Riconoscere il valore dell'impresa e dell'iniziativa economica private;                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Competenza 10)</b><br>Sviluppare la capacità di accedere alle informazioni, alle fonti, ai contenuti digitali, in modo critico, responsabile e consapevole.                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |



| UNITÀ DI APPRENDIMENTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Obiettivi di apprendimento                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                     |
| <p><b>Competenza 1:</b><br/>Individuare nel testo della Costituzione i diritti fondamentali e i doveri delle persone e dei cittadini, evidenziando in particolare la concezione personalistica del nostro ordinamento costituzionale, i principi di eguaglianza, solidarietà, libertà, per riconoscere nelle norme, negli istituti, nelle organizzazioni sociali, le garanzie a tutela dei diritti e dei principi, le forme di responsabilità e le conseguenze della loro mancata applicazione o violazione. Individuare nel nostro ordinamento applicazioni concrete del principio di responsabilità individuale. Ricostruire il percorso storico del formarsi della identità della nazione italiana, valorizzando anche la storia delle diverse comunità territoriali.</p> <p><b>Competenza 8:</b><br/>Analizzare forme, funzioni (unità di conto, valore di scambio, fondo di valore) e modalità d'impiego (pagamenti, prestiti, investimenti...) delle diverse monete reali e virtuali, nazionali e locali, esaminandone potenzialità e rischi. Analizzare il ruolo di banche, assicurazioni e intermediari finanziari e le possibilità di finanziamento e investimento per valutarne opportunità e rischi.</p> <p><b>Competenza 10:</b><br/>Condividere dati, informazioni e contenuti digitali attraverso tecnologie digitali appropriate, applicando le prassi adeguate alla citazione delle fonti e attribuzione di titolarità. Utilizzare consapevolmente e lealmente i dispositivi tecnologici, dichiarando ciò che è prodotto dal programma e ciò che è realizzato dall'essere umano.</p> |                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Prodotto finale</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Prodotto multimediale che racconti come i principi costituzionali si riflettano nel lavoro, nella gestione del denaro e nell'uso consapevole della tecnologia.                                                      |
| <b>Tempi di realizzazione (1°Q, 2°Q, Intero a.s.)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Intero anno scolastico                                                                                                                                                                                              |
| <b>Metodologie adottate</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | (indicare quanto riportato nei documenti compilati dai singoli docenti)                                                                                                                                             |
| <b>Strumenti utilizzati</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | (indicare quanto riportato nei documenti compilati dai singoli docenti)                                                                                                                                             |
| <b>Valutazione</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <p>Valutazione dei processi di lavoro posti in essere dagli studenti, in ciascuna delle discipline coinvolte;</p> <p>Valutazione del prodotto finale;</p> <p>Strumenti:</p> <p>Griglia di valutazione allegata.</p> |



| DIRITTO E TECNICHE AMM.VE DELLA STRUTTURA RICETTIVA |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Contenuti da sviluppare</b>                      | Educazione finanziaria, assicurativa e previdenziale; tutela del risparmio                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Prerequisiti</b>                                 | Nozioni essenziali su diritti e doveri del cittadino, sul valore del lavoro. Familiarità con i concetti di legalità, uguaglianza, solidarietà e partecipazione democratica. Comprensione del concetto di impresa e del ruolo economico del lavoro. Conoscenze di base sulla funzione del denaro                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Conoscenze</b>                                   | La gestione responsabile delle risorse economiche: discussione sull'art. 47 della Costituzione; la gestione del risparmio; il valore del denaro e le monete virtuali; il sistema assicurativo e previdenziale                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Abilità</b>                                      | <p>Comprendere il significato dell'art. 47 della Costituzione, collegandolo alla tutela del risparmio e al concetto di responsabilità finanziaria.</p> <p>Riconoscere l'importanza della pianificazione economica personale, distinguendo tra risparmio, spesa e investimento.</p> <p>Comprendere il ruolo e le funzioni del sistema assicurativo e previdenziale, riconoscendo l'importanza della prevenzione e della sicurezza economica nel tempo.</p> <p>Utilizzare strumenti digitali o fonti attendibili online per reperire informazioni su prodotti finanziari o assicurativi in modo critico e consapevole.</p> <p>Riflettere sui comportamenti economici quotidiani, collegandoli ai valori di equilibrio, legalità e sostenibilità.</p> |
| <b>Obiettivi minimi di apprendimento</b>            | <p>Individuare il significato dell'articolo 47 della Costituzione e spiegare, in modo semplice, perché la Repubblica tutela il risparmio.</p> <p>Distinguere tra risparmio e investimento, riconoscendo i principali strumenti di gestione del denaro.</p> <p>Descrivere in modo essenziale il funzionamento del sistema assicurativo e previdenziale.</p> <p>Riconoscere i rischi connessi all'uso di monete virtuali o investimenti non regolamentati.</p> <p>Adottare un atteggiamento consapevole e responsabile nelle scelte economiche personali, coerente con i principi costituzionali.</p>                                                                                                                                                |
| <b>Contesto</b>                                     | Scuola, vita quotidiana, mondo del lavoro                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |



| DIRITTO E TECNICHE AMM.VE DELLA STRUTTURA RICETTIVA   |                                                                                |
|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Metodologie didattiche</b>                         | Lezione frontale, peer to peer, attività di gruppo                             |
| <b>Strumenti utilizzati</b>                           | Materiale fornito dal docente, materiale multimediale caricato sulla classroom |
| <b>Tempi di realizzazione (1°Q, 2°Q, Intero a.s.)</b> |                                                                                |
| <b>Valutazione</b>                                    | Griglia di valutazione allegata                                                |

| LABORATORIO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Contenuti da sviluppare</b>                           | Conoscenza dei principi fondamentali della Costituzione                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Prerequisiti</b>                                      | Conoscenza dell'art. 32 (diritto alla salute) e l'art. 35 (tutela del lavoro) della Costituzione Italiana.<br>Manipolazione e trasformazione degli alimenti secondo le normative igienico-sanitarie.<br>Capacità di pianificare ed eseguire compiti individuali e di gruppo.<br>Consapevolezza del proprio ruolo e affidabilità nelle attività svolte.<br>Comportamento improntato al rispetto per gli altri, le regole e l'ambiente.                                                                           |
| <b>Conoscenze</b>                                        | Comprendere l'articolo 32 della Costituzione, che tutela la salute sia come diritto individuale che come interesse collettivo.<br>Essere consapevoli del ruolo della salute collettiva nella prevenzione e nell'impegno verso un ambiente salubre.<br>Comprendere l'articolo 35 (Tutela del lavoro) in tutte le sue forme, promuovendo la formazione professionale e gli accordi internazionali sui diritti del lavoro,                                                                                         |
| <b>Abilità</b>                                           | Utilizzare le nozioni di base e le conoscenze acquisite.<br>Identificare i problemi legati alla formazione e al mondo del lavoro e proporre soluzioni.<br>Utilizzare strumenti digitali per la ricerca di informazioni e la creazione di elaborati.                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Obiettivi minimi di apprendimento</b>                 | L'applicazione dei principi di "tutela del lavoro" e "dignità professionale" all'ambiente specifico della cucina (es. gerarchie in brigata, ritmi di lavoro, stress).<br>I concetti di sicurezza sul lavoro (D.Lgs. 81/08) specifici per la cucina: uso corretto delle attrezzature, prevenzione infortuni (tagli, ustioni, scivolamenti), gestione delle emergenze.<br>L'importanza della formazione continua ("elevazione professionale") nel settore (HACCP, aggiornamenti normativi) come diritto e dovere. |



## LABORATORIO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

|                                                |                                                        |
|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Contesto                                       | Aula e laboratorio di cucina                           |
| Metodologie didattiche                         | Lezione frontale e/o partecipata, attività di gruppo   |
| Strumenti utilizzati                           | Materiale fornito dal docente, materiale multimediale. |
| Tempi di realizzazione (1°Q, 2°Q, Intero a.s.) | 2 moduli 1° quadrimestre<br>2 moduli 2° quadrimestre   |
| Valutazione                                    | Griglia di valutazione allegata                        |

## STORIA

|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Contenuti da sviluppare | <p><b>Obiettivo:</b> analizzare come la tecnologia ha cambiato il lavoro, la comunicazione e la cittadinanza.</p> <p>L'informatica e Internet: la <b>terza rivoluzione industriale</b>.</p> <p>La <b>globalizzazione</b> e la trasformazione del lavoro (telelavoro, delocalizzazione, gig economy).<br/>Le sfide etiche: privacy, sicurezza, fake news, cyberbullismo, IA.<br/>Il concetto di <b>cittadinanza digitale</b>: diritti e doveri nel mondo online.</p> |
| Prerequisiti            | <p>Collocare eventi e processi storici in un quadro cronologico e tematico.</p> <p>Comprendere i cambiamenti nel mondo del lavoro e della società nel tempo.</p> <p>Riconoscere le radici storiche dei diritti dei lavoratori e dei cittadini.</p> <p>Riflettere sul ruolo dell'individuo nella società contemporanea, anche digitale.</p>                                                                                                                          |
| Conoscenze              | <p>La <b>Rivoluzione industriale</b> e la nascita della società industriale.</p> <p>Le <b>lotte dei lavoratori</b> e la conquista dei diritti sociali e politici.</p> <p>L'evoluzione del <b>mondo del lavoro</b> dal Novecento all'era digitale.</p> <p>La <b>rivoluzione informatica</b> e le sue conseguenze sociali ed economiche.</p> <p>Cittadinanza digitale: <b>diritti, doveri e responsabilità online</b>.</p>                                            |



| STORIA                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Abilità</b>                                        | Analizzare documenti storici e fonti digitali.<br>Confrontare le trasformazioni del lavoro nel tempo.<br>Riflettere sul concetto di <b>responsabilità digitale</b> .<br>Argomentare, in forma scritta e orale, sull'impatto della tecnologia sulla società e sui diritti dei cittadini. |
| <b>Obiettivi minimi di apprendimento</b>              | La <b>globalizzazione</b> e la trasformazione del lavoro (telelavoro, delocalizzazione, gig economy).<br>Le sfide etiche: privacy, sicurezza, fake news, cyberbullismo, IA.<br>Il concetto di <b>cittadinanza digitale</b> : diritti e doveri nel mondo online.                         |
| <b>Contesto</b>                                       | Aula                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Metodologie didattiche</b>                         | Lezione frontale e/o partecipata, attività di gruppo                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Strumenti utilizzati</b>                           | Materiale fornito dal docente, materiale multimediale.                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Tempi di realizzazione (1°Q, 2°Q, Intero a.s.)</b> | 2 moduli 1° quadrimestre<br>2 moduli 2° quadrimestre                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Valutazione</b>                                    | Griglia di valutazione allegata                                                                                                                                                                                                                                                         |

| LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Contenuti da sviluppare</b>                                | Organizzazione e gestione delle imprese ristorative                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Prerequisiti</b>                                           | Che cosa sono le imprese di servizi, la loro classificazione, le varie forme di ristorazione: commerciale e collettiva                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Conoscenze</b>                                             | <b>Organizzazione e gestione:</b> le risorse umane, l'organizzazione del lavoro, l'organigramma, la gestione degli acquisti, l'approvvigionamento, le politiche di approvvigionamento, la gestione del magazzino.                                                                                                                                                            |
| <b>Abilità</b>                                                | individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio, valorizzare e riconoscere i prodotti tipici individuando i marchi di qualità. Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi, simulare la gestione degli approvvigionamenti, elaborare nuove bevande e simulare la commercializzazione. |



## LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA

|                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Competenze</b>                                     | valorizzare il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, distinguendo i prodotti attraverso i marchi di qualità, gestione dei processi di approvvigionamento e delle aziende enogastronomiche nel rispetto delle normative haccp e sicurezza sul lavoro.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Obiettivi minimi di apprendimento</b>              | <p><b>CONOSCENZE (contenuti disciplinari):</b> le risorse umane, la struttura organizzativa, l'organigramma, job description, la selezione del personale, il CCNL. Le politiche di approvvigionamento, il magazzino, la gestione delle scorte.</p> <p><b>COMPETENZE:</b> valorizzare il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, distinguendo i prodotti attraverso i principali marchi di qualità, gestione dei principali processi di approvvigionamento e delle aziende enogastronomiche nel rispetto delle normative haccp e sicurezza sul lavoro.</p> <p><b>ABILITÀ:</b> valorizzare e riconoscere i prodotti tipici individuando i principali marchi di qualità, elaborare almeno una nuova bevanda e simulare la commercializzazione utilizzando le tecniche basilari.</p> |
| <b>Contesto</b>                                       | Aula e laboratorio di sala                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Metodologie didattiche</b>                         | Lezione frontale e/o partecipata, attività di gruppo, peer to peer                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Strumenti utilizzati</b>                           | libro di testo, internet, classroom                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Tempi di realizzazione (1°Q, 2°Q, Intero a.s.)</b> | 4 moduli 2° quadrimestre                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Valutazione</b>                                    | Griglia di valutazione allegata                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

## LINGUA E CULTURA INGLESE

|                                |                                              |
|--------------------------------|----------------------------------------------|
| <b>Contenuti da sviluppare</b> | Marketing, digital advertising e netiquette. |
|--------------------------------|----------------------------------------------|



| LINGUA E CULTURA INGLESE                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Prerequisiti</b>                                   | <p>Comprensione di testi scritti di livello B1 su temi noti (ospitalità, turismo)</p> <p>Capacità di esprimersi oralmente in modo chiaro su esperienze personali, argomenti di studio e situazioni professionali.</p> <p>Conoscenza delle principali strutture grammaticali</p> <p>Capacità di scrivere testi brevi e funzionali (descrizioni di servizi, brevi report)</p> <p>Padronanza del vocabolario professionale del settore hospitality</p>                                                                                                                                                                  |
| <b>Conoscenze</b>                                     | <p>Concetto di marketing e digital marketing, caratteristiche di un annuncio efficace in lingua inglese, concetto di netiquette e necessità di comportamenti corretti in ambienti digitali; regole principali della comunicazione online, riconoscimento delle pratiche scorrette.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Abilità</b>                                        | <p>Conoscere e applicare criticamente le norme comportamentali e le regole di corretto utilizzo degli strumenti e l'interazione con gli ambienti digitali, comprendendone le potenzialità per una comunicazione costruttiva ed efficace. Utilizzare servizi digitali adeguati ai diversi contesti, collaborando in rete e partecipando attivamente e responsabilmente alla vita della comunità.</p>                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Competenze</b>                                     | <p>Individuare forme di comunicazione digitale adeguate, adottando e rispettando le regole comportamentali proprie di ciascun contesto comunicativo.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Obiettivi minimi di apprendimento</b>              | <p><b>CONOSCENZE (contenuti disciplinari):</b></p> <p>Cenni di digital advertising e netiquette</p> <p><b>ABILITÀ:</b></p> <p>Conoscere e applicare criticamente le norme comportamentali e le regole di corretto utilizzo degli strumenti e l'interazione con gli ambienti digitali, comprendendone le potenzialità per una comunicazione costruttiva ed efficace. Utilizzare servizi digitali adeguati ai diversi contesti.</p> <p><b>COMPETENZE:</b></p> <p>Individuare forme di comunicazione digitale adeguate, adottando e rispettando le regole comportamentali proprie di ciascun contesto comunicativo.</p> |
| <b>Contesto</b>                                       | Aula                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Metodologie didattiche</b>                         | Lezione frontale e/o partecipata, attività di gruppo, peer to peer                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Strumenti utilizzati</b>                           | libro di testo, internet, classroom                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Tempi di realizzazione (1°Q, 2°Q, Intero a.s.)</b> | 2 moduli 2° quadrimestre                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Valutazione</b>                                    | Griglia di valutazione allegata                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |



## GRIGLIA DI VALUTAZIONE EDUCAZIONE CIVICA

| VOTO | DESCRITTORI                   | DETTAGLIO DEI DESCRITTORI                                                                                                                                                                                 |
|------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4    | conoscenze                    | Le conoscenze sui temi proposti sono episodiche, frammentarie e non consolidate, recuperabili con difficoltà, anche con l'aiuto dell'insegnante                                                           |
|      | abilità                       | L'alunno mette in atto solo occasionalmente, con l'aiuto, lo stimolo e il supporto di insegnanti e compagni le abilità connesse ai temi trattati.                                                         |
|      | atteggiamenti e comportamenti | L'alunno adotta occasionalmente comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e ha bisogno di costanti richiami e sollecitazioni degli adulti.                                           |
| 5    | conoscenze                    | Le conoscenze sui temi proposti sono episodiche e frammentarie, non ben organizzate e recuperabili con l'aiuto dell'insegnante.                                                                           |
|      | abilità                       | L'alunno mette in atto le abilità connesse ai temi trattati solo nell'esperienza diretta e con il supporto e lo stimolo dell'insegnante e dei compagni.                                                   |
|      | atteggiamenti e comportamenti | L'alunno non sempre adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e ne acquisisce consapevolezza solo con la sollecitazione degli adulti.                                         |
| 6    | conoscenze                    | Le conoscenze sui temi proposti sono essenziali, non sempre organizzate e recuperabili con qualche aiuto dell'insegnante.                                                                                 |
|      | abilità                       | L'alunno mette in atto le abilità connesse ai temi trattati nei casi più semplici e vicini alla propria diretta esperienza.                                                                               |
|      | atteggiamenti e comportamenti | L'alunno generalmente adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e ne rivela consapevolezza e capacità di riflessione con lo stimolo degli adulti.                             |
| 7    | conoscenze                    | Le conoscenze sui temi proposti sono sufficientemente consolidate, organizzate e recuperabili con il supporto di mappe o schemi forniti dall'insegnante.                                                  |
|      | abilità                       | L'alunno mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati nei contesti più noti e vicini all'esperienza diretta. Con il supporto dell'insegnante, collega le esperienze ai testi studiati. |



|    |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | atteggiamenti e comportamenti | L'alunno generalmente adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica in autonomia e mostra di averne una sufficiente consapevolezza, attraverso le riflessioni personali.                                                                                                                                                                                                     |
| 8  | conoscenze                    | Le conoscenze sui temi proposti sono consolidate e organizzate. L'alunno sa recuperarle in modo autonomo e utilizzarle nel lavoro                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|    | abilità                       | L'alunno mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati e sa collegare le conoscenze alle esperienze vissute, a quanto studiato e ai testi analizzati, con buona pertinenza                                                                                                                                                                                                         |
|    | atteggiamenti e comportamenti | L'alunno adotta solitamente, dentro e fuori di scuola, comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne buona consapevolezza che rivela nelle riflessioni personali e nelle discussioni.                                                                                                                                                                            |
| 9  | conoscenze                    | Le conoscenze sui temi proposti sono esaurienti, consolidate e bene organizzate. L'alunno sa recuperarle e metterle in relazione in modo autonomo e utilizzarle nel lavoro.                                                                                                                                                                                                                          |
|    | abilità                       | L'alunno mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati e sa collegare le conoscenze alle esperienze vissute, a quanto studiato e ai testi analizzati, con buona pertinenza e completezza e apportando contributi personali e originali.                                                                                                                                            |
|    | atteggiamenti e comportamenti | L'alunno adotta regolarmente comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne completa consapevolezza che rivela nelle riflessioni personali e nelle discussioni. Mostra capacità di rielaborazione delle questioni in discussione e di generalizzazione delle condotte in contesti noti.                                                                           |
| 10 | conoscenze                    | Le conoscenze sui temi proposti sono complete, consolidate, bene organizzate. L'alunno sa recuperarle e metterle in relazione in modo autonomo, riferirle anche servendosi di diagrammi, mappe, schemi e utilizzarle nel lavoro anche in contesti nuovi.                                                                                                                                             |
|    | abilità                       | L'alunno mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati; collega le conoscenze tra loro, ne rileva i nessi e le rapporta a quanto studiato e alle esperienze concrete con pertinenza e completezza. Generalizza le abilità a contesti nuovi. Porta contributi personali e originali, utili anche a migliorare le procedure, che è in grado di adattare al variare delle situazioni. |



# ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SPORTIVO "FORESI"  
ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"  
AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



|  |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | atteggiamenti e comportamenti | L'alunno adotta sempre comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne completa consapevolezza, che rivela nelle riflessioni personali e nelle discussioni. Mostra capacità di rielaborazione delle questioni in discussione e di generalizzazione delle condotte in contesti diversi e nuovi. Porta contributi personali e originali, proposte di miglioramento ed esercita influenza positiva sul gruppo. |
|--|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



## PROGRAMMA DI LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: CUCINA

### COMPETENZE DI BASE

Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio. Essere sensibile alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; svolgere la propria attività in équipe e integrando le proprie competenze con altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi a livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità. Creare piatti abbinando diversi gusti ed utilizzando correttamente gli elementi decorativi.

