



**Istituto di Istruzione Secondaria Superiore  
"LUIGI EINAUDI"**

Servizi Commerciali - Opzione Promozione Commerciale e Pubblicitaria - Servizi Socio-Sanitari  
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale  
Indirizzo Tecnico "Grafica e Comunicazioni"  
Centro Risorse contro la Dispersione Scolastica e la Frammentazione Sociale



**ESAMI DI STATO CONCLUSIVI DEL CORSO DI STUDI**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**ANNO SCOLASTICO 2025 / 26**

INDIRIZZO IP17 - "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera"

**CLASSE: 5<sup>^</sup>**

**SEZ.: N**

## SOMMARIO

PROFILO PROFESSIONALE.....	3
PERCORSO DIDATTICO E FORMATIVO DELLA CLASSE .....	4
QUADRO ORARIO.....	6
OBIETTIVI GENERALI DEL CORSO.....	7
OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO E/O RISULTATI PER L'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DELL'EDUCAZIONE CIVICA .....	8
FORMAZIONE SCUOLA LAVORO (PCTO).....	11
CRITERI DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO .....	13
SCALA DI CORRISPONDENZA TRA VOTI E LIVELLI DI APPRENDIMENTO .....	14
CREDITO SCOLASTICO E CREDITO FORMATIVO .....	15
RIFERIMENTI PER LA PREDISPOSIZIONE DELLA SECONDA PROVA .....	16
ARTICOLAZIONE E MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL COLLOQUIO .....	17
FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE.....	19

## PROFILO PROFESSIONALE

L'indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità alberghiera.

Nell'Articolazione "**Enogastronomia**", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo, per promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali e individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

In particolare:

**Il Tecnico dei servizi enogastronomici è il responsabile delle attività di ristorazione dell'azienda.**

Dovendo essere preparato ad assumere livelli di responsabilità anche elevati, interni ed esterni all'azienda, egli dovrà possedere conoscenze, competenze e capacità culturali, tecniche ed organizzative complesse, relative alle seguenti tematiche:

- Organizzazione e gestione dell'azienda di ristorazione (tipologie e stili alimentari nazionali ed internazionali, impianti tecnologici ed attrezzature di servizio, approvvigionamenti e gestione di beni di consumo, rapporti di lavoro, programmazione e controllo economico)
- Tecniche di lavorazione, cotture e presentazione degli alimenti; igiene professionale e dell'ambiente di lavoro; principi di alimentazione.
- Principali istituti connessi all'attività aziendale specifica; antinfortunistica e sicurezza del lavoro.
- Relazioni interne (reparti, personale) ed esterne (fornitori, clienti), cultura generale specifica del settore turistico-ristorativo.

## **PERCORSO DIDATTICO E FORMATIVO DELLA CLASSE**

### **1) Ripetenza e provenienza degli alunni**

Non si registrano ripetenze e la provenienza degli alunni è relativa alla classe IV dello stesso indirizzo e stessa sezione. Sono presenti tre alunni Bes con una Programmazione Educativa Individualizzata.

### **2) Continuità didattica dei docenti**

I docenti sono per la maggior parte in continuità con l'anno pregresso tranne che per alcune discipline, come: Diritto, Scienze Motorie, Scienze degli Alimenti.

### **3) Livelli di partenza (aspetti didattici)**

I livelli di partenza della classe risultano essere sufficientemente adeguati al profilo professionale con alcune e poche eccezioni che riescono a distinguersi per impegno, assiduità e partecipazione al dialogo educativo. Dall'osservazione in ingresso, eseguita all'inizio dell'anno scolastico, è emersa una situazione generale della classe con livelli di conoscenze e competenze eterogenee e per lo più poco sufficienti. Un gruppo esiguo ha manifestato interesse, per partecipazione al dialogo educativo e per impegno nello studio, per cui il livello di tale esiguo gruppo può ritenersi adeguato per conoscenze e competenze. Per la restante parte non tutti hanno evidenziato un livello costante di impegno, a volte causati dalle numerose assenze registrate durante il corso dell'anno scolastico, mentre gli alunni Bes, nonostante le difficoltà didattiche manifestate, hanno potuto contare sul costante impegno degli insegnanti di sostegno.

### **4) Profilo comportamentale**

Dal punto di vista comportamentale la classe, in alcuni casi, ha mostrato particolari problematiche. E' stata riscontrata una scarsa partecipazione al dialogo educativo per un gruppo di alunni, a causa della vivacità di alcuni elementi, della scarsa empatia tra alcuni alunni e i docenti subentrati durante il quinto anno. In alcuni casi è stato necessario l'intervento del Coordinatore che ha prontamente convocato i genitori per evidenziare le numerose criticità. Tali problematiche sono state superate durante l'anno grazie al contributo fattivo dei docenti e ad un miglioramento del rapporto da parte degli stessi studenti.

### **5) Partecipazione alla vita scolastica**

La partecipazione alla vita scolastica è stata sufficientemente adeguata tranne in alcuni casi e per quegli alunni che hanno accumulato un numero elevato di assenze durante il corso dell'anno. In generale la classe ha partecipato alla vita scolastica in modo continuativo.