### MODULO N. 1 - UNITÀ 17 - TITOLO: IL CONCETTO DI QUALITÀ

- La qualità degli alimenti
- L'ecosostenibilità alimentare e le eccellenze locali
- Il Made in Italy agroalimentare

Tempi di realizzazione: novembre/dicembre

**CONOSCENZE:** Lo studente conosce i fattori di qualità degli alimenti e le caratteristiche delle certificazioni di qualità volontarie internazionali, comunitarie, nazionali e locali.

Conosce la recente normativa relativa all'etichettatura dei prodotti alimentari.

Conosce i principali prodotti DOP e IGP regionali.

Conosce il concetto di qualità alimentare.

**COMPETENZE:** Lo studente sa realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale.

**ABILITÀ:** Lo studente sa riconoscere e classificare gli alimenti di qualità sulla base della normativa e delle certificazioni previste.

Sa leggere correttamente le informazioni contenute in un'etichetta.

Sa riconoscere l'origine geografica di un prodotto di qualità, sa valorizzare al meglio i prodotti di qualità.

### MODULO N. 1 - OBIETTIVI MINIMI

**CONOSCENZE:** Lo studente conosce i principali fattori di qualità degli alimenti e le principali caratteristiche delle certificazioni di qualità volontarie internazionali, comunitarie, nazionali e locali.

Conosce le informazioni principali relative alla recente normativa relativa all'etichettatura dei prodotti alimentari.

Conosce i principali prodotti DOP e IGP regionali.

Conosce i fondamentali principi del concetto di qualità alimentare.

**COMPETENZE:** Lo studente sa realizzare pacchetti basilari di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale.

**ABILITÀ:** Lo studente sa riconoscere e classificare i principali alimenti di qualità sulla base della normativa e delle certificazioni previste.



Sa leggere correttamente le principali informazioni contenute in un'etichetta.

Sa riconoscere la zona geografica di alcuni prodotti di qualità, sa valorizzare al meglio alcuni prodotti di qualità.

## MODULO N. 2 - UNITÀ 18 - TITOLO: LA CREAZIONE DEL PIATTO

- Preparare un piatto artigianale

- La presentazione del piatto

- Alcune tecniche di tendenza

Tempi di realizzazione: febbraio/aprile

**CONOSCENZE:** Lo studente conosce le modalità di abbinamento degli ingredienti nella creazione di un piatto.

Conosce le preparazioni e cotture di tendenza.

Conosce le regole per la decorazione dei piatti.

**COMPETENZE:** Lo studente sa realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale utilizzando il web.

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

**ABILITÀ:** Lo studente sa accostare correttamente gli ingredienti.

Sa comporre i piatti abbinando i diversi gusti.

Sa utilizzare correttamente gli elementi decorativi.

## MODULO N. 2 - OBIETTIVI MINIMI

**CONOSCENZE:** Lo studente conosce le principali modalità di abbinamento degli ingredienti nella creazione di un piatto.

Conosce le principali preparazioni e cotture di tendenza.

Conosce le principali regole per la decorazione dei piatti.

**COMPETENZE:** Lo studente sa realizzare pacchetti base di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale.

Sa predisporre prodotti, servizi e menu di base coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.

**ABILITÀ:** Lo studente sa accostare correttamente diversi ingredienti.

Sa comporre i piatti abbinando i principali gusti.

Sa utilizzare correttamente alcuni elementi decorativi.

## VERIFICA E VALUTAZIONE

**Formativa:** Test di ingresso, Verifiche differenziate, Test a risposta chiusa, Verifiche per obiettivi minimi, Test a risposta multipla, Test a completamento, Test a risposta aperta.



**Sommativa:** Prove semi strutturate, Riassunti, Prove strutturate, Relazioni, Prove aperte, Autovalutazione.

### **NUMERO DI VERIFICHE PREVISTE**

Primo quadrimestre: 1 scritta, 1 orale, 1 pratica.

Secondo quadrimestre: 1 scritta, 1 orale, 1 pratica.

### **STRUMENTI UTILIZZATI**

Libro di testo (cartaceo e/o digitale), Appunti, Mappe concettuali, PC / Internet, Dispense, App Didattiche, G Suite for Education.

### **METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE**

Attività di laboratorio, Brainstorming, Debate, E-Learning, Lavoro di gruppo, Lezione dialogata, Lezione frontale, Lezione multimediale, Metodo induttivo/deduttivo, Metodo esperienziale/scientifico, Peer Education, Problem solving, Stage aziendale, Studio autonomo, Viaggi di istruzione e visite guidate.

### **MODALITÀ DI RECUPERO**

Recupero in itinere, Suddivisione classe in gruppo, Eventuali corsi di recupero, Studio autonomo, Attività peer-to-peer.

### **EVENTUALI STRATEGIE DI DIFFERENZIAZIONE DELLA DIDATTICA PER STUDENTI CON B.E.S.**

Apprendimento cooperativo, Didattica per problemi reali, Lavoro in gruppo e/o coppie, Adattamento obiettivi curricolari, Avvicinamento esigenze dell'alunno, Apprendimento cooperativo, Tutoring, Apprendimento per scoperta, Uso di mediatori didattici, Uso di attrezzature e ausili informatici.

### **RELAZIONE FINALE:**

La classe è composta da 9 alunni. Nel corso dell'anno scolastico, il gruppo classe ha mostrato un impegno complessivamente adeguato, con livelli di partecipazione e interesse diversificati. Una parte degli alunni ha evidenziato una buona continuità nello studio e nella partecipazione alle attività proposte, mentre altri hanno necessitato di maggior supporto e sollecitazione. Per quanto riguarda il raggiungimento degli obiettivi prefissati nella disciplina di Enogastronomia, si evidenzia che circa metà della classe ha conseguito un livello sufficiente di preparazione, dimostrando il possesso delle conoscenze essenziali e delle competenze di base. Un'ulteriore metà degli studenti ha raggiunto un buon livello di preparazione, evidenziando una discreta padronanza dei contenuti e una capacità di applicazione autonoma delle conoscenze acquisite. Due alunni si sono distinti per aver conseguito un livello eccellente, dimostrando approfondite conoscenze, capacità critiche e operative particolarmente sviluppate. Nel complesso, il percorso formativo ha permesso agli studenti di acquisire competenze coerenti con gli obiettivi programmati, tenendo conto delle specificità individuali e dei diversi stili di apprendimento.

**IL DOCENTE**



## PROGRAMMA DI SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

### 1. COMPETENZE DI BASE

Padroneggiare la disciplina per scopi professionali e utilizzare linguaggi specifici, per interagire praticamente nei contesti professionali.

Saper produrre testi orali e scritti strutturati e coesi per riferire situazioni, sostenere opinioni, con le opportune argomentazioni.

Saper interagire in maniera adeguata sia con gli interlocutori che con il contesto.

Saper riflettere sulla materia e i suoi usi anche in un'ottica comparativa.

### 2. COMPETENZE SPECIFICHE DI INDIRIZZO

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali; controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo merceologico, organolettico, nutrizionale e gastronomico.

Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche e stili alimentari, favorendo la diffusione di abitudini e stili alimentari sostenibili ed equilibrati.

### 3. ABILITÀ

Distinguere i criteri di Certificazione di qualità degli alimenti.

Redigere un piano HACCP; prevenire e gestire i rischi di infezioni, intossicazioni, tossinfezioni, connessi alla manipolazione di alimenti.

Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.

### 4. CONTENUTI

Di seguito gli argomenti svolti con il supporto del libro di testo:

#### **Alimentazione equilibrata:**

Definizioni dei seguenti termini: dieta, dietoterapia.

Metabolismo Basale, Termogenesi Indotta dalla Dieta, Bilancio Energetico, Indice di Massa Corporea.

La ripartizione dei pasti

Fabbisogno dei nutrienti secondo i LARN

Linee guida per una sana alimentazione

Le diete nella varie fasi e condizioni della vita (cenni)

Dieta mediterranea e piramide alimentare

Dieta vegetariana

Dieta vegana

#### **Dieta in particolari condizioni patologiche – Dietoterapia:**

Patologie e relative indicazioni dietetiche: obesità, malattie cardiovascolari, dislipidemie, ipertensione arteriosa, diabete, tumori.



# ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SPORTIVO "FORESI"  
ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"  
AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



Intolleranze alimentari e allergie  
Celiachia, intolleranza al lattosio

## **Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione:**

Sistema HACCP: Punti fondamentali del sistema e criteri di applicazione del metodo.  
Requisiti generali in materia di igiene.

**Contaminazione Chimica degli alimenti:** pesticidi, zoofarmaci, fertilizzanti, metalli pesanti.

**Contaminazione fisica degli alimenti:** corpi estranei.

## **Contaminazione biologica:**

Fattori che influenzano la crescita microbica (Temperatura, tempo, nutrienti, Disponibilità di ossigeno, acqua, pH)

Prioni: BSE

Virus: epatite A

Batteri

Infezioni, intossicazioni, tossinfezioni

Salmonella, Listeria, Botulino

Lieviti: Muffe

Parassiti: Tenia e Anisakis

Protozoi: Toxoplasmosi

## **5. OBIETTIVI MINIMI**

Conoscere le principali contaminazioni chimico-fisiche e biologiche.

Conoscere le raccomandazioni nutrizionali secondo i LARN e saper effettuare una valutazione dello stato nutrizionale.

Sapere che cosa è un piano HACCP e a che cosa serve

Conoscere le principali norme dietetiche nelle varie patologie: diabete, tumori, malattie cardiovascolari.

Intolleranze e allergie alimentari – celiachia.

Saper individuare i componenti della Piramide Alimentare Mediterranea.

Linee guida per una sana alimentazione

## **6. MODALITÀ DI VERIFICA E VALUTAZIONE**

Le verifiche effettuate sono state orali, ma soprattutto e più frequentemente scritte. E' stato monitorato via via il raggiungimento degli obiettivi disciplinari e il corretto utilizzo del linguaggio specifico della disciplina. Alla fine di ogni argomento sono state fatte domande agli alunni per monitorare gli argomenti appresi e soprattutto venivano dati spunti su come collegarli tra loro.

## **7. STRUMENTI UTILIZZATI**

Libro di testo in adozione, Appunti Mappe concettuali, Schemi sinottici Video relativi ad alcuni argomenti specifici ed uso di strumenti multimediali.



### RELAZIONE FINALE

La classe è composta da 9 alunni, di cui 4 maschi e 5 femmine; si presenta fortemente eterogenea sotto il profilo didattico. I livelli di preparazione, le competenze acquisite e i ritmi di apprendimento risultano differenziati, rendendo necessario, nel corso dell'anno, un costante adattamento delle strategie metodologiche al fine di favorire la partecipazione e il progresso di ciascun studente. Dal punto di vista disciplinare, il gruppo classe ha manifestato nel complesso un atteggiamento talvolta polemico, che ha richiesto interventi frequenti per garantire un clima di lavoro adeguato. Sotto il profilo relazionale, la classe non risulta pienamente coesa: si evidenziano dinamiche interne che non sempre favoriscono un clima di collaborazione e di supporto reciproco. Tuttavia, nel corso dell'anno si sono registrati alcuni miglioramenti nella gestione dei rapporti interpersonali, anche grazie a interventi mirati da parte dei docenti. Nonostante la partecipazione della classe a diversi eventi nel corso dell'anno scolastico, e pur rilevando che alcuni di essi hanno comportato un numero elevato di assenze — talvolta anche di natura strategica e diffusa — il programma è stato comunque svolto quasi interamente in tutte le sue parti. In conclusione, pur in presenza di alcune difficoltà legate all'eterogeneità della classe e ad alcune problematiche di carattere disciplinare e relazionale, il percorso didattico può ritenersi complessivamente soddisfacente, avendo consentito il raggiungimento degli obiettivi previsti nella maggior parte dei casi.

**LA DOCENTE**



## PROGRAMMA DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Il programma di Letteratura italiana è stato svolto secondo un'impostazione cronologico-storico-culturale, finalizzata all'inquadramento generale dei principali movimenti letterari, degli autori e delle opere più significative dal secondo Ottocento fino alla contemporaneità.

Nello svolgimento delle attività didattiche si è tenuto conto delle caratteristiche del percorso formativo dell'istituto professionale e dell'organizzazione oraria della classe, che prevede la presenza di attività di Formazione Scuola-Lavoro e di altre attività pratiche, le quali incidono sulla disponibilità del monte ore disciplinare; ciononostante, le ore complessivamente disponibili per la disciplina sono risultate adeguate al raggiungimento degli obiettivi essenziali previsti dalla programmazione.

L'azione didattica è stata pertanto orientata al trattamento dei nuclei fondamentali dei contenuti, privilegiando la contestualizzazione storico-culturale dei fenomeni letterari e lo sviluppo della capacità di orientamento nei principali periodi e correnti della letteratura italiana.

Accanto alla trattazione dei contenuti letterari, è stata curata anche la produzione scritta, attraverso esercitazioni guidate e attività di rielaborazione testuale. In particolare, gli studenti si sono esercitati su tipologie testuali coerenti con le prove dell'Esame di Maturità, con simulazioni e tracce ispirate alla prima prova, al fine di potenziare le competenze di scrittura, la capacità di organizzazione del testo e l'uso corretto della lingua italiana.

Al fine di favorire la motivazione e la partecipazione degli studenti, sono stati selezionati, laddove possibile, testi e autori in grado di risultare più vicini al loro vissuto e ai loro interessi, con particolare attenzione anche a tematiche quali la condizione femminile e aspetti della realtà sociale, così da facilitare l'accesso ai contenuti e la comprensione dei testi.

Nel complesso, il percorso ha consentito agli studenti di acquisire una conoscenza essenziale ma organica dello sviluppo della letteratura italiana tra Ottocento e Novecento.

### Obiettivi minimi

Per quanto riguarda i contenuti indicati in modo coincidente con quelli del programma generale, si precisa che essi sono stati comunque affrontati in forma semplificata ed essenziale, selezionando i nuclei fondamentali di ciascun argomento.

In particolare, sono stati privilegiati gli aspetti principali dei movimenti letterari e le informazioni di base sugli autori (biografia, pensiero e opere più significative), al fine di favorire l'acquisizione delle conoscenze indispensabili.

Per quanto riguarda invece le opere, si è proceduto a una riduzione del numero dei testi analizzati, mantenendo quelli più rappresentativi.