### **6) Situazione finale della classe**

La classe nonostante le continue sollecitazioni, l'adozione di metodologie didattiche più partecipative e l'impegno profuso dai docenti al fine di stimolare un adeguato impegno, si presenta sufficientemente preparata rispetto al profilo professionale, con alcune lacune preesistenti e non del tutto colmate e difficoltà nell'esecuzione dei compiti assegnati per mancanza di volontà e stimoli. Nel complesso, la classe appare sufficientemente adeguata nella

preparazione generale. Va sottolineato il miglioramento di alcuni alunni che sono riusciti, nonostante le difficoltà, a raggiungere discreti risultati di apprendimento. Mentre per altri alunni si è riscontrato un peggioramento sostanziale dell'andamento didattico per scarso impegno e partecipazione, ma soprattutto per le numerose assenze. Va considerato che gli alunni BES, grazie al contributo dell'insegnante di sostegno sono riusciti a raggiungere un livello sufficientemente adeguato di apprendimento.

## QUADRO ORARIO

<b>Lingua e letteratura italiana</b>	4	4	4	4	4
<b>Lingua inglese</b>	3	3	2	2	2
<b>Storia</b>	1	1	2	2	2
<b>Matematica</b>	4	4	3	3	3
<b>Diritto ed economia</b>	2	2	-	-	-
<b>Scienze motorie e sportive</b>	2	2	2	2	2
<b>Geografia</b>	1	1	-	-	-
<b>RC o attività alternative</b>	1	1	1	1	1
<b>Seconda lingua (Francese/Tedesco)</b>	2	2	3	3	3
<b>Scienze integrate - Scienze della terra e Biologia</b>	2	2	-	-	-
<b>Scienza degli alimenti</b>	2 (2)	2 (2)	-	-	-
<b>T.I.C.</b>	2 (2)	2 (2)	-	-	-
<b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>	2 (2)	2 (2)	5	5	4
<b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita</b>	2 (2)	2 (2)	-	2	2
<b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b>	2 (2)	2 (2)	-	-	-
<b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>	-	-	5 (2)	3 (1)	4 (1)
<b>Inglese tecnico</b>	-	-	1	1	1
<b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>	-	-	4	4	4

# OBIETTIVI GENERALI DEL CORSO

## DESCRIZIONE SINTETICA

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

Il lavoro collegiale è stato organizzato sia nell'ambito del Consiglio di classe sia negli incontri informali tra idocenti.

In relazione alle singole discipline, le attività sono state organizzate in Dipartimenti per la definizione degli obiettivi formativi, dei percorsi per il loro conseguimento, dei criteri di valutazione, dei testi da adottare.

Le attività curriculari e l'organizzazione della didattica hanno seguito procedure definite nelle programmazioni individuali e di classe alle quali si rimanda.

Nell'ambito dell'Alternanza Scuola-Lavoro (PCTO), gli alunni hanno frequentato stages presso strutture ristorative (eccetto in questo due anni di pandemia), ivi maturando esperienze lavorative e ampliando le loro conoscenze di settore nel corso del triennio soprattutto durante il periodo estivo come lavoratori stagionali. Sono stati raggiunti globalmente i seguenti obiettivi:

### CONOSCENZE:

- Conoscenza dei contenuti fondamentali delle discipline curriculari.
- Cultura generale accompagnata da capacità linguistico-espressive e logico-espressive-interpretative.
- Conoscenza dei rapporti tra azienda ed ambiente in cui si opera per proporre soluzioni a problemi specifici.

### COMPETENZE:

- Saper legger e decodificare i testi d'uso.
- Saper analizzare, interpretare e rappresentare i dati e i documenti per utilizzarli nella soluzione di problemi.
- Saper comunicare utilizzando i linguaggi tecnici specifici.
- Saper collegare e selezionare i vari argomenti anche tra diverse aree disciplinari.

### ABILITA'

- Effettuare scelte e formulare proposte per la risoluzione di problemi.
- Documentare il proprio lavoro.
- Comunicare utilizzando appropriati linguaggi tecnici.
- Partecipare al lavoro organizzato, individualmente o in gruppo, accettando ed esercitando il coordinamento.

## **OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO E/O RISULTATI PER L'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DELL'EDUCAZIONE CIVICA**

L'insegnamento trasversale dell'Educazione civica, come previsto dalla Legge 92/2019 e aggiornato secondo le nuove Linee guida nazionali approvate con D.M. 183/2024, è stato sviluppato in coerenza con il PTOF e con i tre nuclei concettuali: Costituzione, sviluppo sostenibile, cittadinanza digitale.