## MODULO N. 1 – Dalla Scapigliatura al Verismo: la letteratura della realtà

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Contenuti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● La Scapigliatura</li> <li>● <b>Emilio Praga</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Biografia</li> <li>■ <i>Preludio</i></li> </ul> </li> <li>● Il Positivismo</li> <li>● Il Realismo</li> <li>● Il Naturalismo</li> <li>● Il Verismo</li> <li>● <b>Giovanni Verga</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Biografia e pensiero</li> <li>○ La produzione letteraria</li> <li>○ <i>Vita dei campi</i> (Rosso Malpelo; La Lupa)</li> <li>○ <i>Novelle rusticane</i> (La roba)</li> <li>○ Il ciclo dei vinti (<i>I Malavoglia</i>; <i>Mastro Don Gesualdo</i>)</li> </ul> </li> </ul> | <p><b>Competenze</b></p> <p>Comprendere l'evoluzione della letteratura tra Ottocento e primo Novecento.<br/>         Collocare movimenti, autori e opere nel contesto storico e culturale.<br/>         Comprendere le caratteristiche del Verismo e del Naturalismo.<br/>         Analizzare testi narrativi di Verga.</p> <p><b>Abilità</b></p> <p>Analizzare testi narrativi individuando temi e caratteristiche.<br/>         Riconoscere le differenze tra movimenti letterari.<br/>         Esporre in modo corretto contenuti e concetti.<br/>         Utilizzare il lessico specifico di base.</p> |
| <p><b>Contenuti per obiettivi minimi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● La Scapigliatura</li> <li>● <b>Emilio Praga</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Biografia</li> </ul> </li> <li>● Il Positivismo</li> <li>● Il Realismo</li> <li>● Il Naturalismo</li> <li>● Il Verismo</li> <li>● <b>Giovanni Verga</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Biografia e pensiero</li> <li>○ La produzione letteraria</li> <li>○ <i>Vita dei campi</i> (Rosso Malpelo)</li> <li>○ <i>Novelle rusticane</i> (La roba)</li> <li>○ Il ciclo dei vinti (<i>I Malavoglia</i>)</li> </ul> </li> </ul>                                            | <p><b>Competenze</b></p> <p>Comprendere in modo essenziale i principali movimenti letterari.<br/>         Riconoscere autori e opere fondamentali.<br/>         Comprendere il significato generale di un testo narrativo.</p> <p><b>Abilità</b></p> <p>Individuare i temi principali nei testi.<br/>         Comprendere il contenuto generale di un brano.<br/>         Esporre in modo semplice le informazioni essenziali.</p>                                                                                                                                                                         |



**MODULO N. 2 – Tra tradizione e impegno: Carducci e la poesia sociale**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Contenuti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Giosuè Carducci</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Biografia e pensiero</li> <li>○ La produzione letteraria</li> <li>○ <i>Rime Nuove</i> (Pianto antico; San Martino)</li> <li>○ <i>Odi barbare</i> (Nevicata)</li> </ul> </li> <li>● <b>Ada Negri</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Biografia</li> <li>○ La produzione letteraria</li> <li>○ Letture da <i>Le solitarie</i></li> <li>○ Letture da <i>Sorelle</i></li> </ul> </li> </ul> | <p><b>Competenze</b><br/>Comprendere le caratteristiche della poesia tra Ottocento e Novecento.<br/>Analizzare testi poetici individuando temi e stile.<br/>Riconoscere il rapporto tra poesia e contesto sociale.</p> <p><b>Abilità</b><br/>Analizzare testi poetici cogliendo significato e struttura.<br/>Individuare temi e figure principali.<br/>Esporre contenuti in modo coerente.</p> |
| <p><b>Contenuti per obiettivi minimi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Giosuè Carducci</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Biografia e pensiero</li> <li>○ La produzione letteraria</li> <li>○ <i>Rime Nuove</i> (San Martino)</li> <li>○ <i>Odi barbare</i></li> </ul> </li> <li>● <b>Ada Negri</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Biografia</li> <li>○ La produzione letteraria</li> <li>○ Lettura da <i>Le solitarie/ Sorelle</i> (una lettura a scelta)</li> </ul> </li> </ul>           | <p><b>Competenze</b><br/>Comprendere il significato generale di una poesia.<br/>Riconoscere il tema principale del testo.</p> <p><b>Abilità</b><br/>Individuare il tema principale.<br/>Comprendere testi poetici semplici con guida.<br/>Esporre in modo essenziale.</p>                                                                                                                      |



**MODULO N. 3 – Decadentismo e Simbolismo**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Contenuti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Il Decadentismo</li> <li>● <b>Giovanni Pascoli</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Biografia e pensiero</li> <li>○ La produzione letteraria</li> <li>○ <i>Myricae</i></li> <li>○ <i>Canti di Castelvecchio</i> (Il gelsomino notturno)</li> </ul> </li> <li>● <b>Gabriele D'Annunzio</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Biografia e pensiero</li> <li>○ La produzione letteraria</li> <li>○ <i>Il piacere</i> (L'attesa dell'amante)</li> <li>○ <i>Notturmo</i> (Scrivo nell'oscurità)</li> <li>○ <i>Le laudi</i> (Alcyone: La sera fiesolana)</li> </ul> </li> </ul> | <p><b>Competenze</b><br/>Comprendere le caratteristiche del Decadentismo.<br/>Analizzare testi di Pascoli e D'Annunzio.<br/>Riconoscere simboli, immagini e linguaggio poetico.<br/>Confrontare autori e stili.</p> <p><b>Abilità</b><br/>Analizzare testi poetici e narrativi.<br/>Individuare temi e figure retoriche principali.<br/>Confrontare testi e autori.<br/>Esporre in modo ordinato.</p> |
| <p><b>Contenuti per obiettivi minimi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Il Decadentismo</li> <li>● <b>Giovanni Pascoli</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Biografia e pensiero</li> <li>○ La produzione letteraria</li> <li>○ <i>Myricae</i></li> <li>○ <i>Canti di Castelvecchio</i> (Il gelsomino notturno)</li> </ul> </li> <li>● <b>Gabriele D'Annunzio</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Biografia e pensiero</li> <li>○ La produzione letteraria</li> <li>○ <i>Il piacere</i></li> <li>○ <i>Notturmo</i></li> <li>○ <i>Le laudi</i> (Alcyone)</li> </ul> </li> </ul>                                             | <p><b>Competenze</b><br/>Comprendere in modo essenziale il Decadentismo.<br/>Riconoscere il significato generale dei testi.</p> <p><b>Abilità</b><br/>Individuare temi semplici nei testi.<br/>Comprendere il contenuto generale.<br/>Esporre in modo semplice.</p>                                                                                                                                   |



**MODULO N. 4 – Le Avanguardie**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Contenuti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le Avanguardie</li> <li>• Il Futurismo</li> <li>• <b>Filippo Tommaso Marinetti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Biografia e pensiero</li> <li>○ <i>La cucina futurista (letture scelte)</i></li> </ul> </li> </ul>                        | <p><b>Competenze</b><br/>Comprendere le caratteristiche delle Avanguardie.<br/>Analizzare il Futurismo e le sue innovazioni.<br/>Riconoscere la rottura con la tradizione.</p> <p><b>Abilità</b><br/>Comprendere testi futuristi.<br/>Individuare idee principali del movimento.<br/>Esporre contenuti in modo chiaro.</p> |
| <p><b>Contenuti per obiettivi minimi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le Avanguardie</li> <li>• Il Futurismo</li> <li>• <b>Filippo Tommaso Marinetti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Biografia e pensiero</li> <li>○ <i>La cucina futurista (lettura a scelta)</i></li> </ul> </li> </ul> | <p><b>Competenze</b><br/>Comprendere le idee principali del Futurismo.<br/>Riconoscere il significato generale dei testi.</p> <p><b>Abilità</b><br/>Individuare informazioni essenziali.<br/>Comprendere testi guidati.<br/>Esporre in modo semplice.</p>                                                                  |



**MODULO N. 5 – Il romanzo del Novecento**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Contenuti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Italo Svevo</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Biografia e pensiero</li> <li>○ La produzione letteraria</li> <li>○ <i>La coscienza di Zeno</i></li> <li>○ <i>Una vita</i></li> <li>○ <i>Una burla riuscita</i></li> </ul> </li> <li>● <b>Luigi Pirandello</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Biografia e pensiero</li> <li>○ La produzione letteraria</li> <li>○ <i>Novelle per un anno (Il treno ha fischiato, La patente, Ciaula scopre la luna; La trappola)</i></li> <li>○ <i>Così è se vi pare</i> (La voce della verità)</li> <li>○ <i>Sei personaggi in cerca d'autore (L'ingresso in scena dei personaggi)</i></li> <li>○ <i>Il fu Mattia Pascal; Uno, nessuno, centomila</i> (trama e struttura)</li> </ul> </li> </ul> | <p><b>Competenze</b><br/>Comprendere l'evoluzione del romanzo del Novecento.<br/>Analizzare testi di Svevo e Pirandello.<br/>Riconoscere temi come identità e crisi dell'individuo.<br/>Comprendere struttura e significato delle opere.</p> <p><b>Abilità</b><br/>Analizzare testi narrativi.<br/>Individuare temi e personaggi.<br/>Riassumere e confrontare opere.<br/>Esporre in modo corretto.</p> |
| <p><b>Contenuti per obiettivi minimi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Italo Svevo</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Biografia e pensiero</li> <li>○ La produzione letteraria</li> <li>○ <i>La coscienza di Zeno</i></li> <li>○ <i>Una vita</i></li> <li>○ <i>Una burla riuscita</i></li> </ul> </li> <li>● <b>Luigi Pirandello</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Biografia e pensiero</li> <li>○ La produzione letteraria</li> <li>○ <i>Novelle per un anno (Ciaula scopre la luna)</i></li> <li>○ <i>Così è se vi pare</i></li> <li>○ <i>Il fu Mattia Pascal</i></li> </ul> </li> </ul>                                                                                                                                                                                        | <p><b>Competenze</b><br/>Comprendere il contenuto essenziale dei testi narrativi.<br/>Riconoscere i temi principali.</p> <p><b>Abilità</b><br/>Individuare personaggi e fatti principali.<br/>Riassumere in modo guidato.<br/>Esporre in modo semplice.</p>                                                                                                                                             |



**MODULO N. 6 – La poesia del Novecento**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Contenuti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'Ermetismo</li> <li>• <b>Giuseppe Ungaretti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Biografia e pensiero</li> <li>○ La produzione letteraria</li> <li>○ <i>Fratelli</i></li> <li>○ <i>Soldati</i></li> <li>○ <i>La madre</i></li> </ul> </li> <li>• <b>Umberto Saba</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Biografia e pensiero</li> <li>○ La produzione letteraria</li> <li>○ <i>Amai</i></li> </ul> </li> <li>• <b>Eugenio Montale</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Biografia e pensiero</li> <li>○ La produzione letteraria</li> <li>○ <i>Ho sceso, dandoti il braccio</i></li> <li>○ <i>Spesso il male di vivere ho incontrato</i></li> </ul> </li> </ul> | <p><b>Competenze</b></p> <p>Comprendere le caratteristiche della poesia del Novecento.</p> <p>Analizzare testi di Ungaretti, Saba e Montale.</p> <p>Riconoscere temi esistenziali e linguaggio poetico.</p> <p><b>Abilità</b></p> <p>Analizzare testi poetici.</p> <p>Individuare temi ed emozioni.</p> <p>Interpretare testi con guida.</p> <p>Esporre in modo coerente.</p> |
| <p><b>Contenuti per obiettivi minimi</b></p> <p><b>Contenuti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'Ermetismo</li> <li>• <b>Giuseppe Ungaretti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Biografia e pensiero</li> <li>○ La produzione letteraria</li> <li>○ <i>Soldati</i></li> </ul> </li> <li>• <b>Umberto Saba</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Biografia e pensiero</li> <li>○ La produzione letteraria</li> <li>○ <i>Amai</i></li> </ul> </li> <li>• <b>Eugenio Montale</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Biografia e pensiero</li> <li>○ La produzione letteraria</li> <li>○ <i>Ho sceso, dandoti il braccio</i></li> </ul> </li> </ul>                                                                   | <p><b>Competenze</b></p> <p>Comprendere il significato generale delle poesie.</p> <p>Riconoscere il tema principale.</p> <p><b>Abilità</b></p> <p>Individuare tema ed emozione principale.</p> <p>Comprendere testi brevi.</p> <p>Esporre in modo essenziale.</p>                                                                                                             |



**MODULO N. 7 – Il Neorealismo**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Contenuti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Il Neorealismo e il cinema</li> <li>● <b>Elsa Morante</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Biografia e pensiero</li> <li>○ La produzione letteraria</li> <li>○ <i>La storia</i></li> </ul> </li> <li>● <b>Elena Ferrante</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Biografia e pensiero</li> <li>○ La produzione letteraria</li> <li>○ <i>L'amica geniale</i></li> </ul> </li> </ul>                      | <p><b>Competenze</b><br/>Comprendere le caratteristiche del Neorealismo.<br/>Analizzare il rapporto tra letteratura e storia.<br/>Comprendere testi narrativi contemporanei.<br/>Riconoscere temi sociali e storici.</p> <p><b>Abilità</b><br/>Analizzare testi narrativi.<br/>Individuare temi e contesto storico.<br/>Comprendere e sintetizzare contenuti.<br/>Esporre in modo corretto.</p> |
| <p><b>Contenuti per obiettivi minimi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Il Neorealismo e il cinema</li> <li>● <b>Elsa Morante</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Biografia e pensiero</li> <li>○ La produzione letteraria</li> <li>○ <i>La storia</i></li> </ul> </li> <li>● <b>Elena Ferrante</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Biografia e pensiero</li> <li>○ La produzione letteraria</li> <li>○ <i>L'amica geniale</i></li> </ul> </li> </ul> | <p><b>Competenze</b><br/>Comprendere in modo essenziale il Neorealismo.<br/>Riconoscere i temi principali.</p> <p><b>Abilità</b><br/>Individuare le informazioni principali.<br/>Comprendere il contenuto generale.<br/>Esporre in modo semplice.</p>                                                                                                                                           |



## RELAZIONE FINALE

La classe presenta un profilo eterogeneo sia sul piano delle conoscenze sia su quello delle abilità. Gli studenti mostrano livelli di apprendimento differenti, con un gruppo che evidenzia una preparazione più solida e un altro che necessita di un maggiore supporto per consolidare le conoscenze di base e migliorare la continuità nello studio.

L'attività didattica è stata pertanto impostata con l'obiettivo di favorire il recupero delle fragilità iniziali e di accompagnare progressivamente tutti gli alunni verso il raggiungimento degli obiettivi previsti, attraverso la semplificazione dei contenuti, il ripasso costante e il richiamo frequente ai nuclei fondamentali della disciplina.

All'interno del gruppo classe si evidenziano alcuni studenti che, in rapporto al livello medio della classe, hanno raggiunto buoni risultati.

Il percorso didattico ha risentito, in parte, della discontinuità nella frequenza da parte di alcuni alunni e dell'impegno in attività di Formazione Scuola-Lavoro e progetti formativi, che hanno talvolta inciso sulla regolarità dello svolgimento delle lezioni. Nonostante ciò, nel corso dell'anno si è osservato un progressivo miglioramento dell'atteggiamento generale della classe, con una maggiore partecipazione e un più attivo coinvolgimento nelle attività proposte.

In particolare, le attività di tipo laboratoriale hanno favorito un approccio più operativo ai contenuti, contribuendo a stimolare la collaborazione tra pari e lo sviluppo di competenze trasversali quali il lavoro di gruppo, l'organizzazione del lavoro e la capacità di affrontare semplici situazioni problematiche.

Nel complesso, gli obiettivi didattici programmati possono ritenersi raggiunti in modo globalmente adeguato, pur nella presenza delle naturali differenziazioni nei livelli di apprendimento che caratterizzano il gruppo classe.

**LA DOCENTE**



## PROGRAMMA DI LINGUA E CULTURA INGLESE

### MODULO N. 1 – “The service”

**Tempi di realizzazione:** settembre - dicembre

**CONOSCENZE (contenuti disciplinari):**

#### AREA LESSICALE

Dining room service equipment, Dining room preparation; The basics of etiquette; Types of service; Gueridon service; Flambéing.

#### AREA COMUNICATIVA

Speaking about the differences among the types of service

#### ABILITÀ:

Capire i punti principali di interventi complessi su argomenti concreti e astratti (the service) a condizione che il linguaggio sia articolato in modo standard.

Produrre brevi testi scritti e orali coerenti e coesi, relativi ai diversi tipi di servizio disponibili presso strutture ricettive.

#### COMPETENZE:

Uso della lingua nelle quattro abilità riconducibile al livello B1+ del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le lingue:

comprendere testi orali e scritti inerenti a tematiche di interesse sia personale sia scolastico (ambiti sociale, letterario, artistico) sia professionale; produrre testi orali e scritti per riferire fatti, descrivere situazioni, argomentare e sostenere opinioni; interagire nella lingua straniera in maniera adeguata sia agli interlocutori sia al contesto; analizzare e interpretare gli aspetti relativi alla cultura dei paesi in cui si parla la lingua, con attenzione a tematiche comuni a più discipline; saper riflettere sul sistema e sugli usi linguistici, nonché sui fenomeni culturali; essere consapevoli di analogie e differenze culturali sia nel contatto con culture altre sia all'interno della propria; comprendere e rielaborare, nella lingua straniera, contenuti di discipline non linguistiche

**Obiettivi minimi specifici dell'Unità in termini di:**

**CONOSCENZE (contenuti disciplinari):**

#### AREA LESSICALE

Step principali relativi alla preparazione della sala; I 5 tipi di servizio e le loro caratteristiche.

#### AREA COMUNICATIVA

Descrivere gli stili di servizio

#### ABILITÀ:

Esprimersi con frasi semplici e convenzionali sul servizio. Comprendere, in modo generico, argomenti relativi ai diversi stili di servizio e di dining room equipment; riconoscere vocaboli principali inerenti al servizio.

#### COMPETENZE:

Interagire in brevi conversazioni inerenti alla sfera professionale. Riconoscere le parole chiave all'interno di un testo per reperire informazioni utili.

### MODULO N. 2 – “Food and health”

**Tempi di realizzazione:** dicembre - marzo

**CONOSCENZE (contenuti disciplinari):**

#### AREA LESSICALE

The Eatwell Guide; Food Groups; Nutrients; The Food Pyramid; The Mediterranean Diet Pyramid; Alternative Diets (vegan, vegetarian, rawist, macrobiotic); Special Diets for food allergies and intolerances; Celiac disease.



### AREA COMUNICATIVA

Discussing healthy food, its nutrients and benefits to human health and good dietary habits.

Discussing alternative diets and the Mediterranean Diet.

#### ABILITÀ:

Capire i punti principali di interventi complessi su argomenti concreti e astratti (Healthy diets, food-related diseases, The Mediterranean diet pyramid) a condizione che il linguaggio sia articolato in modo standard.

Intervenire oralmente con discorsi coerenti e coesi relativi all'alimentazione.

#### COMPETENZE:

Uso della lingua nelle quattro abilità riconducibile al livello B1+ del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le lingue:

comprendere testi orali e scritti inerenti a tematiche di interesse sia personale sia scolastico (ambiti sociale, letterario, artistico) sia professionale; produrre testi orali e scritti per riferire fatti, descrivere situazioni, argomentare e sostenere opinioni; interagire nella lingua straniera in maniera adeguata sia agli interlocutori sia al contesto; analizzare e interpretare gli aspetti relativi alla cultura dei paesi in cui si parla la lingua, con attenzione a tematiche comuni a più discipline; saper riflettere sul sistema e sugli usi linguistici, nonché sui fenomeni culturali; essere consapevoli di analogie e differenze culturali sia nel contatto con culture altre sia all'interno della propria; comprendere e rielaborare, nella lingua straniera, contenuti di discipline non linguistiche

**Obiettivi minimi specifici dell'Unità in termini di:**

#### CONOSCENZE (contenuti disciplinari):

#### AREA LESSICALE

Food and its nutrients; The Mediterranean Diet Pyramid.

#### AREA COMUNICATIVA

Parlare di una dieta sana, dei suoi nutrienti e dei benefici sulla salute.

#### ABILITÀ:

Esprimersi con frasi semplici e convenzionali in riguardo ad una dieta sana e alle abitudini alimentari. Comprendere, in modo generico, argomenti relativi alla dieta mediterranea; riconoscere vocaboli principali inerenti ai macronutrienti e micronutrienti

#### COMPETENZE:

Interagire in brevi conversazioni inerenti alla sfera professionale. Riconoscere le parole chiave all'interno di un testo per reperire informazioni utili.

### MODULO N. 3 – “Restaurant promotion and delivery”

Tempi di realizzazione: marzo - aprile

#### CONOSCENZE (contenuti disciplinari):

#### AREA LESSICALE

Marketing, The product life cycle; The different types of promotion; Digital advertising.

#### AREA COMUNICATIVA

Promoting one's own business.

#### ABILITÀ:

Capire i punti principali di interventi complessi su argomenti concreti e astratti (marketing e promotion) a condizione che il linguaggio sia articolato in modo standard.

Intervenire oralmente con discorsi coerenti e coesi relativi al digital advertising.