### **Attività, percorsi e progetti svolti in coerenza con gli obiettivi del PTOF.**

- Partecipazione al progetto ICARO;
- Partecipazione al progetto DIS-Connessi;
- Seminario sulla sostenibilità ambientale sulle CER;
- Partecipazione alla giornata mondiale sulla Salute mentale;

### **Contenuti: dimensione specifica integrata all'area storico-geografica e storico-sociale**

- |  |  |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Costituzione               | <input checked="" type="checkbox"/> Carta europea dei diritti fondamentali         |
| <input type="checkbox"/> Carta delle Nazioni Unite             | <input checked="" type="checkbox"/> Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo |
| <input type="checkbox"/> Convenzione dei diritti dell'infanzia | <input type="checkbox"/> Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile                   |
| <input type="checkbox"/> _____                                 |  |

### **Contenuti: dimensione trasversale alle discipline**

- |   |  |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> legalità e coesione sociale | <input type="checkbox"/> appartenenza nazionale ed europea                         |
| <input checked="" type="checkbox"/> diritti umani               | <input type="checkbox"/> pari opportunità  |
| <input checked="" type="checkbox"/> pluralismo                  | <input checked="" type="checkbox"/> rispetto delle diversità                       |
| <input checked="" type="checkbox"/> dialogo interculturale      | <input type="checkbox"/> etica della responsabilità individuale e sociale          |
| <input type="checkbox"/> bioetica                               | <input type="checkbox"/> tutela del patrimonio artistico e culturale               |
| <input checked="" type="checkbox"/> sviluppo sostenibile        | <input type="checkbox"/> benessere personale e sociale                             |
| <input type="checkbox"/> fair play nello sport                  | <input checked="" type="checkbox"/> sicurezza                                      |
| <input checked="" type="checkbox"/> solidarietà e volontariato  | <input type="checkbox"/> educazione stradale                                       |
| <input checked="" type="checkbox"/> educazione finanziaria      | <input type="checkbox"/> educazione alla salute                                    |
| <input checked="" type="checkbox"/> contrasto alle dipendenze   | <input checked="" type="checkbox"/> educazione al rispetto e alla parità di genere |



---

## **Obiettivi in termini di competenze**

- x Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.
- x Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.
- x Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.
- x Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.
- x Partecipare al dibattito culturale.
- xCogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.
- x Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile e adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.
- x Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. Adottare i comportamenti più adeguati alla tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.
- x Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.
- x Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.
- x Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.
- x Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.

- x Acquisire conoscenze e comportamenti responsabili in materia di mobilità sicura e sostenibile, anche attraverso percorsi di educazione stradale.
- x Comprendere i concetti di gestione del denaro, risparmio, spesa consapevole e sostenibilità economica, in relazione alla propria vita e al contesto sociale.

## FORMAZIONE SCUOLA LAVORO (PCTO)

In conformità alla normativa vigente di cui all'O.M. n.54 del 26/03/2026 (Esami di Stato 2026), si attesta che ciascun candidato ha svolto almeno 210 ore di attività FSL, come requisito di ammissione all'Esame di Stato. L'Alternanza scuola-lavoro, la cui denominazione a seguito dell'Art. 57, comma 18 della Legge di Bilancio 2019 è stata rinominata P.C.T.O., è una modalità didattica innovativa che, attraverso l'esperienza pratica, aiuta a consolidare le conoscenze acquisite a scuola e a testare sul campo le attitudini degli studenti, ad arricchire la formazione e a orientarne il percorso di studio e al futuro lavoro, grazie a progetti in linea con il loro piano di studi. Tale attività è obbligatoria negli ultimi tre anni della secondaria di secondo grado ed è una delle innovazioni più significative introdotte dalla Legge 107 del 2015 (La Buona Scuola). Delle 400 ore inizialmente previste, a decorrere dall'a. s. 2018/19 le ore di tale attività sono state ridotte quasi del 50% del monte ore triennale. A partire dall'A.S. 2025/26 i Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO) diventano ufficialmente "Formazione Scuola Lavoro". Il decreto-legge 9 settembre 2025 n. 127 chiarisce esplicitamente che rimangono fermi tutti gli obblighi di attivazione, i contenuti formativi, gli obiettivi generali e le finalità educative previsti dalla normativa vigente.

<b>Attività svolte</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Attività svolte in aula attinenti al percorso FLS</li><li>• POC "Costruisco il mio futuro" afferente alla FSL</li><li>• Stage in Aziende del settore attraverso apposite convenzioni stipulate dalla Scuola nell'ambito del progetto FLS "A Scuola come in Azienda"</li><li>• Formazione finanziaria a distanza riconducibile al percorso FLS gestita dalla piattaforma StarUp for Life di Unicredit Bank</li></ul>
<b>Attività da svolgere</b>
Attivazione di percorsi di recupero: Stage, eventi, manifestazioni e corsi di formazione afferenti alla FSL
<b>Obiettivi del progetto raggiunti e/o da raggiungere entro il termine dell'anno scolastico:</b>
<p><b>1. Competenze Professionali (Hard Skills)</b> Raggiunti: Acquisizione delle basi operative del settore (es. utilizzo di software specifici, protocolli di laboratorio o tecniche di vendita); Applicazione pratica delle nozioni teoriche in un contesto reale;</p> <p><b>2. Competenze Trasversali (Soft Skills)</b> Raggiunti: Sviluppo della puntualità e del rispetto delle gerarchie aziendali; capacità di lavorare in un team eterogeneo; miglioramento della capacità di problem solving autonomo.</p> <p><b>Obiettivi Amministrativi e Documentali</b> Raggiunti: Firma della convenzione e del patto formativo; inserimento delle ore svolte sulla piattaforma ministeriale.</p>
<b>Partecipazione degli alunni all'area di progetto</b>
La partecipazione della classe al progetto di Formazione Scuola-Lavoro presenta un quadro di generale successo, pur con alcune criticità individuali legate alla frequenza e al completamento del monte ore previsto. <b>1. Analisi del raggiungimento degli obiettivi/Successo formativo (85%):</b> Su un gruppo classe di 13 alunni, 11 studenti (circa l'85%) hanno pienamente raggiunto gli obiettivi didattici e professionali prefissati alla data del 15 maggio. Questi alunni hanno dimostrato costanza nella frequenza e hanno completato le attività previste sia in ambito teorico che pratico.

**2. Casi di criticità e mancato raggiungimento:** L'analisi evidenzia due situazioni che richiedono un monitoraggio specifico o una valutazione differenziata in sede di scrutinio:

**Abbandono/Mancata frequenza (D.G.R.):** Uno studente risulta non frequentante, determinando l'impossibilità di valutare il percorso di FSL e il mancato conseguimento dei crediti formativi collegati.

**Debito orario significativo (L.S.P.):** Uno studente presenta una carenza di 46 ore rispetto alle 210 previste (avendo svolto solo 164 ore). Tale discrepanza, dovuta alle numerosissime assenze, alla data del 15 maggio compromette la validità del percorso triennale per l'anno in corso, rendendo necessaria una valutazione sulle cause della scarsa frequenza e l'attivazione di percorsi di recupero.

**3. Valutazione complessiva dell'Area di Progetto:** Nonostante le defezioni individuali, l'Area di Progetto ha risposto positivamente alle esigenze della maggioranza del gruppo, favorendo l'integrazione tra la didattica d'aula e l'esperienza lavorativa. Per gli alunni che hanno raggiunto l'obiettivo, il percorso si conclude con la redazione della relazione finale da presentare in sede di colloquio d'esame, per gli altri si rimanda la valutazione allo scrutinio finale.

## CRITERI DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO

I momenti e le funzioni della valutazione sono essenzialmente tre:

1. **valutazione diagnostica:** all'inizio del percorso formativo, per adeguare la programmazione alle esigenze del gruppo classe;
2. **valutazione formativa:** durante il percorso di formazione, per adeguare gli interventi alle esigenze dei singoli (dimensioni di autovalutazione e confronto tra prestazione e obiettivi prefissati);
3. **valutazione sommativa:** alla fine del percorso formativo, per classificare i singoli rispetto alle esigenze del curriculum e del programma.

Nel processo di valutazione si terranno in giusta considerazione i seguenti fattori:

- Nessuna influenza delle eventuali infrazioni disciplinari connesse al comportamento, sulla valutazione del profitto. A tale proposito si rinvia alla normativa vigente sulla condotta.
- I progressi conseguiti da ogni singolo alunno rispetto ai livelli di partenza accertati.
- L'atteggiamento del singolo alunno nei confronti delle discipline in termini di motivazione allo studio, interesse e partecipazione attiva al dialogo formativo (alcuni alunni abbandonano lo studio di alcune discipline nella convinzione di ottenere in ogni modo la promozione, concentrando i loro sforzi su un numero parziale di materie e aumentando così, rispetto ai compagni "più corretti", le probabilità di successo finale). Si stabilisce quindi *una netta differenziazione tra il voto assegnato all'alunno che rifiuta di affrontare il colloquio - o lo fa con atteggiamento pregiudizialmente passivo - e quello assegnato all'alunno che si sforza comunque di sostenerlo secondo le sue capacità e la sua preparazione.*

Per dare uniformità di giudizio è stata adottata una scala di valutazione, riportata sotto, che contempla i tre indicatori relativi a CONOSCENZE – COMPETENZE – CAPACITA' a cui corrispondono giudizi sintetici e relativi voti decimali

### LA VALUTAZIONE ANNUALE

**Sono previste n. 2 valutazioni annuali: una per il quadrimestre settembre-gennaio e una per il quadrimestre febbraio-giugno.**