#### COMPETENZE:

Uso della lingua nelle quattro abilità riconducibile al livello B1+ del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le lingue:



comprendere testi orali e scritti inerenti a tematiche di interesse sia personale sia scolastico (ambiti sociale, letterario, artistico) sia professionale; produrre testi orali e scritti per riferire fatti, descrivere situazioni, argomentare e sostenere opinioni; interagire nella lingua straniera in maniera adeguata sia agli interlocutori sia al contesto; analizzare e interpretare gli aspetti relativi alla cultura dei paesi in cui si parla la lingua, con attenzione a tematiche comuni a più discipline; saper riflettere sul sistema e sugli usi linguistici, nonché sui fenomeni culturali; essere consapevoli di analogie e differenze culturali sia nel contatto con culture altre sia all'interno della propria; comprendere e rielaborare, nella lingua straniera, contenuti di discipline non linguistiche

**Obiettivi minimi specifici dell'Unità in termini di:**

**CONOSCENZE (contenuti disciplinari):**

**Area lessicale:**

Le 4 P; I diversi tipi di restaurant promotion; Digital advertising

**Funzione comunicativa:**

Promuovere il proprio ristorante.

**ABILITÀ:**

Esprimersi con frasi semplici e convenzionali in riguardo il marketing e la pubblicità di un ristorante. Comprendere, in modo generico, argomenti relativi alle buone pratiche su internet, riconoscendone i vocaboli principali inerenti.

**COMPETENZE:**

Interagire in brevi conversazioni inerenti alla sfera professionale. Riconoscere le parole chiave all'interno di un testo per reperire informazioni utili.

#### **MODULO N. 4 – “Food safety and hygiene”**

**Tempi di realizzazione: maggio (in fase di completamento)**

**CONOSCENZE (contenuti disciplinari):**

**Area lessicale:**

Food contamination; Food poisoning; Food spoilage and food storage; Good food storage and food classification; Food preservation; The HACCP system; The HACCP principles

**Funzione comunicativa:**

Talking about rules and procedures

**ABILITÀ:**

Esprimersi con frasi articolate in linguaggio standard su argomenti familiari e relativi HACCP, i metodi di conservazione degli alimenti, utilizzando lessico settoriale.

Comprendere frasi ed espressioni di uso frequente relative alla sfera professionale; scrivere testi articolati ma di relativa lunghezza su argomenti inerenti alla sfera professionale.

**COMPETENZE:**

Uso della lingua nelle quattro abilità riconducibile al livello B2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le lingue:

comprendere testi orali e scritti inerenti a tematiche di interesse sia personale sia scolastico (ambiti sociale, letterario, artistico); produrre testi orali e scritti per riferire fatti, descrivere situazioni, argomentare e sostenere opinioni; interagire nella lingua straniera in maniera adeguata sia agli interlocutori sia al contesto; analizzare e interpretare gli aspetti relativi alla cultura dei paesi in cui si parla la lingua, con attenzione a tematiche comuni a più discipline; saper riflettere sul sistema e sugli usi linguistici, nonché sui fenomeni culturali; essere consapevoli di analogie e differenze culturali sia nel contatto con culture altre sia all'interno della propria; comprendere e rielaborare, nella lingua straniera, contenuti di discipline non linguistiche (CLIL).

**Obiettivi minimi specifici dell'Unità in termini di:**

**CONOSCENZE (contenuti disciplinari):**

**CONOSCENZE:****Area lessicale:**

L'HACCP. Le fasi dell'HACCP.

**Funzione comunicativa:**

Parlare delle fasi dell'HACCP

**ABILITÀ:**

Esprimersi con frasi semplici e convenzionali per elencare le fasi dell'HACCP. Comprendere, in modo generico, argomenti relativi alla sicurezza e conservazione dei cibi.

**COMPETENZE:**

Interagire in brevi conversazioni inerenti alla sfera professionale. Riconoscere le parole chiave all'interno di un testo per reperire informazioni utili.

| Metodologie                                                                                                                                                                                                                  | Strumenti di valutazione                                                                                                             | Strumenti e sussidi                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lezione frontale<br>Lezione partecipata<br>Esercitazioni pratiche<br>Metodo induttivo<br>Lavoro di gruppo<br>Discussione guidata<br>Simulazione<br>Altro/i (specificare):<br>roleplaying, flipped classroom,<br>peer to peer | Prova scritta<br>Colloquio<br>Interventi dal banco<br>Prove strutturate<br>Elaborati individuali<br>Elaborati di gruppo<br>Classroom | Testo/i di adozione<br>Piattaforma G- Suite<br>Altre piattaforme digitali<br>Argo DidUP<br>Risorse documentali su rete<br>Audiovisivi<br>Software didattico / applicativo<br>Altro/i (specificare): mappe e contenuti<br>riassuntivi e semplificati. |

**RELAZIONE FINALE**

La classe è composta da 9 alunni; sebbene il numero contenuto potrebbe favorire un lavoro più efficace e personalizzato, nel corso dell'anno si è registrata una frequenza non sempre regolare, che ha inciso sulla continuità del lavoro didattico. Inoltre, la partecipazione a numerosi progetti, la quale ha rappresentato un'opportunità formativa significativa, ha talvolta reso meno lineare lo svolgimento delle attività previste. Il gruppo classe si presenta eterogeneo e non sempre pienamente coeso; si rileva infatti la presenza di alcuni sottogruppi, che in parte hanno inciso sulla collaborazione complessiva. Sotto il profilo delle competenze in lingua inglese, emergono livelli differenziati: alcuni studenti mostrano una buona proficiency, mentre altri si attestano su un livello sufficiente, funzionale a esprimersi in modo molto semplice in relazione al proprio ambito di indirizzo; a tal proposito, è stato attivato un corso di recupero pomeridiano per fornire agli alunni del tempo aggiuntivo per il recupero e l'esercizio della produzione orale con l'uso della microlingua, frequentato tuttavia da un esiguo numero di studenti.

**LA DOCENTE**



## PROGRAMMA DI RELIGIONE CATTOLICA

### COMPETENZE

- Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale.
- Valutare la dimensione religiosa della vita umana a partire dalla conoscenza della Bibbia e della persona di Gesù Cristo, riconoscendo il senso e il significato del linguaggio religioso cristiano.
- Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche della fede cristiana, interpretandone correttamente i contenuti, secondo la tradizione della Chiesa, nel confronto aperto ai contributi di altre discipline e tradizioni storico-culturali.
- Cogliere la presenza e l'incidenza del Cristianesimo nella storia e nella cultura per una lettura critica del mondo contemporaneo.
- Operare criticamente scelte etico-religiose in riferimento ai valori proposti dal cristianesimo.

### ABILITÀ

- Confrontare orientamenti e risposte cristiane alle più profonde questioni della condizione umana, nel quadro di differenti patrimoni culturali e religiosi presenti in Italia, in Europa e nel mondo.
- Collegare, alla luce del cristianesimo, la storia umana e la storia della salvezza, cogliendo il senso dell'azione di Dio nella storia dell'uomo.
- Descrivere l'incontro del messaggio cristiano universale con le culture particolari e gli effetti che esso ha prodotto nei vari contesti sociali.
- Leggere pagine scelte dell'Antico e del Nuovo Testamento applicando i corretti criteri di interpretazione.
- Riconoscere in opere artistiche, letterarie e sociali i riferimenti biblici e religiosi che ne sono all'origine e decodificarne il linguaggio simbolico.

### CONTENUTI

#### MODULO N. 1

##### La vita morale

- L'importanza della formazione culturale e non solo tecnica nelle prospettive professionali, sociali e personali adulte.
- Il concetto di giustizia: excursus storico filosofico. Giustizia nel Cristianesimo: "non fare agli altri ciò che non vorresti fare a te stesso".
- Perché nelle società più sviluppate e ricche le religioni tradizionali sembrano in crisi? Cosa insegna il Vangelo sul Regno di Dio e la predilezione dei bambini; Kierkegaard, "Timore e tremore", la fede di Abramo e il sacrificio di Isacco.
- Il "Giorno della memoria": il concetto di empatia nelle relazioni. La "regola d'oro" formulata nelle diverse religioni del mondo.
- Il suicidio assistito. La L. reg. Toscana n. 16/2025: diritto alla vita e principio di autodeterminazione. Prospettive culturali.



## MODULO N. 2

### L'identità umana e divina di Gesù

- Chi è Gesù Cristo: uomo e Dio.
- Pasqua e Resurrezione. Differenza con la reincarnazione.
- Mt. 25, 31 - 46: la cura degli ultimi come metro del giudizio di Dio sugli uomini.
- La crocefissione luogo d'incontro dell'uomo con Dio. Lettura ed esegesi della meditazione di padre Ermes Ronchi per la Domenica delle Palme 2026.

## MODULO N. 3

### Magistero ecclesiale

- Immacolata Concezione.
- Il Peccato Originale.
- I sacramenti dell'iniziazione cristiana. Storia ed evoluzione. Il Battesimo.

## MODULO N. 4

### Cristianesimo e Chiesa

- Il presepe: personaggi necessari ed accessori. Funzioni e significato di ogni personaggio.
- Gli elementi architettonici delle chiese. La Via crucis.
- le piante utilizzate nei chiostri dei conventi: fico, melograno, olivo, palma. Simbolismo tra Antico e Nuovo Testamento.
- Le radici cristiane dell'Occidente. Identità di una cultura. Tensioni e rischi contemporanei.

## OGGETTIVI MINIMI

### CONOSCENZE

- Approfondisce gli interrogativi di senso più rilevanti in confronto col Cristianesimo.
- Il Mistero Pasquale. Il Peccato Originale.
- I sacramenti dell'iniziazione cristiana. Storia ed evoluzione. Il Battesimo.
- L'interruzione volontaria della gravidanza. La dottrina del Cristianesimo.

### COMPETENZE

- Valutare la dimensione religiosa della vita umana a partire da una basilica conoscenza della Bibbia e della persona di Gesù Cristo.
- Cogliere le tracce essenziali del Cristianesimo nella cultura contemporanea.
- Riflettere sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano e sviluppare un proprio senso critico per un progetto di vita.
- Operare criticamente scelte etico-religiose in riferimento ai valori proposti dal Cristianesimo.

### ABILITÀ

- Leggere pagine scelte dell'Antico e del Nuovo Testamento applicando i corretti criteri di interpretazione.
- Riconoscere in opere artistiche, letterarie e sociali i riferimenti biblici e religiosi che ne sono all'origine e decodificarne il linguaggio simbolico.



# ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SPORTIVO "FORESI"  
ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"  
AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



## MODALITÀ DI VERIFICA E VALUTAZIONE:

Domande e conversazione, colloquio guidato, metodo induttivo, lavoro di gruppo.

Interventi dal banco, elaborati di gruppo, griglia di valutazione dipartimentale.

## STRUMENTI UTILIZZATI:

Risorse documentali su rete, audiovisivi, PC /internet.

## RELAZIONE FINALE:

La classe è stata seguita in tutto il suo percorso quinquennale. Negli ultimi anni il corso di IRC per questa classe è svolto in articolazione con i colleghi della 5 Mat. Gli alunni sono maturati nel corso del ciclo di studi, mostrando, pur nella vivacità, un complessivo buon grado di attenzione e comprensione dei temi trattati, con punte isolate di ottima elaborazione e spirito critico in relazione agli argomenti presentati. Buona partecipazione al dialogo educativo per una parte, con singole differenze di impegno e continuità. Alcuni studenti si sono distinti ed hanno raggiunto un livello adeguato di preparazione, la maggioranza discreto, pochi sono rimasti più passivi o distratti nel dialogo educativo.

Nel complesso, pur con differenze legate all'impegno e alle abilità individuali, gli alunni sono capaci di rielaborare criticamente gli argomenti affrontati. Gruppo classe sostanzialmente educato, rispettoso degli impegni istituzionali, maturato negli anni, ormai positivamente orientato e formato agli impegni e alle sfide della vita adulta.

**IL DOCENTE**



## PROGRAMMA DI DIRITTO E TECNICHE AMM.VE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

### MODULO 0 (Recupero e potenziamento dei prerequisiti) - Analisi dei costi delle imprese turistico-ristorative

#### Conoscenze:

- I costi e la loro classificazione;
- I metodi di calcolo dei costi;
- Il Food and beverage cost;
- La determinazione del prezzo di vendita

#### Competenze:

- Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione;
- Applicare, anche collaborando con altri, tecniche standard di Revenue management e di budgeting reporting aziendale attraverso opportune azioni di marketing in contesti professionali strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.

#### Abilità:

- Distinguere le principali categorie di costo (fissi/variabili, diretti/indiretti) applicandole a esempi del settore della ristorazione;
- Applicare i metodi di calcolo dei costi a situazioni pratiche;
- Comprendere l'importanza del food and beverage cost e del suo monitoraggio periodico;
- Saper determinare il prezzo di vendita di prodotti enogastronomici con metodi coerenti.

#### Obiettivi minimi del modulo:

- Saper distinguere un costo fisso da un costo variabile e un costo diretto da un costo indiretto, con riferimento ad una attività ristorativa;
- Saper calcolare il Food cost con una procedura guidata;
- Calcolare il prezzo di vendita di un prodotto (singola pietanza o menu) utilizzando il metodo del fattore.

### MODULO 1 – Il Marketing

#### Conoscenze:

- Il Marketing, aspetti generali;
- Differenza tra Marketing strategico e operativo;
- Il Marketing dei servizi e il Marketing turistico;
- Il Marketing strategico, obiettivi e attività: analisi interna, analisi esterna, segmentazione, targeting e posizionamento, in contesti turistico-ristorativi;
- Il Marketing operativo (le attività di Marketing mix);
- Web marketing;
- Costruzione di un Marketing plan, in una situazione guidata.

#### Competenze:



- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche;
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e sviluppo della cultura dell'innovazione;
- Contribuire alle strategie di destination marketing attraverso la promozione di beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

#### **Abilità:**

- Individuare gli elementi fondamentali di un processo di Marketing;
- Classificare azioni aziendali in "strategiche" o "operative" in semplici scenari;
- Effettuare analisi interne su un'azienda immaginaria o reale;
- Osservare l'ambiente esterno (clienti, concorrenza, trend) e trarne conclusioni utili;
- Suddividere il mercato in gruppi di clienti (segmenti) e descriverli in modo pratico;
- Scegliere un target coerente con un caso proposto e motivare la scelta;
- Proporre un'idea di posizionamento chiaro (es. "ristorante economico", "hotel per famiglie");
- Rappresentare i risultati dell'analisi strategica attraverso schemi o mappe semplificate;
- Saper individuare strategie di marketing mix coerenti con gli obiettivi aziendali;
- Identificare i principali strumenti del web marketing (sito, social, recensioni, ads);
- Redigere un Marketing Plan in una situazione guidata, per un'attività turistico-ristorativa.

#### **Obiettivi minimi del modulo:**

- Riconoscere lo scopo del marketing in un'azienda turistico-ristorativa;
- Distinguere attività strategiche da attività operative attraverso esempi molto concreti;
- Effettuare una breve analisi interna ed esterna su un caso guidato;
- Scegliere un segmento di clientela e indicare un possibile target;
- Descrivere gli elementi principali del Marketing mix applicati a un servizio semplice (es. un menù);
- Collaborare alla costruzione di un Marketing Plan, seguendo una traccia data.

### **MODULO 2 - Le abitudini alimentari e l'economia del territorio (da svolgere successivamente al 15 maggio)**

#### **Conoscenze:**

- Fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari;
- Tendenze in campo alimentare;
- Cos'è un marchio;
- Quali sono i marchi di qualità alimentare;
- Cosa sono i prodotti a Km0;

#### **Competenze:**

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



- **Abilità:**
- Riconoscere i principali fattori che influenzano cosa mangiamo (età, reddito, cultura, salute, pubblicità);
- Collegare esempi concreti ai fattori che guidano le scelte alimentari;
- Riconoscere un marchio e descrivere in modo semplice cosa rappresenta per un prodotto;
- Distinguere tra nome, logo e funzione del marchio in esempi concreti;
- Identificare i principali marchi di qualità europei (DOP, IGP, STG);
- Riconoscere vantaggi e limiti dei prodotti locali attraverso esempi concreti del territorio.

#### Obiettivi minimi del modulo:

- Riconoscere, in esempi guidati, quali fattori influenzano una scelta alimentare;
- Identificare un marchio e spiegare la sua funzione essenziale;
- Classificare un prodotto sotto un marchio di qualità (es. Parmigiano Reggiano → DOP);
- Sapere cosa sono i prodotti a Km0 e indicarne almeno un vantaggio.

#### RELAZIONE FINALE

La classe si presenta con livelli diversificati, sia per quanto riguarda le conoscenze sia per quanto riguarda le abilità operative. Per questo motivo, l'attività didattica è stata impostata con l'obiettivo di ridurre le differenze iniziali e accompagnare progressivamente tutti gli alunni verso il raggiungimento di un livello quanto più possibile uniforme, attraverso strategie di semplificazione, recupero in itinere e frequenti richiami ai concetti fondamentali. Nel gruppo classe si distinguono in particolare due alunni che hanno evidenziato capacità superiori rispetto al resto della classe, non sempre però accompagnate da costanza e continuità nello studio. Il percorso didattico è stato in parte condizionato da un numero significativo di assenze da parte di alcuni studenti, nonché dalla partecipazione a numerose attività e progetti di F.S.L., che hanno inevitabilmente inciso sulla continuità del lavoro in aula. Nonostante queste difficoltà, a partire dal secondo quadrimestre si è osservato un miglioramento generale in termini di partecipazione e interesse. Tale crescita è stata favorita in particolare dallo sviluppo di un'attività laboratoriale centrata sulla progettazione e realizzazione di un piano di marketing relativo a un prodotto dolciario. Questo lavoro ha permesso agli studenti di applicare in modo concreto le conoscenze acquisite, stimolando il coinvolgimento attivo e favorendo lo sviluppo di competenze trasversali, come il lavoro di gruppo, la capacità organizzativa e il problem solving. Per le ragioni sopra esposte, una parte limitata del programma sarà completata successivamente al 15 maggio. Nel complesso, gli obiettivi didattici possono ritenersi raggiunti in modo soddisfacente: i livelli di apprendimento conseguiti dalla classe risultano mediamente buoni, pur con le differenze individuali sopra evidenziate.

**IL DOCENTE**



## PROGRAMMA DI STORIA

### 1. COMPETENZE DI BASE:

- Leggere, comprendere ed interpretare cause e conseguenze.
- Analizzare criticamente avvenimenti storici.
- Stabilire nessi tra la storia e le altre discipline.
- Imparare ad imparare.
- Individuare collegamenti e relazioni.
- Collocare eventi sulla linea del tempo.
- Conoscere ed utilizzare un lessico disciplinare.
- Comprendere la microstoria nel contesto della storia generale.
- Localizzare eventi nello spazio e nel tempo.