## SCALA DI CORRISPONDENZA TRA VOTI E LIVELLI DI APPRENDIMENTO

**(Espressa in decimi)**

Voto	Conoscenze	Competenze	Abilità
<b>10</b>	Conoscenza ampia e approfondita degli argomenti	Applicazione efficace e pienamente autonoma delle conoscenze e delle procedure per la soluzione dei problemi	Organizzazione coerente e coesa dei contenuti con rielaborazioni critiche personali e motivate, integrate da collegamenti. Espressione fluida, corretta, con uso di terminologie specifiche
<b>9</b>	Conoscenza approfondita degli argomenti	Applicazione autonoma delle conoscenze e delle procedure per la soluzione dei problemi	Organizzazione coerente e coesa dei contenuti con rielaborazioni critiche motivate, integrate da collegamenti Espressione fluida, corretta, con uso di terminologie specifiche
<b>8</b>	Conoscenza sicura e articolata degli argomenti	Applicazione corretta e autonoma delle conoscenze e delle procedure nella soluzione dei problemi .	Organizzazione coerente e coesa del discorso con rielaborazioni accurate Espressione efficace e corretta, con uso delle terminologie specifiche
<b>7</b>	Conoscenza precisa degli argomenti	Applicazione adeguata e autonoma delle conoscenze e delle procedure nella soluzione dei problemi	Sviluppo coerente delle argomentazioni con giudizi motivati Espressione chiara e corretta
<b>6</b>	Conoscenza essenziale degli argomenti	Applicazione semplice ma autonoma delle conoscenze e procedure nella soluzione dei problemi	Organizzazione adeguata del discorso Espressione semplice ma chiara
<b>5</b>	Conoscenza parziale e/o superficiale degli argomenti	Applicazione incerta delle conoscenze e delle procedure nella soluzione dei problemi.	Argomentazione poco accurata e puntuale Espressione confusa e non sempre corretta
<b>4</b>	Conoscenza lacunosa e frammentaria degli argomenti	Applicazione errata delle conoscenze e delle procedure nella soluzione dei problemi	Argomentazione confusa e superficiale Espressione incerta e non corretta
<b>1 / 3</b>	Conoscenza gravemente carente	Applicazione gravemente errata di conoscenze e procedure nella soluzione dei problemi	Espressione inefficace e gravemente inesatta

## CREDITO SCOLASTICO E CREDITO FORMATIVO

Il credito scolastico tiene conto del profitto dello studente, mentre il credito formativo considera le esperienze maturate al di fuori dell'ambiente scolastico, in coerenza con l'indirizzo di studi e debitamente documentate.

A tutti gli studenti di terza e quarta promossi all'anno successivo, e a quelli del quinto anno ammessi agli esami, sarà assegnato inizialmente il punteggio minimo previsto dalla fascia di appartenenza relativa alla media dei voti di profitto riportati nelle diverse materie secondo la seguente tabella, prevista dall'allegato A al Decreto legislativo 62/2017:

Media voti	Credito scolastico candidati interni - Punt		
	1° anno	2° anno	3° anno
M<6	-	-	7-8
M=6	7-8	8-9	9-10
6<M<=7	8-9	9-10	10-11
7<M<=8	9-10	10-11	11-12
8<M<=9	10-11	11-12	13-14
9<M<=10	11-12	12-13	14-15

Il punteggio minimo della fascia di appartenenza sarà poi aumentato di un punto aggiuntivo solo se lo studente ha conseguito una valutazione pari almeno a 9 in condotta e, contemporaneamente, si verifica uno dei seguenti casi:

- se la media aritmetica dei voti di scrutinio sarà più vicino all'estremo superiore della banda;
- se si risconterà la presenza di almeno tre dei seguenti elementi:
  1. assiduità della frequenza scolastica (almeno 80%);
  2. interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo;
  3. interesse e l'impegno nelle attività complementari ed integrative (le attività valutabili sono tutte quelle organizzate dalla scuola e rientranti nel POF), con assenze non superiori al 25% sul totale delle ore;
  4. partecipazione a progetti PON e PNRR;
  5. crediti formativi certificati da Enti esterni riconosciuti. Sono considerate credito formativo anche le attività di solidarietà civile purché certificate e continuative. Nella certificazione deve essere, infatti, specificata la frequenza a tale attività e qualificato l'impegno;
  6. Le attività di formazione scuola-lavoro concorrono alla valutazione delle discipline alle quali tali attività afferiscono e a quella del comportamento, e contribuiscono alla definizione del credito scolastico.

## **RIFERIMENTI PER LA PREDISPOSIZIONE DELLA SECONDA PROVA**

### **Attività svolte**

A partire dal secondo Quadrimestre , sono state illustrate alla classe le modalità di svolgimento della prova scritta, utilizzando il Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della 2^ prova scritta, dell'Esame di Stato del 2° ciclo, adottato con D. M. N. 164 del 15 giugno 2022 per l'indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera. L'attività, intesa come simulazione concordata con tutte le classi quinte di Enogastronomia, si è svolta il 5 maggio 2026 ed è stata la tipologia B: "Analisi e soluzioni di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale)" abbinata al Nucleo Fondamentale N.7. "Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità: adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali".

### **Difficoltà incontrate**

Diverse sono state le difficoltà incontrate durante lo svolgimento della prova simulata, dovute essenzialmente alla tipologia che vede coinvolte oltre che Scienza e cultura dell'Alimentazione anche Laboratorio di Arte Bianca e Pasticceria la qual cosa ne ha reso abbastanza complesso lo svolgimento.

### **Esiti delle prove**

L'andamento rispetta quello generale della classe durante l'anno.

### **Altre osservazioni**

Nell'ultimo periodo si cercherà di proporre alla classe una ulteriore simulazione con nuclei fondamentali e tipologie diversificati.