### COMPETENZE PER OBIETTIVI MINIMI:

- Acquisire ed interpretare informazioni.
- Leggere, comprendere ed interpretare cause e conseguenze.
- Analizzare criticamente avvenimenti storici.
- Stabilire nessi tra la storia e le altre discipline.
- Individuare collegamenti e relazioni.
- Collocare eventi sulla linea del tempo.

### 2 ABILITÀ:

- Collocare nel tempo e nello spazio eventi rilevanti.
- Cogliere la rilevanza della dimensione ambientale nei processi storici.
- Contestualizzare gli avvenimenti nel giusto contesto storico-culturale.
- Contestualizzare gli avvenimenti nel giusto nesso spazio-tempo.
- Analizzare problematiche significative del periodo considerato.
- Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei diversi sistemi economici e politici.
- Utilizzare fonti storiche di diversa tipologia.

### ABILITÀ PER OBIETTIVI MINIMI:

- Collocare nel tempo e nello spazio eventi rilevanti.
- Collocare nel tempo e nello spazio eventi e personaggi storici rilevanti.

### 3 CONTENUTI:

#### **MODULO N. 1 CONFLITTI E RIVOLUZIONI NEL PRIMO 900:**

L'età giolittiana.

La I guerra mondiale: le cause, una lunga guerra di trincea, l'Italia dalla neutralità all'intervento, i nuovi armamenti, la svolta del 1917 e la fine della guerra, l'ereditarietà della guerra, i trattati di pace.

La rivoluzione russa: dalla guerra alla rivoluzione, i bolscevichi al potere e la guerra civile, l'Unione delle Repubbliche Socialiste Sovietiche, la dittatura di Stalin e l'industrializzazione dell'URSS.

#### **MODULO N. 2 LA CRISI DELLA CIVILTÀ EUROPEA :**



La crisi del '29 e il New Deal.

Il regime fascista: la crisi del dopoguerra, il fascismo al potere, le leggi fasciste e l'inizio della dittatura, un regime totalitario, la politica economica ed estera.

Il regime nazista: il nazismo al potere, il totalitarismo nazista, la politica economica ed estera della Germania.

La II guerra mondiale: le premesse della guerra, la guerra si estende in tutto il mondo, l'Europa dominata da Hitler e la Shoah, la sconfitta del nazifascismo e la fine della guerra, 1943: l'Italia divisa, la Resistenza e la liberazione.

### MODULO N. 3 IL MONDO DIVISO: (da svolgere dopo il 15 maggio)

La guerra fredda: le origini della guerra fredda, il mondo bipolare: blocco occidentale e orientale, l'idea di Europa Unita.

L'Italia dal dopoguerra ai giorni nostri: 2 giugno 1946: nasce la Repubblica italiana, il miracolo economico italiano.

### CONTENUTI PER OBIETTIVI MINIMI:

#### MODULO N. 1 CONFLITTI E RIVOLUZIONI NEL PRIMO 900:

Le riforme sociali di Giolitti.

La I guerra mondiale: le cause, la guerra di trincea, l'Italia dalla neutralità all'intervento, i nuovi armamenti, la fine della guerra, i trattati di pace.

La rivoluzione russa: I bolscevichi al potere e la guerra civile, l'Unione delle Repubbliche Socialiste Sovietiche, la dittatura di Stalin.

#### MODULO N. 2 LA CRISI DELLA CIVILTÀ EUROPEA :

La crisi del '29 e il New Deal.

Caratteri generali del regime fascista, le leggi fascistiche, la cultura fascista, il concetto di regime totalitario.

Caratteri generali del regime nazista.

La II guerra mondiale: Le cause della guerra, l'Europa dominata da Hitler e la Shoah, la sconfitta del nazifascismo e la fine della guerra, 1943: l'Italia divisa, la Resistenza e la liberazione.

#### MODULO N. 3 IL MONDO DIVISO: (da svolgere dopo il 15 maggio)

La guerra fredda: il mondo bipolare: blocco occidentale e orientale.

L'Italia dal dopoguerra ai giorni nostri: 2 giugno 1946: nasce la Repubblica italiana, il miracolo economico italiano.

### 4 MODALITÀ DI VERIFICA E VALUTAZIONE:

#### FORMATIVA

Controllo in itinere del processo di apprendimento attraverso la modalità di verifica orale, in cui lo studente è libero di intervenire a sua discrezione, per rispondere alle sollecitazioni dell'insegnante o per integrare quanto affermato dai compagni.

#### SOMMATIVE

Verifiche orali con colloquio guidato, prove scritte strutturate, semi-strutturate e aperte.

Produzione di elaborati.

Per la valutazione sono state utilizzate griglie concordate a livello dipartimentale.

### MODALITÀ DI VERIFICA E VALUTAZIONE PER OBIETTIVI MINIMI:

Verifiche orali e scritte programmate; compensazione di verifiche scritte con prove orali o viceversa; Valutazioni più



# ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SPORTIVO "FORESI"  
ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"  
AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



attente al contenuto che alla correttezza formale; Nelle verifiche scritte riduzione al minimo delle domande a risposta aperta.

**Gli strumenti utilizzati sono stati:** libro di testo, mappe concettuali, immagini, dispense, appunti, internet.

**STRUMENTI OBIETTIVI MINIMI:** strategie per ricordare (*uso immagini, colori, riquadrature*); Fotocopie adattate; Testi con immagini.

**Testo in uso:** "La nostra avventura", il 900 e la globalizzazione. Vol.III; Pearson -Bruno Mondadori.

## RELAZIONE FINALE:

La classe V Eno è composta da 9 alunni. Per qualche alunno la presenza è stata spesso incostante, rendendo difficile lo svolgimento regolare della programmazione e della stessa valutazione. Dal punto di vista sociale la classe è molto inclusiva, collaborativa e attenta alle diverse esigenze, tutto questo ha contribuito a creare nel corso degli anni un ambiente lavorativo disteso e accomodante. La partecipazione alle lezioni purtroppo è risultata invece discontinua a causa delle numerose assenze di alcuni studenti, della poca costanza nello studio che spesso avveniva solo in prossimità di verifiche e interrogazioni. La programmazione di storia consegnata inizialmente è stata ridotta non solo per mancanza di tempo, ma soprattutto per la continua ripresa degli argomenti trattati atta a rafforzare le conoscenze e competenze.

**LA DOCENTE**



## PROGRAMMA DI MATEMATICA

### MODULO N. 1: Introduzione all'analisi di una funzione

Obiettivi specifici dell'Unità in termini di:

#### Conoscenze:

- Insieme  $\mathbb{R}$ : richiami e complementi
- Il concetto di infinito
- Funzioni reali a variabile reale
- Dominio di una funzione
- Immagine di una funzione
- Segno di una funzione
- Funzione pari o dispari

#### Competenze:

- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica.
- Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.

#### Abilità:

- Determinare il dominio, zeri e immagine di una funzione
- Studiare il segno di una funzione reale di variabile reale
- Analizzare le proprietà di parità e disparità di una funzione

Obiettivi minimi dell'Unità in termini di:

#### Conoscenze:

- Insieme  $\mathbb{R}$ : richiami e complementi
- Il concetto di infinito
- Funzioni reali a variabile reale
- Dominio di una funzione
- Immagine di una funzione
- Segno di una funzione

#### Competenze:

- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica.
- Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.

#### Abilità:



- Determinare il dominio, zeri e immagine di una funzione
- Studiare il segno di una funzione reale di variabile reale

## MODULO N. 2: Limiti di una funzione

### Obiettivi specifici dell'Unità in termini di:

#### Conoscenze:

- Intorno di un punto, punto di accumulazione
- La definizione di limite
- Limite finito ed infinito di una funzione in un punto
- Limite finito ed infinito di una funzione all'infinito
- Limite destro e sinistro di una funzione in un punto
- Operazioni con i limiti
- Forme di indecisione

#### Competenze:

- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica.
- Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.

#### Abilità:

- Individuare le caratteristiche di un intervallo reale
- Calcolare i limiti di funzioni
- Stabilire se una retta verticale o orizzontale è asintoto di una funzione
- Calcolare il limite di somme, prodotti, quozienti e potenze di funzioni

### Obiettivi minimi dell'Unità in termini di:

#### Conoscenze:

- Intorno di un punto, punto di accumulazione
- Limite finito ed infinito di una funzione in un punto
- Limite finito ed infinito di una funzione all'infinito
- Limite destro e sinistro di una funzione in un punto
- Operazioni con i limiti
- Forme di indecisione

#### Competenze:

- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica.
- Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.



**Abilità:**

- Individuare le caratteristiche di un intervallo reale
- Calcolare i limiti di funzioni
- Stabilire se una retta verticale o orizzontale è asintoto di una funzione
- Calcolare il limite di somme e prodotti di funzioni

**MODULO N. 3: Derivate**

**Obiettivi specifici dell'Unità in termini di:**

**Conoscenze:**

- Significato del rapporto incrementale
- Derivata di una funzione in un punto
- Derivate delle funzioni elementari
- Algebra delle derivate, regole di derivazione
- Derivata del prodotto e del quoziente
- Applicazioni geometriche del concetto di derivata
- Applicazione della derivata prima allo studio di funzione (massimi e minimi)

**Competenze:**

- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica.
- Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.

**Abilità:**

- Calcolare la derivata di una funzione mediante le derivate fondamentali e le regole di derivazione
- Studiare crescita e decrescenza di una funzione
- Determinare massimi e minimi di una funzione

**Obiettivi minimi dell'Unità in termini di:**

**Conoscenze:**

- Significato del rapporto incrementale
- Derivata di una funzione in un punto
- Derivate delle funzioni elementari
- Algebra delle derivate, regole di derivazione
- Derivata del prodotto e del quoziente
- Applicazione della derivata prima allo studio di funzione (massimi e minimi)

**Competenze:**

- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica.
- Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.

**Abilità:**

- Calcolare la derivata di una funzione mediante le derivate fondamentali e le regole di derivazione
- Studiare crescita e decrescita di una funzione
- Determinare massimi e minimi di una funzione

| Metodologie                                                                                                                                                                                                              | Strumenti di valutazione                                                                                                                                                                                                                    | Strumenti e sussidi                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>X Lezione frontale</b><br><b>X Lezione partecipata</b><br>Esercitazioni pratiche<br>Metodo induttivo<br>Lavoro di gruppo<br><b>X Discussione guidata</b><br>Simulazione<br>metodologia CLIL<br>Altro/i (specificare): | <b>X Prova scritta</b><br><b>X Colloquio</b><br><b>X Interventi dal banco</b><br><b>X Prove strutturate</b><br><b>X Elaborati individuali</b><br>Elaborati di gruppo<br>Classroom<br>Google moduli<br>Simulazione<br>Altro/i (specificare): | <b>X Testo/i di adozione</b><br><b>X Classroom</b><br>Altre piattaforme digitali<br>Argo DidUP<br>Biblioteca<br><b>X Risorse documentali a stampa</b><br>Risorse documentali su rete<br>Audiovisivi<br>Software didattico / applicativo<br>Altro/i (specificare): |

**RELAZIONE FINALE**

La classe, composta da 9 alunni/e, nel corso dell'anno si è mostrata generalmente interessata alla materia manifestando una discreta partecipazione al dialogo educativo. Alla fine del primo quadrimestre non ci sono stati debiti da recuperare; il programma è stato svolto interamente senza ritardi e parti mancanti rispetto alla programmazione depositata a novembre 2025. Le verifiche effettuate durante l'anno sono state 3 scritte (2 nel primo quadrimestre ed 1 nel secondo) e 1 verifica orale ad alunno (nel secondo quadrimestre) oltre alle verifiche orali di recupero. I criteri di valutazione sono stati dipartimentali e si sono basati sulle griglie di dipartimento. I voti usati sono andati dal 5 all'8 durante tutto l'anno per cui non sono mai emerse gravi insufficienze. Gli obiettivi sia cognitivi che formativi sono stati raggiunti da tutti gli alunni/e e si sono distinti nr. 2 alunni con rendimento superiore alla media. Il comportamento in classe è stato generalmente corretto senza episodi negativi da dover segnalare.

**IL DOCENTE**



## PROGRAMMA DI LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SALA

### IL MENU E LE CARTE

**CONOSCENZE (contenuti disciplinari):** la storia della nascita dei menu Escoffier, quali menu e carte offrono le strutture ristorative, come avviene la redazione del menu, in che consiste la valutazione strutturale, come si stabilisce la composizione gastronomica, qual è l'influenza del territorio, quale relazione esiste tra cliente e pasto, quali sono i criteri di composizione grafica, come si struttura la carta dei vini.

**COMPETENZE:** Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

**ABILITÀ:** Riconoscere il ruolo centrale del menu, distinguere i diversi tipi di menu e di carta, costruire menu che tengano conto delle esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità gestionali.

### OBIETTIVI MINIMI

**CONOSCENZE (contenuti disciplinari):** sintesi della storia di Escoffier, quali menu e carte offrono le strutture ristorative, come avviene la redazione del menu, quali sono i criteri di composizione grafica, come si struttura la carta dei vini.

**COMPETENZE:** Predisporre menu coerenti con il contesto e con il tipo di azienda enogastronomica. Saper includere un piatto alla lampada nel menu. Predisporre la carta dei vini

**ABILITÀ:** Riconoscere il ruolo centrale del menu, distinguere i diversi tipi di menu e di carta, costruire menu fisso.

### LA DEGUSTAZIONE E L'ABBINAMENTO

**CONOSCENZE (contenuti disciplinari):** quali sono i componenti del vino quali alcoli contiene il vino quali alcoli contiene il vino, quali acidi organici, come eseguire la degustazione, qual è la sequenza della degustazione, che cosa valuta l'esame visivo, esame del colore, limpidezza e trasparenza, cosa sono la consistenza e l'effervescenza, l'esame olfattivo, la classificazione dei sentori, l'esame gusto-olfattivo, quali sapori origina il vino, le sensazioni dermo-tattili la temperatura ideale di degustazione, sensazioni gusto olfattive, come abbinare cibo e vino abbinamenti per concordanza e contrapposizione. Come abbinare il vino alle principali pietanze. Esempi di abbinamenti con prodotti locali nazionali e internazionali

**COMPETENZE:** Distinguere i sapori fondamentali Proporre efficaci accostamenti di ingredienti fornendo le spiegazioni legate al gusto Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative di abbinamento Utilizzare il lessico adeguato per descrivere le sensazioni organolettiche vini e piatti

**ABILITÀ:** riconoscere le caratteristiche organolettiche dei vini attraverso le tecniche di degustazione, distinguere le tecniche di vinificazione e le caratteristiche che ne scaturiscono nel prodotto ottenuto, proporre un corretto abbinamento cibo-vino, eseguire l'analisi sensoriale del vino.

### OBIETTIVI MINIMI

**CONOSCENZE (contenuti disciplinari):** come eseguire la degustazione, qual è la sequenza della degustazione, che cosa valuta l'esame visivo, esame del colore, l'esame olfattivo, la classificazione dei sentori, l'esame gusto-olfattivo, quali sapori origina il vino, le sensazioni dermo-tattili la temperatura ideale di degustazione, sensazioni gusto olfattive, come abbinare cibo e vino abbinamenti per concordanza e contrapposizione. Come abbinare il vino ad alcune principali pietanze. Esempi di qualche abbinamento con prodotti locali.

**COMPETENZE:** Distinguere i sapori fondamentali Proporre qualche accostamento fornendo qualche spiegazione legate al gusto, Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte di abbinamento, descrivere le principali sensazioni organolettiche dei vini e piatti locali.

**ABILITÀ:** riconoscere le caratteristiche organolettiche dei vini attraverso le tecniche di degustazione, distinguere le tecniche di vinificazione, proporre qualche abbinamento cibo-vino.



## LA QUALITÀ E LA TUTELA DELLA TIPICITÀ ORGANIZZAZIONE E GESTIONE

**CONOSCENZE (contenuti disciplinari):** la qualità totale, la sicurezza alimentare, le certificazioni ISO 9000, i prodotti biologici, agricoltura, allevamento e marchio biologico europeo, la lotta integrata, il marchio SQNPI, la filiera corta e i suoi vantaggi, significato di tipicità, la tutela della tipicità, i marchi di qualità. Organizzazione e gestione: le imprese di servizi, le risorse umane, l'organizzazione del lavoro, l'organigramma, la gestione degli acquisti, l'approvvigionamento, le politiche di approvvigionamento, la gestione del magazzino.

**COMPETENZE:** valorizzare il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, distinguendo i prodotti attraverso i marchi di qualità, gestione dei processi di approvvigionamento e delle aziende enogastronomiche nel rispetto delle normative HACCP e sicurezza sul lavoro.

**ABILITÀ:** individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio, valorizzare e riconoscere i prodotti tipici individuando i marchi di qualità. Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi, simulare la gestione degli approvvigionamenti, elaborare nuove bevande e simulare la commercializzazione.

### OBIETTIVI MINIMI

**CONOSCENZE (contenuti disciplinari):** la sicurezza totale, la sicurezza alimentare i prodotti biologici, marchio agricoltura e allevamento, filiera corta e km 0, la tipicità e i principali marchi di qualità. Le imprese di servizi, le risorse umane, la struttura organizzativa, l'organigramma, job description, la selezione del personale, il CCNL. Le politiche di approvvigionamento, il magazzino, la gestione delle scorte.

**COMPETENZE:** valorizzare il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, distinguendo i prodotti attraverso i principali marchi di qualità, gestione dei principali processi di approvvigionamento e delle aziende enogastronomiche nel rispetto delle normative HACCP e sicurezza sul lavoro.

**ABILITÀ:** valorizzare e riconoscere i prodotti tipici individuando i principali marchi di qualità, elaborare almeno una nuova bevanda e simulare la commercializzazione utilizzando le tecniche basilari.

## IL CONTROLLO DEI COSTI

**CONOSCENZE (contenuti disciplinari):** il controllo dei costi, il food cost il beverage cost, il costo del piatto o della ricetta, il food cost giornaliero, il food cost massimo ammesso, il food cost attuale, potenziale, il food cost standard, food cost a confronto, la standardizzazione delle ricette, i metodi per il controllo del beverage cost, il sistema bar cost, il sistema di controllo sulle bottiglie, il sistema del valore potenziale di vendita, il sistema dell'inventario.

**COMPETENZE:** utilizzare le tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi. Controllare e utilizzare le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

**ABILITÀ:** calcolare il food and beverage cost per stabilire i prezzi di vendita utilizzando i diversi metodi a disposizione.

### OBIETTIVI MINIMI

**CONOSCENZE (contenuti disciplinari):** il food cost, food cost a confronto, il beverage cost.

**COMPETENZE:** utilizzare la principale tecnica di approvvigionamento per abbattere i costi, Controllare e utilizzare le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

**ABILITÀ:** calcolare il food and beverage cost per stabilire i prezzi di vendita utilizzando uno dei diversi metodi a disposizione.

## LA CUCINA REGIONALE

**CONOSCENZE (contenuti disciplinari):** la cucina regionale, la cultura alimentare italiana, il valore della diversità, l'italianità come eccellenza, tutte le regioni italiane,

**COMPETENZE:** valorizzare la cucina tipica nazionale e saperla proporre in base al contesto e alle esigenze della



# ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SPORTIVO "FORESI"  
ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"  
AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



clientela.

**ABILITÀ:** individuare e classificare le preparazioni tipiche delle regioni italiane.

## OBIETTIVI MINIMI

**CONOSCENZE (contenuti disciplinari):** la cucina regionale, la cultura alimentare italiana, il valore della diversità, l'italianità come eccellenza, tutte le regioni italiane, (una ricetta per regione)

**COMPETENZE:** valorizzare i principali piatti della cucina tipica nazionale.

**ABILITÀ:** individuare e classificare le principali preparazioni tipiche delle regioni italiane

## ENOLOGIA REGIONALE

**CONOSCENZE (contenuti disciplinari):** vitigni e vini delle regioni italiane. Definizioni e caratteristiche degli alimenti, classificazione rilevanza nutrizionale, caratteristiche organolettiche, l'analisi sensoriale e la degustazione

**COMPETENZE:** valutare le caratteristiche un vino in base al territorio e al vitigno.

Analizzare accuratamente gli alimenti sotto il profilo organolettico e sensoriale.

**ABILITÀ:** riconoscere i vini e i vigneti in base alla regione di produzione, valutare le caratteristiche organolettiche dei vini e degli alimenti.

## OBIETTIVI MINIMI

**CONOSCENZE (contenuti disciplinari):** principali vitigni e vini di alcune regioni italiane. Definizioni e caratteristiche degli alimenti, principale classificazione caratteristiche organolettiche, l'analisi sensoriale e la degustazione

**COMPETENZE:** valutare le principali caratteristiche un vino in base al territorio e al vitigno. Analizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico e sensoriale.

**ABILITÀ:** riconoscere i principali vini e i vigneti in base alla regione di produzione, valutare le principali caratteristiche organolettiche dei vini e degli alimenti.

| Metodologie                                                                                                                                                                                                                                         | Strumenti di valutazione                                                                                                                                                                       | Strumenti e sussidi                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lezione frontale<br>Lezione partecipata<br>Esercitazioni pratiche<br>Metodo induttivo<br>Lavoro di gruppo<br>Discussione guidata<br>Simulazione<br>metodologia CLIL<br>Altro/i (specificare):<br>role plaing,<br>fleeped classroom, peer to<br>peer | Prova scritta<br>Colloquio<br>Interventi dal banco<br>Prove strutturate<br>Elaborati individuali<br>Elaborati di gruppo<br>Classroom<br>Google moduli<br>Simulazione<br>Altro/i (specificare): | Testo/i di adozione<br>Piattaforma G- Suite<br>Altre piattaforme digitali<br>Argo DidUP<br>Biblioteca<br>Risorse documentali a stampa<br>Risorse documentali su rete<br>Audiovisivi<br>Software didattico / applicativo<br>Altro/i (specificare): |



# ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SPORTIVO "FORESI"  
ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"  
AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



## RELAZIONE FINALE:

Per quanto riguarda l'andamento didattico disciplinare la classe ha fatto registrare risultati diversificati, la maggioranza ha dimostrato interesse e partecipazione alle attività proposte e rispetto verso i docenti, i compagni di classe e l'ambiente scolastico. La frequenza per alcuni è stata discontinua, per questo la programmazione disciplinare ha subito dei rallentamenti e/o delle semplificazioni per tutti gli alunni, allo scopo di toccare la maggior parte delle tematiche previste, almeno negli aspetti fondamentali. Alcuni alunni sono riusciti ad avere un profitto medio-alto impegnandosi costantemente, per gli altri comunque il profitto raggiunge la sufficienza. Le competenze professionali inoltre sono state acquisite e rafforzate anche con le attività di FSL (formazione scuola lavoro) che hanno svolto sia in contesto scolastico partecipando a banchetti, manifestazioni, progetti e visite guidate sia attraverso stage in aziende enogastronomiche del territorio soprattutto negli anni scolastici precedenti a questo. Le competenze trasversali acquisite con FSL sono: Capacità di lavorare con gli altri in maniera costruttiva; - Capacità di lavorare sia in modalità collaborativa sia in gruppo; - Capacità di comunicare e negoziare efficacemente con gli altri; - Capacità di motivare gli altri e valorizzare le proprie idee; - Capacità di riflettere su sé stessi ed individuare le proprie attitudini; - Capacità di gestire il tempo e le informazioni; - Capacità di prendere iniziative; - Capacità di accettare la responsabilità; - Capacità di gestire l'incertezza, la complessità e lo stress; - Capacità di riflettere criticamente e di prendere decisioni; - Capacità di pensiero critico e possesso di abilità integrate nella soluzione dei problemi; - Creatività e immaginazione.

**LA DOCENTE**



## PROGRAMMA DI LINGUA E CULTURA TEDESCA

### Einheit “Nicht nur Frühstück”

**Contenuti:** pasti principali, cibi, bevande e piatti tipici; Nominativ; Akkusativ; Passiv; Adjektivdeklinatation; microlingua del settore e formule di cortesia per interagire con il cliente.

**Competenze:** usare il lessico della ristorazione; interagire in situazioni tipiche del settore enogastronomico; applicare le regole grammaticali; adattare il registro linguistico; integrare lingua e competenze professionali.

**Abilità:** comprendere e produrre testi su pasti e abitudini alimentari; descrivere cibi, bevande e fasi di lavoro; chiedere/dare informazioni, consigliare e prendere ordinazioni.

#### **Obiettivi minimi**

**Contenuti:** lessico di base di pasti, cibi e bevande; uso essenziale di Nominativ, Akkusativ, Passiv e Adjektivdeklinatation; formule di cortesia e microlingua di base. **Competenze:** uso essenziale del linguaggio della ristorazione; regole grammaticali in frasi brevi. **Abilità:** comprendere brevi testi su pasti; descrivere in modo semplice cibi e abitudini; chiedere/dare informazioni di base; formulare semplici ordinazioni.

### Einheit „In der Küche“

**Contenuti:** fasi preparazione dei cibi (*Vorbereitung*), metodi di cottura (*Garmethoden*); attrezzature di cucina; inversione; frase finale (um...zu / damit); Perfekt; microlingua per ricette e presentazione piatti; materiali autentici (ricette, manuali, risorse on-line).

**Competenze:** comprendere e usare correttamente lessico e strutture linguistiche della cucina professionale, della preparazione e metodi di cottura; presentare piatti adattando il linguaggio al contesto; interagire in semplici situazioni professionali.

**Abilità:** comprendere testi su ricette e istruzioni; descrivere preparazioni e tecniche di cottura; spiegare le fasi di una ricetta; presentare un piatto con linguaggio adeguato; usare passivo, inversione e frase finale.

#### **Obiettivi minimi**

**Contenuti:** lessico di base su preparazione e metodi di cottura; terminologia essenziale delle attrezzature di cucina; inversione, frase finale (um...zu, damit), passivo in frasi semplici; Perfekt; microlingua per descrizione e presentazione di piatti; formule base per la comunicazione professionale. **Competenze:** usare il lessico essenziale di cucina; descrivere in modo semplice fasi e procedimenti; applicare le principali strutture grammaticali; comunicare in situazioni professionali di base. **Abilità:** comprendere brevi istruzioni e ricette; descrivere passaggi essenziali di preparazioni; presentare semplicemente un piatto.

### Einheit „Zu Tisch“

**Contenuti:** Vorspeisen, Suppen, Reis, Teigwaren, Brot, Fladenbrot, Pizza; vocabolario tecnico per descrivere ingredienti, preparazione e servizio; imperativo; microlingua per il servizio; modelli comunicativi per proporre, consigliare e descrivere cibi e bevande.

**Competenze:** usare lessico e strutture linguistiche per preparazione e servizio di antipasti, primi piatti, pane e pizza; descrivere ricette e fasi di lavoro; interagire in situazioni comunicative professionali proponendo, consigliando e descrivendo pietanze e bevande; usare correttamente l'imperativo; adottare un registro comunicativo adeguato al contesto professionale. **Abilità:** comprendere testi orali e scritti su piatti e preparazioni di antipasti, primi piatti, pane e pizza; descrivere fasi di preparazione e tecniche di cottura; proporre, consigliare e chiedere preferenze



relativi a cibi e bevande.

#### Obiettivi minimi

**Contenuti:** lessico di base su antipasti, zuppe, riso, pasta, pane e pizza; vocabolario essenziale per ingredienti, preparazione e servizio; uso base dell'imperativo; microlingua e formule semplici per presentare e servire; modelli comunicativi di base per proporre e descrivere.

**Competenze:** usare in modo essenziale il lessico e le strutture per preparazione e servizio; descrivere ricette di base e fasi di lavoro; interagire in situazioni professionali di base proponendo e consigliando.

**Abilità:** comprendere brevi testi su piatti e preparazioni; descrivere in modo semplice fasi e tecniche; proporre, consigliare e chiedere preferenze in modo essenziale.

#### Einheit „In der Bar“

**Contenuti:** Bararten (American-, Hotel-, Restaurant- und Tagesbar); Arbeiten in der Bar (Barstock, Vorbereitung); die Bargeräte/Utensilien; der Barservice; Zubereitung von Getränken; Eisarten; Arbeitsablauf; Service an der Theke und am Tisch; Positionsverben (liegen/legen, stehen/stellen, sitzen/sich setzen); Drinks und Cocktails (Aperitifs, After-Dinners (Digestifs), Longdrinks, Champagner Cocktails, Sparklings).

**Competenze:** gestire semplici conversazioni nel contesto bar; descrivere drink, strumenti e procedure; comprendere ricette e materiali professionali; seguire istruzioni; usare il lessico settoriale; presentare drink.

**Abilità:** interagire con il cliente; comprendere e leggere ricette; descrivere preparazioni, strumenti e fasi di lavoro; illustrare cocktail; distinguere tipi di bar e servizi; formulare inviti formali e informali.

#### Obiettivi minimi

**Contenuti:** lessico di base sui tipi di bar (American-, Hotel-, Restaurant- und Tagesbar); lavoro nel bar (Barstock, preparazione); strumenti e utensili di base; servizio al banco e al tavolo; preparazione base di bevande; verbi di posizione in frasi semplici; principali drink e cocktail.

**Competenze:** gestire semplici interazioni nel contesto bar; descrivere in modo essenziale drink, strumenti e procedure; comprendere ricette semplici; seguire istruzioni operative; usare il lessico di base del settore; presentare drink in modo semplice. **Abilità:** interagire in modo basilare con il cliente; comprendere ricette semplici; descrivere in modo essenziale preparazioni, strumenti e fasi di lavoro; illustrare semplici cocktail; distinguere i principali tipi di bar e servizi.

**Modulo da finire oltre il 15 maggio:**

#### Einheit „Die Karriere“

**Contenuti:** lessico relativo al personale del settore enogastronomico: Servicepersonal, Barpersonal, Küchenpersonal; terminologia legata alla ricerca del lavoro (Stellensuche), annunci (Anzeigen), candidatura (Bewerbung) e Europäischer Lebenslauf; uso del registro formale nella corrispondenza scritta; microlingua su ruolo e mansioni del personale; uso di materiali autentici (annunci di lavoro, curriculum, lettere di presentazione, siti web di ricerca del personale).

**Competenze:** usare correttamente lessico e strutture linguistiche relative all'organizzazione del personale e alla ricerca di lavoro; descrivere l'organigramma di sala, bar e cucina; analizzare offerte di lavoro, individuando requisiti e competenze richieste; redigere un CV europeo e una breve lettera di presentazione.

**Abilità:** comprendere annunci e testi autentici; descrivere struttura organizzativa di un'azienda del settore ristorativo e le principali mansioni del personale; scrivere un breve CV e una lettera di presentazione; rispondere a offerte di lavoro con registro formale; applicare le principali strutture grammaticali in contesti professionali.



### Obiettivi minimi

**Contenuti:** lessico di base del personale del settore enogastronomico (Servicepersonal, Barpersonal, Küchenpersonal); terminologia per ricerca del lavoro, annunci, candidatura e Europäischer Lebenslauf; uso del registro formale nella corrispondenza scritta; microlingua su ruoli e mansioni; materiali autentici (annunci, CV, lettere, siti di settore).

**Competenze:** usare in modo essenziale lessico e strutture su personale e ricerca del lavoro; descrivere l'organigramma di sala, bar e cucina; comprendere offerte di lavoro individuando i requisiti principali; redigere un CV europeo e una breve lettera di presentazione.

**Abilità:** comprendere annunci e testi autentici; descrivere in modo semplice struttura e mansioni del settore ristorativo; scrivere un CV e una lettera di presentazione essenziali; rispondere a offerte di lavoro con registro formale; usare le principali strutture grammaticali in contesti professionali.

### RELAZIONE FINALE

Il gruppo classe ha evidenziato un percorso formativo caratterizzato da una generale eterogeneità nei ritmi di apprendimento e nelle modalità di approccio allo studio. Nonostante la limitata consistenza numerica delle alunne e degli alunni, si è rilevata una dinamica articolata all'interno della quale la maggior parte delle studentesse e degli studenti ha saputo orientarsi verso il conseguimento dei traguardi formativi previsti, seppure con diversi livelli di approfondimento. Sul piano della partecipazione e dell'impegno, l'atteggiamento è risultato talvolta discontinuo, risentendo di cali nella concentrazione che hanno reso necessario un costante intervento di mediazione didattica; tuttavia, nel corso dell'anno si è osservata una progressiva evoluzione verso una gestione più consapevole del lavoro scolastico, con una risposta più partecipata nel secondo periodo. Per quanto concerne i livelli di preparazione raggiunti, la situazione appare differenziata tra una componente che ha manifestato un'adesione costante alle proposte educative, una fascia prevalente attestata su livelli di sostanziale adeguatezza e alcune allieve e alcuni allievi che hanno seguito un percorso più graduale, evidenziando una maggiore reattività nell'ultima fase dell'anno. Nel complesso, la classe presenta una preparazione rispondente agli obiettivi del curriculum, quale esito di un processo di maturazione che ha condotto il gruppo verso un profilo formativo equilibrato.

LA DOCENTE



## PROGRAMMA DI SCIENZE MOTORIE

### MODULO N. 1: Valutazione Capacità Motorie

#### Obiettivi specifici dell'Unità in termini di:

**Conoscenze:** test di valutazione delle capacità motorie, il riscaldamento sportivo.

**Competenze:** le capacità motorie.

**Abilità:** forza, resistenza, velocità, mobilità articolare.

#### Obiettivi minimi dell'Unità in termini di:

**Conoscenze:** i test di valutazione delle capacità motorie

**Competenze:** le capacità motorie

**Abilità:** forza, resistenza, velocità, mobilità articolare.

### MODULO N. 2: Corpo Libero: esercizi fondamentali di potenziamento

#### Obiettivi specifici dell'Unità in termini di:

**Conoscenze:** esercizi base di potenziamento a corpo libero in piedi ed a terra.

**Competenze:** conoscenze anatomiche di base dei gruppi muscolari.

**Abilità:** forza applicata ad una contrazione concentrica, eccentrica e isometrica.

#### Obiettivi minimi dell'Unità in termini di:

**Conoscenze:** esercizi base di potenziamento a corpo libero in piedi ed a terra.

**Competenze:** conoscenze anatomiche di base dei gruppi muscolari.

**Abilità:** forza applicata ad una contrazione concentrica, eccentrica e isometrica.

### MODULO N. 3: Fisiologia dello Sport: la Soglia Aerobica ed Anaerobica

#### Obiettivi specifici dell'Unità in termini di:

**Conoscenze:** anatomia e fisiologia base cardiaca, basi sistema aerobico ed anaerobico.

**Competenze:** matematiche di base.

**Abilità:** resistenza aerobica, anaerobica, di calcolo delle soglie, problem solving.

#### Obiettivi minimi dell'Unità in termini di:

**Conoscenze:** anatomia e fisiologia base cardiaca, basi sistema aerobico ed anaerobico.

**Competenze:** matematiche di base.

**Abilità:** resistenza aerobica, anaerobica, di calcolo delle soglie, problem solving.

**MODULO N. 4: Pratica del Pattinaggio sul Ghiaccio****Obiettivi specifici dell'Unità in termini di:****Conoscenze:** esercizi base di Coordinazione ed equilibrio.**Competenze:** conoscenze anatomiche di base del sistema vestibolare.**Abilità:** capacità di controllo dei segmenti corporei in equilibrio dinamico.**Obiettivi minimi dell'Unità in termini di:****Conoscenze:** esercizi base di Coordinazione ed equilibrio.**Competenze:** conoscenze anatomiche di base del sistema vestibolare.**Abilità:** capacità di controllo dei segmenti corporei in equilibrio dinamico.**MODULO N. 5: Pratica di Potenziamiento in Sala Pesi****Obiettivi specifici dell'Unità in termini di:****Conoscenze:** divisione dei principali gruppi muscolari. Definizioni di Forza ed Ipertrofia.**Competenze:** conoscenze anatomiche di base del sistema vestibolare.**Abilità:** capacità di espressione di forza veloce o forza resistente.**Obiettivi minimi dell'Unità in termini di:****Conoscenze:** divisione dei principali gruppi muscolari. Definizioni di Forza ed Ipertrofia.**Competenze:** conoscenze anatomiche di base del sistema vestibolare.**Abilità:** capacità di espressione di forza veloce o forza resistente.

| Metodologie                                                                                                                                                                                                  | Strumenti di valutazione                                                                                                                                                                                                           | Strumenti e sussidi                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>X Lezione frontale</b><br>Lezione partecipata<br>Esercitazioni pratiche<br>Metodo induttivo Lavoro di gruppo<br><b>X Discussione guidata</b><br>Simulazione<br>metodologia CLIL<br>Altro/i (specificare): | <b>X Prova scritta</b><br>Colloquio<br>Interventi dal banco<br><b>X Prove strutturate</b><br><b>X Elaborati individuali</b><br>Elaborati di gruppo<br><b>X Classroom</b><br>Google moduli<br>Simulazione<br>Altro/i (specificare): | Testo/i di adozione<br><b>X Classroom</b><br>Altre piattaforme digitali<br>Argo DidUP<br>Biblioteca<br>Risorse documentali a stampa<br>Risorse documentali su rete<br><b>X Audiovisivi</b><br>Software didattico / applicativo<br>Altro/i (specificare): |

**RELAZIONE FINALE**

La classe, articolata nei due indirizzi ENO e MAT, ha seguito nel corso degli anni un percorso didattico piuttosto eterogeneo. Avendo avuto l'opportunità di seguirla per l'intero quinquennio, sia quando i gruppi erano separati sia successivamente uniti, posso affermare che, nella mia disciplina, gli studenti si sono sempre distinti per interesse,



# ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SPORTIVO "FORESI"  
ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"  
AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



correttezza e comportamento disciplinato. Permangono alcune criticità legate a una puntualità non sempre costante nelle consegne e a un metodo di studio talvolta poco strutturato. Tuttavia, la classe ha generalmente dimostrato capacità di impegno e applicazione, soprattutto nelle verifiche e nelle attività in cui gli studenti risultavano adeguatamente motivati. Anche la componente femminile, inizialmente più riservata e poco incline alla partecipazione attiva, nel corso degli anni ha progressivamente assunto un atteggiamento più propositivo e collaborativo durante le lezioni. Nel percorso scolastico, cinque studenti si sono distinti in particolare per impegno, dedizione e partecipazione attiva, anche nell'ambito delle gare sportive scolastiche e interscolastiche. Nel complesso, la classe evidenzia un buon livello di maturità personale e scolastica raggiunta nel corso del quinquennio.

**IL DOCENTE**



# ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"

LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SPORTIVO "FORESI"  
ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BIGNARDI"  
AGENZIA FORMATIVA RIUNITA D'ISTITUTO N. 2047/7 - 19.10.2019



## GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA



Griglia di valutazione della prima prova scritta

-ITALIANO-

CANDIDATO

CLASSE

DATA

| INDICATORI PER LA VALUTAZIONE DELLE<br>COMPETENZE DI BASE (MAX 60 pt)                                                                                                                                        | Livelli | DESCRITTORI                                                                                                                                                                                                          | Punti      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>INDICATORE 1 (COMPETENZE TESTUALI)</b><br>• Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.<br><br>• Coesione e coerenza testuale.                                                                  | 1-5     | L'impostazione e l'articolazione del testo sono carenati; la coesione e la coerenza testuale sono spesso assenti.                                                                                                    |            |
|                                                                                                                                                                                                              | 6-11    | L'impostazione e l'articolazione del testo risultano insufficienti; l'ideazione e l'organizzazione degli argomenti, la coerenza e la coesione dei discorsi, se presenti, non risultano del tutto soddisfacenti.      |            |
|                                                                                                                                                                                                              | 12-17   | L'impostazione e l'articolazione del testo rivelano un'acquisizione sufficiente/adequata degli argomenti intorno ad un'idea di fondo, coesione e coerenza adeguate.                                                  |            |
|                                                                                                                                                                                                              | 18-20   | L'impostazione e l'articolazione del testo rivelano la presenza di solide capacità di ideazione e organizzazione degli argomenti intorno ad un'idea di fondo, completa coerenza e coesione pienamente soddisfacenti. |            |
| <b>INDICATORE 2 (COMPETENZE LINGUISTICHE)</b><br><br>• Ricchezza e padronanza lessicale.<br><br>• Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. | 1-5     | L'elaborato rivela scarsità nell'uso degli strumenti lessicali e morfologici, la conoscenza insufficiente delle strutture grammaticali, del sistema ortografico e interpuntivo.                                      |            |
|                                                                                                                                                                                                              | 6-11    | L'elaborato rivela insufficienti risorse lessicali e semantiche e la conoscenza non del tutto soddisfacente delle strutture grammaticali, del sistema ortografico e interpuntivo.                                    |            |
|                                                                                                                                                                                                              | 12-17   | L'elaborato rivela la presenza di risorse lessicali da accettabili a discrete, nonché la conoscenza essenziale delle strutture grammaticali; l'ortografia e la punteggiatura risultano corrette.                     |            |
|                                                                                                                                                                                                              | 18-20   | L'elaborato rivela ricchezza di risorse lessicali e sostanziale padronanza delle strutture grammaticali, del sistema ortografico e della punteggiatura.                                                              |            |
| <b>INDICATORE 3 (CONOSCENZE E COMPETENZE LOGICO-CRITICHE)</b><br>• Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.<br><br>• Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.      | 1-5     | Le informazioni presentate nell'elaborato non rivelano sufficienti conoscenze e i contenuti sono spesso poco pertinenti e assenti.                                                                                   |            |
|                                                                                                                                                                                                              | 6-11    | Le informazioni presentate nell'elaborato non rivelano sufficienti conoscenze e i contenuti sono spesso poco pertinenti e assenti.                                                                                   |            |
|                                                                                                                                                                                                              | 12-17   | Le informazioni rivelate dall'elaborato risultano pertinenti e adeguate alla consegna; inoltre sono presenti contenuti e valutazioni personali, se pur non sufficienti livello di approfondimento.                   |            |
|                                                                                                                                                                                                              | 18-20   | L'elaborazione presenta ricchezza e precisione di informazioni e di dati; i contenuti risultano coerenti e pertinenti.                                                                                               |            |
| <b>PUNTEGGIO TOTALE COMPETENZE DI BASE</b>                                                                                                                                                                   |         |                                                                                                                                                                                                                      | <b>/60</b> |

| Somma dei punteggi               | PUNTEGGIO IN CENTESIMI | Punteggio totale della<br>prova in ventesimi, senza<br>arrotondamento |     |
|----------------------------------|------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----|
| Tipologia generale + Tipologia A | /100                   | Punteggio definitivo della<br>prova in ventesimi                      | /20 |
| Tipologia generale + Tipologia B | /100                   |                                                                       |     |
| Tipologia generale + Tipologia C | /100                   |                                                                       |     |

Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE

"Raffaello Foresi"

LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SPORTIVO "FORESI"  
ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BIOGINI LII"  
AGENZIA FORMATIVA RIUNITO D'ORFOTON N. 70477-19.10.2019



Griglia di valutazione della prima prova scritta –Tipologia A

Griglia di valutazione della prima prova scritta –Tipologia A

-ITALIANO-

CANDIDATO \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_ DATA \_\_\_\_\_

| INDICATORI PER LA VALUTAZIONE DELLE<br>COMPETENZE SPECIFICHE-TIPOLOGIA A (MAX 40 pt)                                                            | Livelli | DESCRIPTORI                                                                                                                                                                      | Punti |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| INDICATORE 1<br>• Rispetto dei vincoli posti nella consegna<br>(ad es. indicazioni sulla lunghezza del testo o circa la<br>parafrasi o sintesi) | 1-3     | Non rispetta le consegne o le recepisce in maniera inesatta                                                                                                                      |       |
|                                                                                                                                                 | 4-5     | Rispetta le consegne in modo parziale                                                                                                                                            |       |
|                                                                                                                                                 | 6-7     | Rispetta correttamente le richieste delle consegne                                                                                                                               |       |
|                                                                                                                                                 | 8-10    | Rispetta in modo corretto ed esauriente le consegne                                                                                                                              |       |
| INDICATORE 2<br>• Capacità di comprendere il testo nel suo senso<br>complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici                          | 1-3     | Non riconosce i concetti chiave e non riesce a porre in relazione gli<br>aspetti tematici e stilistici                                                                           |       |
|                                                                                                                                                 | 4-5     | Riconosce in maniera parziale i concetti essenziali e i loro collegamenti,<br>come anche gli aspetti stilistici                                                                  |       |
|                                                                                                                                                 | 6-7     | Individua e pone in relazione i concetti fondamentali del testo proposto,<br>come pure gli aspetti stilistici più evidenti                                                       |       |
|                                                                                                                                                 | 8-10    | Individua, collega e interpreta in modo approfondito i concetti chiave, le<br>relazioni tra questi e il loro collegamento con gli aspetti stilistici<br>significativi del testo. |       |
| INDICATORE 3<br>• Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e<br>retorica                                                       | 1-3     | Non affronta correttamente le analisi lessicale, sintattica, stilistica e<br>retorica, che risultano inesatte o assenti                                                          |       |
|                                                                                                                                                 | 4-5     | Affronta parzialmente gli aspetti lessicali e sintattici; nonché l'analisi<br>stilistica e retorica                                                                              |       |
|                                                                                                                                                 | 6-7     | Effettua un'analisi corretta sui piani lessicale e sintattico, essenziale<br>dal punto di vista stilistico e retorico                                                            |       |
|                                                                                                                                                 | 8-10    | Effettua un'analisi esatta sul piano lessicale e sintattico, compresi gli<br>aspetti stilistici e retorici                                                                       |       |
| INDICATORE 4<br>• Interpretazione corretta e articolata del testo.                                                                              | 1-3     | Non interpreta il testo in modo corretto                                                                                                                                         |       |
|                                                                                                                                                 | 4-5     | Interpreta il testo in maniera non del tutto corretta, scarsamente<br>articolata e priva di spunti personali                                                                     |       |
|                                                                                                                                                 | 6-7     | L'interpretazione risulta corretta, anche se essenziale e relativamente<br>corredata da spunti personali                                                                         |       |
|                                                                                                                                                 | 8-10    | L'interpretazione risulta esatta e articolata, in vista di commenti e<br>spunti personali                                                                                        |       |
| PUNTEGGIO TIPOLOGIA A                                                                                                                           |         |                                                                                                                                                                                  | /40   |



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"Raffaello Foresi"

LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SPORTIVO "FORESI"  
ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BIGNARDI"  
AGENZIA FORMATIVA RIUNITA D'ORIENTAMENTO 20477-19.10.2019



Griglia di valutazione della prima prova scritta – TIPOLOGIA B

Griglia di valutazione della prima prova scritta – TIPOLOGIA B -ITALIANO-

CANDIDATO \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_ DATA \_\_\_\_\_

| INDICATORI PER LA VALUTAZIONE DELLE<br>COMPETENZE SPECIFICHE-TIPOLOGIA B (MAX 40 pt)                              | Livelli | DESCRIPTORI                                                                                                                                      | Punti |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| INDICATORE 1<br>• Individuazione corretta di tesi e argomentazioni<br>presenti nel testo proposto                 | 1-4     | Le tesi presenti nel testo proposto e gli argomenti che le sostengono sono individuati in maniera lampante e poco coerente                       |       |
|                                                                                                                   | 5-7     | Le tesi presenti nel testo proposto e gli argomenti che le sostengono sono individuati parzialmente                                              |       |
|                                                                                                                   | 8-10    | Le tesi presenti nel testo proposto e gli argomenti che le sostengono sono individuati negli aspetti essenziali e più significativi.             |       |
|                                                                                                                   | 11-13   | Le tesi presenti nel testo proposto e gli argomenti che le sostengono sono individuati correttamente e approfonditamente                         |       |
| INDICATORE 2<br>• Capacità di sostenere con coerenza un percorso<br>ragionativo adoperando connettivi pertinenti  | 1-4     | I ragionamenti prodotti non risultano improntati a criteri di coerenza, anche a causa dell'uso errato dei connettivi                             |       |
|                                                                                                                   | 5-7     | La coerenza dei ragionamenti è saltuaria e i discorsi non sono sempre collegati con connettivi appropriati                                       |       |
|                                                                                                                   | 8-10    | L'articolazione dei ragionamenti è coerente negli aspetti essenziali e l'uso dei connettivi è pertinente                                         |       |
|                                                                                                                   | 11-13   | L'articolazione dei ragionamenti è coerente in tutte le sue parti ed effettuata con l'uso appropriato dei connettivi                             |       |
| INDICATORE 3<br>• Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali<br>utilizzati per sostenere l'argomentazione | 1-4     | L'argomentazione prodotta è sostenuta da motivazioni inadeguate e/o incongrue                                                                    |       |
|                                                                                                                   | 5-7     | I riferimenti culturali che sostengono l'argomentazione dell'elaborato sono sporadici e talvolta non molto coerenti                              |       |
|                                                                                                                   | 8-11    | L'argomentazione dell'elaborato risulta lineare, in quanto sostenuta da motivazioni essenziali, ma coerenti e corrette                           |       |
|                                                                                                                   | 12-14   | L'argomentazione prodotta è completa, coerente e approfondita in virtù di riferimenti culturali significativi e articolati in maniera personale. |       |
| PUNTEGGIO TOTALE TIPOLOGIA B                                                                                      |         |                                                                                                                                                  | /40   |



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"Raffaello Foresi"

LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SPORTIVO "FORESI"  
ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BIGNARDI"  
AGENZIA FORMATIVA RIUNITO D'ORFOTON N. 20477-13.10.2019



Griglia di valutazione della prima prova scritta – Tipologia C

Griglia di valutazione della prima prova scritta – Tipologia C

-ITALIANO-

CANDIDATO \_\_\_\_\_

CLASSE \_\_\_\_\_

DATA \_\_\_\_\_

| INDICATORI PER LA VALUTAZIONE DELLE<br>COMPETENZE SPECIFICHE-TIPOLOGIA C (MAX 40 pt)                                              | Livelli | DESCRIPTORI                                                                                                                                                  | Punti |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| INDICATORE 1<br>• Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi. | 1-4     | L'elaborato non risulta pertinente rispetto alla traccia proposta, il titolo e la parafrasi non sono coerenti con il contenuto.                              |       |
|                                                                                                                                   | 5-7     | L'elaborato risulta parzialmente pertinente rispetto alla traccia proposta; titolo e parafrasi sono coerenti solo in parte.                                  |       |
|                                                                                                                                   | 8-10    | L'elaborato risulta pertinente rispetto alla traccia proposta; titolo e parafrasi sono coerenti.                                                             |       |
|                                                                                                                                   | 11-13   | L'elaborato risulta pertinente rispetto alla traccia, che viene sviluppata e interpretata approfonditamente; titolo e parafrasi sono coerenti e appropriati. |       |
| INDICATORE 2<br>• Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione                                                                    | 1-4     | L'esposizione è disordinata, al punto che l'evoluzione delle idee si coglie con difficoltà.                                                                  |       |
|                                                                                                                                   | 5-7     | L'esposizione risulta appena organizzata, poco lineare, al punto che non sempre si coglie agevolmente l'evoluzione delle idee.                               |       |
|                                                                                                                                   | 8-10    | L'esposizione risulta sufficientemente pianificata, dotata di una linearità che permette di cogliere facilmente lo sviluppo delle idee.                      |       |
|                                                                                                                                   | 11-13   | L'esposizione risulta pianificata, articolata in base al controllo ben organizzato delle idee di fondo e contestualizzate.                                   |       |
| INDICATORE 3<br>• Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali                                        | 1-4     | Le informazioni sono inesatte e espresse in maniera scarsamente articolata.                                                                                  |       |
|                                                                                                                                   | 5-7     | I riferimenti culturali sono sporadici e non sempre esatti; i contenuti sono esposti in modo poco articolato.                                                |       |
|                                                                                                                                   | 8-11    | L'elaborato è corretto sul piano delle conoscenze; i riferimenti culturali sono esatti e sufficientemente/discretamente articolati.                          |       |
|                                                                                                                                   | 12-14   | L'elaborato è corretto e ben organizzato sul piano delle conoscenze; i riferimenti culturali sono coerenti e approfonditi.                                   |       |
| PUNTEGGIO TIPOLOGIA C                                                                                                             |         |                                                                                                                                                              | /40   |



## ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"

LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SPORTIVO "FORESI"  
ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BIGNARDI"  
AGENZIA FORMATIVA R.U.R.T. 0703/CTO N. 20477 - 19.10.2019



### GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

Griglia di valutazione della seconda prova - Enogastronomia e ospitalità alberghiera

(la Commissione assegna fino ad un massimo di 20 punti, la sufficienza si raggiunge con 12 punti)

La medesima griglia viene utilizzata sia per la valutazione della prova scritta che per la prova pratica, per quanto riguarda la determinazione della valutazione finale concorre per il 40% la valutazione della prova scritta e per il 60% la valutazione della prova pratica.

| Indicatori                                                                                                     | Livelli | Descrittori                                                                                                                                             | Punti    | Punteggio |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------|
| Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo        | I       | Ha compreso in modo frammentario e lacunoso quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo | 0.50     |           |
|                                                                                                                | II      | Ha compreso in modo parziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo                | 1 - 1.50 |           |
|                                                                                                                | III     | Ha compreso in modo essenziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo              | 2        |           |
|                                                                                                                | IV      | Ha compreso in modo completo quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo                | 2.50     |           |
|                                                                                                                | V       | Ha compreso in modo dettagliato e quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo           | 3        |           |
| Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e | I       | Non utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato                                 | 1        |           |
|                                                                                                                | II      | Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà                                      | 2        |           |
|                                                                                                                | III     | Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti     | 3        |           |



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SPORTIVO "FORESI"  
ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BIGNARDI"  
AGENZIA FORMATIVA RI.U.R.T. 0703070 N. 70477 - 19.10.2019



|                                                                                                                                                                                                                      |     |                                                                                                                                                               |          |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----|
| adeguata<br>argomentazione                                                                                                                                                                                           | IV  | Utilizza accuratamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, argomentando in modo chiaro e pertinente                        | 4 - 5    |     |
|                                                                                                                                                                                                                      | V   | Utilizza con padronanza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito | 6        |     |
| Padronanza delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi | I   | Non utilizza le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato                                                    | 1 - 2    |     |
|                                                                                                                                                                                                                      | II  | Utilizza in modo parziale le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite con difficoltà e in modo stentato                                          | 3 - 4    |     |
|                                                                                                                                                                                                                      | III | Utilizza in modo adeguato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite                                                                            | 5        |     |
|                                                                                                                                                                                                                      | IV  | Utilizza in modo appropriato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione articolata                              | 6 - 7    |     |
|                                                                                                                                                                                                                      | V   | Utilizza in modo specifico le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione ampia e approfondita                      | 8        |     |
| Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale                                                                                                            | I   | Si esprime in modo inesatto e approssimativo, utilizzando un linguaggio specifico e lessico inadeguato                                                        | 0.50     |     |
|                                                                                                                                                                                                                      | II  | Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato                                                       | 1 - 1.50 |     |
|                                                                                                                                                                                                                      | III | Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore                                         | 2        |     |
|                                                                                                                                                                                                                      | IV  | Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato                                                 | 2.50     |     |
|                                                                                                                                                                                                                      | V   | Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore                                   | 3        |     |
| Punteggio totale della prova                                                                                                                                                                                         |     |                                                                                                                                                               |          | /20 |



## ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"

LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SPORTIVO "FORESI"  
ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BIGINI-III"  
AGENZIA FORMATIVA R.U.R.T. 0703/CTO N. 7047/7 - 19.10.2019



### GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

#### 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 raccontare 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 raccontare 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 raccontare 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           |           |
| <b>Punteggio totale della prova</b>                                                                                                                                                                 |         |                                                                                                                                                                                                                                                         |             |           |



# ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"

LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SPORTIVO "FORESI"  
ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"  
AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



## PRIMA SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA A.S. 2025/2026

[https://www.istruzione.it/esame\\_di\\_stato/202122/Italiano/Ordinaria/P000\\_ORD22.pdf](https://www.istruzione.it/esame_di_stato/202122/Italiano/Ordinaria/P000_ORD22.pdf)

## SECONDA SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA A.S. 2025/2026

[https://www.istruzione.it/esame\\_di\\_stato/202223/Italiano/Suppletiva/P000\\_SUP23.pdf](https://www.istruzione.it/esame_di_stato/202223/Italiano/Suppletiva/P000_SUP23.pdf)



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE

“Raffaello Foresi”

LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SPORTIVO “FORESI”  
ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO “BRIGNETTI”  
AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



## PRIMA SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA A.S. 2025/2026

*Ministero dell'istruzione e del merito*

### **IP17-ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE**

**Indirizzo:** IP17- ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

#### **TIPOLOGIA B**

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale)

**Nucleo tematico:** lettura e promozione del territorio, della corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità ; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi che interconnettono ambiti culturali e professionali.

#### **DOCUMENTO 1: L'alimentazione e le patologie correlate**

Alla base della nostra salute ci deve essere una sana e corretta alimentazione ma prima ancora l'educazione ad un corretto comportamento alimentare. E' fondamentale intervenire sugli attuali modelli alimentari alla cui base ci sono ancora eccessi di proteine, soprattutto animali, eccessi di grassi, in particolare quelli saturi, scarsa presenza di carboidrati con eccesso di zuccheri a rapido assorbimento, che minano silenziosamente il nostro benessere.

E' utile, dunque, intervenire su questi modelli errati introducendo a tavola modifiche concrete fatte di controllo delle porzioni, maggior consumo di frutta e verdura, riduzione dei grassi e gestione oculata di spuntini e bibite zuccherate. La cattiva alimentazione causa ogni anno un numero sempre crescente di malattie quali diabete, malattie cardio-vascolari, obesità e tumori.

Diventa quindi necessario promuovere e sostenere interventi di educazione alla salute.

Nell'ambito della promozione e della tutela della salute il ministero della Salute ha realizzato e realizza ogni anno campagne informative di educazione alimentare al fine di facilitare l'assunzione da parte della popolazione di abitudini alimentari e stili di vita corretti e salutari e prevenire le principali patologie croniche.

Le patologie che possono manifestarsi con una cattiva alimentazione sono:

- Osteoporosi significa letteralmente porosità dell'osso ed è una malattia caratterizzata, sia da una riduzione della massa ossea, cioè della quantità dell'osso, che da un'alterazione della sua architettura, cioè della qualità. Questo porta a una maggiore fragilità dell'osso e lo espone al rischio di fratture.
- Il diabete è una malattia cronica caratterizzata dalla presenza di elevati livelli di glucosio nel sangue (iperglicemia) e dovuta a un'alterata quantità o funzione dell'insulina. L'insulina è l'ormone, prodotto dal pancreas, che consente



al glucosio l'ingresso nelle cellule e il suo conseguente utilizzo come fonte energetica. Quando questo meccanismo è alterato, il glucosio si accumula nel circolo sanguigno. esistono due tipi di diabete:

- diabete mellito di tipo 2
- diabete mellito di tipo 2

(Tratto e modificato da Ministero della salute: <https://www.salute.gov.it/portale/nutrizione/>)

## DOCUMENTO 2: Undici milioni di morti per colpa di una cattiva alimentazione

Se, come diceva Ludwig Feuerbach, siamo quello che mangiamo, abbiamo di che preoccuparci. Facciamo il pieno di alimenti ricchi di grassi e di bevande zuccherate, mentre teniamo troppo spesso lontano dalla tavola i cereali, la frutta e la verdura. Il risultato, come documentato in uno studio pubblicato sulla rivista The Lancet, è devastante.

Nel 2017 quasi 11 milioni di persone - più della metà delle quali con più di 70 anni - hanno perso la vita per colpa di una dieta «povera»: intendendo come tale non soltanto la penuria di cibo, ma anche di qualità. Le scelte alimentari, secondo i ricercatori, hanno rappresentato il punto di partenza per l'insorgere di malattie o complicanze poi rivelatesi fatali.

Nella quasi totalità dei casi - 9.5 milioni - i decessi sono avvenuti per cause cardiovascolari. La restante parte è stata determinata dallo sviluppo di tumori (913mila), del diabete di tipo 2 (339mila) e delle malattie renali (137mila).

La dieta, nel complesso, è dunque in grado di incidere sulla nostra salute più dell'ipertensione e del fumo di sigaretta, che nello stesso anno hanno provocato rispettivamente 10.4 e 8 milioni di decessi. Le conseguenze più rilevanti, come detto, si sono manifestate a livello cardiovascolare.

Secondo Nita Forouhi, a capo del gruppo di ricerca di epidemiologia nutrizionale dell'Università di Cambridge e autrice di un commento pubblicato a supporto della ricerca, «questi dati dovrebbero portarci a porre meno restrizioni, quando parliamo di alimentazione, per focalizzarci soprattutto sulla promozione di una dieta complessivamente salutare».

Serve, secondo l'esperta, «un cambio di approccio che porti a promuovere linee guida per una corretta alimentazione, piuttosto che indicazioni basate sui principi nutritivi». A detta degli esperti, gli interventi per promuovere la salute a partire dalla tavola devono concretizzarsi a più livelli: dalla comunicazione attraverso i mass media all'etichettatura dei menù e degli alimenti, dalla tassazione dei cibi meno salutari alla promozione della salute nelle scuole e nei luoghi di lavoro.

Il messaggio da dare a tutte le latitudini, in sintesi, è chiaro: occorre prediligere diete prevalentemente vegetariane, ma con un adeguato consumo di pesce. E ritrovare il tempo per svolgere regolarmente attività fisica.



(Tratto e modificato da: “Inondazione Veronesi:

<https://www.fondazioneveronesi.it/magazine/articoli/alimentazione/undici-milioni-di-morti-per-colpa-della-cattiva-alimentazioneù>)

#### CONTESTO OPERATIVO:

Il candidato ipotizzi di aver ricevuto un incarico, in qualità di ambasciatore del territorio, per la promozione dei prodotti del territorio.

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

- A) Con riferimento alla comprensione dei due documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni per l'intervento, il candidato risponda alle seguenti questioni:
- Quali sono i comportamenti alimentari errati attualmente adottati?
  - Secondo lo studio pubblicato nel 2017 il risultato è devastante, per quale motivo?
  - Secondo Nita Forouhi, a capo del gruppo di ricerca di epidemiologia nutrizionale dell'Università di Cambridge qual dovrebbe essere l'approccio?
- B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, riferisca nozioni e informazioni che risultano fondamentali sia per la tutela della salute. In particolare:
- spieghi quali sono i principali fattori di rischio legati al diabete e l'associazione con altre malattie.
  - Delinei le funzioni di insulina e glucagone e la regolazione della glicemia, descrivendo poi, le tipologie di diabete
  - Chiarisca le ragioni dell'importanza di una corretta alimentazione fornendo consigli utili per programmare una dieta equilibrata per un adulto affetto dal diabete di tipo 2, motivando le scelte
  - Una delle linee guida per una sana e corretta alimentazione elaborate dall'INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione, attualmente CRA-NUT, Centro di ricerca per gli alimenti e la nutrizione) recita “*zuccheri, dolci, bevande zuccherate: nei giusti limiti*”. Il candidato motivi la validità di tale consiglio nutrizionale in relazione all'assunzione di riferimento di glucidi, sia per quanto riguarda la quantità che la qualità, considerando in particolare il caso dei soggetti diabetici.



C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite, il candidato ipotizzi di lavorare da diverso tempo in un'azienda di banqueting e ricoprendo il ruolo di banqueting manager gli spetta il compito di formulare un menù per un evento cerimoniale di 60 persone.

- Tra i commensali:

3 sono intolleranti al lattosio

22 sono celiaci

6 sono bambini

29 nessuna indicazione

Il candidato formuli un menù completo dall'antipasto al dessert includendo le bevande e qualche prodotto tipico, che riesca a soddisfare ciascun gruppo di queste persone. Indichi lo stile di servizio applicato e il personale impiegato.



**PARTE PRATICA LABORATORIO DI CUCINA 20 MARZO 2026**

**Indirizzo:** IP17- ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
**SIMULAZIONE SECONDA PROVA PRATICA DI CUCINA ESAMI DI MATURITÀ**  
**CLASSE 5 ENO**

**TIPOLOGIA B**

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale)

**Nucleo tematico:** lettura e promozione del territorio, della corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi che interconnettono ambiti culturali e professionali.

**Traccia: Alimentazione per persone con diabete**

Un ristorante riceve improvvisamente la prenotazione di un cliente affetto da **Diabete** che richiede un pasto equilibrato e adatto alla sua condizione.

Il candidato, utilizzando gli ingredienti presenti in cucina ed utilizzando le tecniche apprese durante il percorso di studi, dovrà **progettare e realizzare un piatto** per ogni componente della commissione, che rispetti i principi nutrizionali indicati per le persone diabetiche.

**Il candidato dovrà:**

1. **Progettare un piatto** adatto a una persona con diabete
2. **Selezionare ingredienti idonei**
3. **Prestare particolare attenzione, come da normativa, al rispetto delle norme igieniche e di sicurezza nei luoghi di lavoro**
4. **Realizzare il piatto** per ogni componente della commissione degustatrice, utilizzando tecniche di cottura salutari
5. **Presentare il piatto** curando l'impiattamento e l'equilibrio delle porzioni
6. **Spiegare brevemente alla commissione** la scelta degli ingredienti ed il perché il piatto è adatto ad una persona con diabete.
7. **Scansione oraria dell'attività:**
  1. Minuti 10 per leggere la traccia e decidere il piatto da realizzare.
  2. Minuti 15 per organizzare la postazione di lavoro, reperire gli ingredienti e le attrezzature necessari per la realizzazione del piatto.
  3. Minuti 140 per lo svolgimento pratico ed impiattamento.
  4. Minuti 5 per spiegazione piatto alla commissione.
  5. Minuti 10 per Riordino postazione di lavoro ed attrezzature.

**AVVERTENZE:**

Durata della prova 3 ore

Non è possibile uscire dal laboratorio prima del termine della prova.

Non è consentito l'accesso ad internet e l'utilizzo di relativi dispositivi elettronici collegati alla rete.

È consentito lo svolgimento della prova pratica solo con divisa completa.



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE

“Raffaello Foresi”

LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SPORTIVO “FORESI”  
ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO “BRIGNETTI”  
AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



## SECONDA SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA A.S. 2025/2026

*Ministero dell'istruzione e del merito*

### **IP17-ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE**

**Indirizzo: IP17- ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA**

#### **TIPOLOGIA A**

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

#### **NUCLEO TEMATICO**

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

#### **PARTE 1**

**DOCUMENTO 1- Fumo, sovrappeso e sedentarietà, abuso di alcol, scarso consumo di frutta e verdura, ipertensione arteriosa sono fattori di rischio responsabili della perdita di anni di vita in buona salute.**

Secondo i dati dell'Organizzazione Mondiale della Sanità, l'86% dei decessi, il 77% della perdita di anni di vita in buona salute e il 75% delle spese sanitarie in Europa e in Italia sono causati da alcune patologie (malattie cardiovascolari, tumori, diabete mellito, malattie respiratorie croniche, problemi di salute mentale e disturbi muscoloscheletrici) che hanno in comune fattori di rischio modificabili, quali il fumo di tabacco, l'obesità e sovrappeso, l'abuso di alcol, lo scarso consumo di frutta e verdura, la sedentarietà, l'eccesso di grassi nel sangue e l'ipertensione arteriosa. Tali fattori di rischio sono responsabili- da soli- del 60% della perdita di anni di vita in buona salute in Europa e in Italia. Nel nostro paese, essi si distribuiscono in maniera molto differente nella popolazione e sono molto più diffusi tra le persone delle classi socio-economiche più basse, le quali hanno una mortalità e una morbosità molto maggiori rispetto a chi, socialmente ed economicamente, si trova in posizione più avvantaggiata. Un altro importante fattore di discriminazione, nel nostro paese, è il significativo gradiente tra Nord e Sud Italia. Per quanto riguarda, ad esempio l'obesità/sovrappeso le regioni meridionali hanno una prevalenza più elevata (28,7%) rispetto a quelle del nord (19,3%). L'eccesso ponderale è una condizione più diffusa nella popolazione adulta con basso titolo di studio e riguarda sia gli uomini sia le donne in qualsiasi fascia di età. Tali condizioni, inoltre, pur



influenzate da comportamenti individuali, sono fortemente sostenute dall'ambiente di vita e da quello sociale. I comportamenti salutari, infatti, sono resi sempre più difficili dall'organizzazione e dal disegno urbano delle città, dall'automatizzazione, dai prezzi a volte più elevati degli alimenti più sani e dai condizionamenti del marketing. Ne consegue che i soggetti più esposti a questi rischi sono quelli più vulnerabili: i bambini e le famiglie più povere. L'obesità è in aumento nell'insieme della popolazione e nei bambini, i giovani continuano ad essere attratti dal fumo di tabacco, le classi economiche più disagiate sono ancora le più esposte ai rischi di fumo, dell'abuso di alcol, della sedentarietà di una alimentazione errata.

(Fonte: Guadagnare salute- Rendere facili le scelte salutari. Ministero della salute 2015)

## DOCUMENTO 2- Cosa sono le fibre alimentari? Fanno bene alla tua salute?



Le fibre alimentari sono un gruppo di composti presenti nelle piante che non possono essere completamente digeriti dal nostro intestino. Sistematicamente è stato dimostrato che alimenti ricchi di fibre, come frutta, verdura e cereali integrali, proteggono la nostra salute e riducono il rischio di malattie. Sebbene l'esatto meccanismo di tali



effetti benefici non sia stato completamente compreso, si ritiene, almeno in parte, che sia dovuto al contenuto di fibre di tali alimenti. La frutta, verdura, legumi e frutta a guscio sono ricchi di fibre alimentari. Questi alimenti sono consigliati in quasi tutte le linee guida alimentari a livello mondiale. Cosa succede durante la digestione: i nostri enzimi digestivi non riescono a tagliare le catene lunghe dei carboidrati sotto forma di fibre né nello stomaco, né nell'intestino tenue. Quindi, la fibra non digerita, mescolata con i succhi pancreatici, viaggia verso il colon come una massa viscosa. Nel colon, le fibre vengono fermentate dal microbiota intestinale, ovvero da tutti i microbi che vivono nel nostro intestino, che produce acidi grassi a catena corta (SCFA) dalla fermentazione delle fibre alimentari. Essi proteggono la nostra salute.

(Fonte:

EUFIC

<https://www.eufic.org/it/cosa-ce-nel-cibo/articolo/cosa-sono-le-fibre-alimentari-fanno-bene-alla-tua-salute>

05/07/2020)

#### CONTESTO OPERATIVO:

Il candidato ipotizzi di aver ricevuto un incarico, in qualità di ambasciatore del territorio, per la promozione dei prodotti del territorio.

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

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

- In riferimento al primo documento, secondo l'OMS quali sono le percentuali dei decessi, della perdita di anni di salute e delle spese sanitarie e quali sono le cause?
- In riferimento al primo documento, per quali ragioni le classi sociali più basse sono quelle con una maggiore mortalità?
- In riferimento al secondo documento, quali sono gli alimenti ricchi di fibra alimentare e qual è il destino all'interno del nostro organismo?
- In riferimento all'immagine del secondo documento, il candidato spieghi i principali benefici della fibra alimentare.

B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, riferisca nozioni e informazioni che risultano fondamentali sia per la tutela della salute. In particolare:



- Esponga quali sono i principali fattori di rischio legati alle malattie cardiovascolari.
- Spieghi la correlazione tra obesità e malattie cardiovascolari.
- Le abitudini a tavola, un tempo molto diverse da Paese a Paese, stanno ora convergendo: sta migliorando la dieta dei Paesi nordici e occidentali, ma peggiora in quelli dell'Europa del Sud, come l'Italia, del Centro e dell'Est-Europa. Il candidato spieghi le linee generali per una corretta alimentazione, con riferimento ai macro e ai micronutrienti, alla prevenzione delle malattie.
- Secondo i dati diffusi dalla SIIA (Società Italiana dell'ipertensione Arteriosa) circa 15 milioni di italiani soffrono di ipertensione arteriosa, ma solo la metà degli ipertesi è consapevole. Si illustri tale patologia, descrivendo quindi le relative linee dietetiche

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite, il candidato ipotizzi di lavorare da diverso tempo in un ristorante dell'Isola d'Elba ricoprendo il ruolo di Chef di Cucina, gli spetta il compito di formulare un menu per un pranzo di fine convegno sull'obesità per 10 Persone.

**Il candidato:**

- proponga un menù ipocalorico composto da antipasto, primo, secondo con contorno e frutta comprensivo di ingredienti.
- stili una lista totale degli ingredienti e quantità.



**PARTE PRATICA LABORATORIO DI CUCINA 17 APRILE 2026**

**Indirizzo: IP17- ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
SIMULAZIONE SECONDA PROVA PRATICA DI CUCINA ESAMI DI MATURITÀ  
CLASSE 5 ENO**

**TIPOLOGIA A**

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

**NUCLEO TEMATICO**

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

Le **malattie cardiovascolari** tra cui ipertensione, aterosclerosi, infarto, rappresentano una delle principali cause di morte nei paesi industrializzati. L'alimentazione gioca un ruolo fondamentale sia nella prevenzione sia nella gestione di queste patologie.

Il candidato, partendo dalle proprie conoscenze tecnico pratiche, dovrà:

1. **Progettare un piatto** adatto ad una persona sovrappeso
2. **Selezionare gli ingredienti** idonei tra quelli proposti
3. **Prestare particolare attenzione, come da normativa, al rispetto delle norme igieniche e di sicurezza nei luoghi di lavoro**
4. **Realizzare il piatto** per ogni componente della commissione degustatrice, utilizzando tecniche di cottura salutari
5. **Presentare il piatto** curando l'impiattamento e l'equilibrio delle porzioni
6. **Spiegare brevemente alla commissione** la scelta degli ingredienti ed il perché il piatto è adatto ad una persona sovrappeso
7. **Scansionare l'orario dell'attività:**
  1. Minuti 10 per leggere la traccia e decidere il piatto da realizzare.
  2. Minuti 15 per organizzare la postazione di lavoro, reperire gli ingredienti e le attrezzature necessari per la realizzazione del piatto.
  3. Minuti 140 per lo svolgimento pratico ed impiattamento.
  4. Minuti 5 per spiegazione piatto alla commissione.
  5. Minuti 10 per Riordino postazione di lavoro ed attrezzature.

**AVVERTENZE:**

Durata della prova 3 ore

Non è possibile uscire dal laboratorio prima del termine della prova.

Non è consentito l'accesso ad internet e l'utilizzo di relativi dispositivi elettronici collegati alla rete.

È consentito lo svolgimento della prova pratica solo con divisa completa.