## ARTICOLAZIONE E MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL COLLOQUIO

Come indicato dall'Art. 22 dell'OM 54/2026, il colloquio è disciplinato dall'articolo 17, comma 9, del d.lgs. 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (*PECUP*). A tal fine la commissione d'esame tiene conto anche delle informazioni contenute nel *Curriculum della studentessa e dello studente* di cui all'articolo 1, comma 30, della legge 13 luglio 2015, n. 107. Il colloquio si svolge sulle quattro discipline individuate ai sensi dell'articolo 1, comma 1, lettera b), del D.M. 13/2026, al fine di verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri di ciascuna disciplina, la capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite e di argomentare in modo critico e personale, nonché il grado di responsabilità e maturità raggiunto. Esso concorre alla valutazione delle conoscenze, delle abilità e delle competenze del candidato, nonché del grado di maturazione personale, di autonomia e di responsabilità raggiunto al termine del percorso di studio, anche tenuto conto dell'impegno dimostrato nell'ambito scolastico e in altre attività coerenti con il percorso di studio, nonché del grado di responsabilità o dell'impegno evidenziati in azioni particolarmente meritevoli – documentate nel Curriculum della studentessa e dello studente - in una prospettiva di sviluppo integrale della persona.

Il colloquio ha inizio con una breve riflessione del candidato sul proprio percorso scolastico e personale, anche alla luce delle informazioni contenute nel Curriculum della studentessa e dello studente. Il colloquio prosegue con la proposta di domande e approfondimenti sulle quattro discipline di cui all'art. 1, co.1, lettera b), del D.M. 13/2026, al fine di evidenziare il grado di responsabilità e maturità raggiunto dal candidato in ordine all'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline e alla capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite per argomentare in maniera critica e personale. Nel corso del colloquio il candidato analizza criticamente e correla al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito delle attività di formazione scuola-lavoro o dell'apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato.

Inoltre, il colloquio verifica le competenze di educazione civica, di cui alla legge 20 agosto 2019, n. 92, e alle linee guida di cui al decreto ministeriale 7 settembre 2024, n. 183, come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe.

Infine, nell'ambito del colloquio, viene effettuata la discussione degli elaborati relativi alle prove scritte. La commissione cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline, valorizzandone soprattutto i nuclei tematici fondamentali e la dimensione pluridisciplinare e interdisciplinare. Nella conduzione del colloquio, la commissione tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali per i licei e delle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali.

La commissione/classe dispone di venti punti per la valutazione del colloquio. La commissione/classe procede all'attribuzione del punteggio del colloquio sostenuto da ciascun candidato nello stesso giorno nel quale il colloquio viene espletato. Il punteggio è attribuito dall'intera commissione/classe, compreso il presidente, secondo la griglia di valutazione di cui all'allegato.

Si allegano al presente documento:

- **Griglia di valutazione della prima prova scritta;**
- **Traccia della simulazione della seconda prova scritta;**
- **Griglia di valutazione della seconda prova scritta;**
- **Griglia di valutazione del colloquio orale;**
- **Moduli per materia;**
- **N. 3 Allegati riservati;**



## FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE

<b>MATERIE</b>	<b>DOCENTI</b>	<b>FIRMA</b>
<b>ITALIANO E STORIA</b>		
<b>MATEMATICA</b>		
<b>INGLESE</b>		
<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>		
<b>IRC</b>		
<b>LINGUA STRANIERA FRANCESE</b>		
<b>LINGUA STRANIERA TEDESCO</b>		
<b>LABORATORIO DI CUCINA</b>		
<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>		
<b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b>		
<b>LABORATORIO DI SALA</b>		
<b>EDUCAZIONE CIVICA</b>		



# Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "LUIGI EINAUDI"

Servizi Commerciali – Opzione Promozione Commerciale e Pubblicitaria - Servizi Socio-Sanitari  
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale  
Indirizzo Tecnico "Grafica e Comunicazioni"  
Centro Risorse contro la Dispersione Scolastica e la Frammentazione Sociale



## ESAMI DI MATURITA' 2025/2026 SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA NUCLEO 7 TIPOLOGIA B

**Indirizzo IP 17: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'ALBERGHIERA**

**NOME:**

**CLASSE**

### **TIPOLOGIA B:**

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

### **NUCLEO TEMATICO 7**

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

**Caso aziendale:** Il candidato immagini di essere proprietario e chef di un ristorante della Capitanata che intende rilanciare la sua attività organizzando un evento dal tema "Valorizzazione delle tipicità enogastronomiche del territorio. Nell'organizzazione dell'evento il candidato utilizzi le tecniche più efficaci di pubblicizzazione e scelga solo ingredienti nell'elaborazione del piatto prescelto che rappresenti le eccellenze e le tipicità della Capitanata.

### ***Documenti e immagini***

Il 26 giugno 2022 sono entrate in vigore le "Norme per la valorizzazione e la promozione dei prodotti agricoli e alimentari a chilometro zero e di quelli provenienti da filiera corta" (Legge 17 maggio 2022, n. 61), "volta a valorizzare e a promuovere la domanda e l'offerta dei prodotti agricoli e alimentare chilometro zero e di quelli provenienti da filiera corta, favorendone il consumo e la commercializzazione e garantendo ai consumatori un'adeguata informazione sulla loro origine e sulle loro specificità" (Art. 1, comma 1).



# Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "LUIGI EINAUDI"

Servizi Commerciali – Opzione Promozione Commerciale e Pubblicitaria - Servizi Socio-Sanitari  
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale  
Indirizzo Tecnico "Grafica e Comunicazioni"



Centro Risorse contro la Dispersione Scolastica e la Frammentazione Sociale



## QUESITI

Il candidato:

- definisca il concetto di filiera alimentare
- proceda alla classificazione delle diverse tipologie soffermandosi in particolare sulla filiera corta e su quella a km zero;
- evidenzi l'importanza di queste filiere ai fini della sostenibilità ambientale;
- realizzi un piatto utilizzando gli ingredienti del territorio, in particolare quelli che si inseriscono nell'ambito della filiera corta e/o km zero specificando le tecniche di preparazione, i possibili rischi e i relativi CCP che si possono presentare durante il processo di produzione;
- In riferimento alle norme igieniche sanitarie per la prevenzione delle principali contaminazioni microbiologiche alimentari si soffermi sulle tecniche di conservazione che applicano la "teoria degli ostacoli" (hurdle technology) analizzando una specifica produzione di prodotti del nostro territorio.

**I.I.S.S. "LUIGI EINAUDI"**

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Servizi per la Sanità e  
l'Assistenza Sociale - Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale -  
Indirizzo Tecnico "Grafica e Comunicazione"  
Corso serale: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

**MODULO FORMATIVO DI ORIENTAMENTO - A.S. 2025/2026**Classe 5 Sez. N Indirizzo ENOGASTRONOMICODocente coordinatore PROF. VIGILANTE MICHELEDocente/i tutor dell'orientamento (solo per classi triennio) PROF.SSA IORIO PAOLA**Titolo modulo:**

- "Mi conosco e mi relaziono" (classi 1<sup>^</sup> - 2<sup>^</sup>)
- "Scopro il contesto" (classi 3<sup>^</sup>)
- "Esploro le opportunità" (classi 4<sup>^</sup>)
- "Costruisco il mio futuro" (classi 5<sup>^</sup>)

**Modalità di svolgimento:**

- orario curricolare o extracurricolare (classi 1<sup>^</sup> - 2<sup>^</sup>)
- esclusivamente orario curricolare (per le classi 3<sup>^</sup> - 4<sup>^</sup> - 5<sup>^</sup>) con eventuale inserimento di attività di FSL riferibili ai contenuti in oggetto per non più di 10 ore su 30

ATTIVITÀ (1)	AREA D'AZIONE (2)	ATTORI (3)	LUOGO (4)	TEMPI (5)	N. ORE SVOLTE (6)
Fiera "OrientaPuglia"	Conoscere le opportunità di istruzione e di formazione terziaria	Rappresentanti di enti e istituti di istruzione e formazione terziaria	Fiera di Foggia	28 ottobre 2025	5
Laboratorio Open Week Unifg "Il cielo è sempre più DAFNE"	Conoscere le opportunità di istruzione e formazione terziaria	Docenti Università di Foggia	Università di Foggia – Dipartimento di Scienze Agrarie e Alimenti	27 febbraio 2026	4
Incontro di orientamento con l'IRFIP sui corsi ITS	Conoscere le opportunità di istruzione e formazione terziaria	Docenti IRFIP	Istituto Einaudi	Aprile 2026	1
Compilazione piattaforma UNICA	Conoscere il mondo del lavoro	Prof. Troiano	Istituto Einaudi	Aprile 2026	2



## I.I.S.S. "LUIGI EINAUDI"

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale - Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale -  
Indirizzo Tecnico "Grafica e Comunicazione"  
Corso serale: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera



Incontro con la Fondazione Cecchetti	Fare parte della propria Scuola	Fondazione Cecchetti	Istituto Einaudi	Aprile 2026	2
Incontro su progetto ICARO	Far parte della propria scuola	Personale del Progetto	Istituto Einaudi	Aprile 2026	2
Progetto Dis-connessi	Conoscere se stessi e le proprie competenze	Referenti del progetto	Istituto Einaudi	Marzo 2026	5
Progetto A Scuola come in Azienda	Far parte della propria scuola	Prof. Pazienza	Istituto Einaudi	Marzo 2026	2
Progetto Horeca	Conoscere il mondo del lavoro	Agenzia Manpower	Istituto Einaudi	Gennaio 2026	4
Evento Dolce e Salato	Far parte della propria scuola	Docenti curriculari	Istituto Einaudi	Dicembre 2026	3
<b>TOTALE ORE SVOLTE IN A.S.</b>					<b>30</b>

### NOTE PER LA COMPILAZIONE

Il numero complessivo delle ore svolte nel corso dell'intero anno scolastico per l'intera classe deve essere pari a 30. Di seguito alcune indicazioni specifiche per il riempimento delle varie colonne:

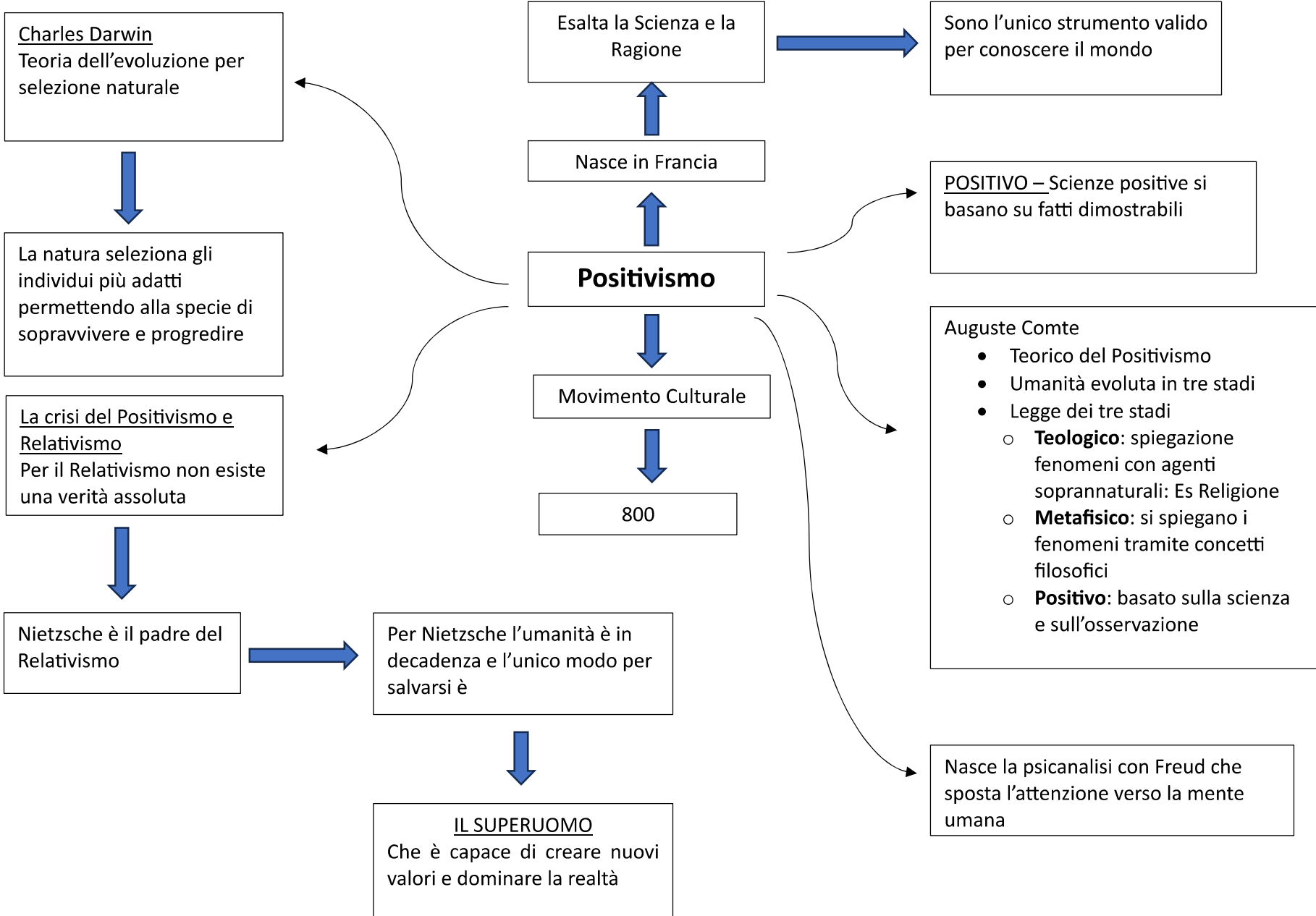
- (1) Descrivere in maniera sintetica l'attività; si può fare riferimento a scopo esemplificativo ai suggerimenti di azioni contenuti nelle proposte di modulo formativo di orientamento, suddivise per anno di corso, all'interno del piano di orientamento di istituto, nonché all'elenco fornito al termine dell'anno scolastico con il riassunto di tutte attività di orientamento implementate dall'Istituto.
- (2) Riportare l'area di intervento cui fa riferimento l'attività, come illustrato nel piano di orientamento di istituto, scegliendo tra le seguenti:
  - Fare parte della propria scuola
  - Conoscere se stessi e le proprie competenze
  - Studiare con metodo
  - Conoscere il mondo del lavoro
  - Conoscere le opportunità di istruzione e di formazione terziaria
  - Costruire relazioni con il territorio
- (3) Inserire l'afferenza degli attori coinvolti nell'organizzazione e nella gestione dell'attività (scuola/ente/azienda/associazione di appartenenza) e, se si conoscono, anche il nome e cognome dell'esperto intervenuto; se l'attività è stata condotta e svolta da un docente interno all'Istituto, riportarne il nominativo accompagnato dalla dicitura "docente Einaudi".

**I.I.S.S. "LUIGI EINAUDI"**Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Servizi per la Sanità e  
l'Assistenza Sociale - Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale -  
Indirizzo Tecnico "Grafica e Comunicazione"

Corso serale: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera



- 
- (4) Riportare il luogo di svolgimento dell'attività (se la sede è la scuola, scrivere "Istituto Einaudi").
  - (5) Riportare le date (giorno/mese/anno) di svolgimento effettivo dell'attività.
  - (6) Conteggiare il numero di ore effettuate nell'ambito dell'attività.



Charles Darwin

Teoria dell'evoluzione per  
selezione naturale

Esalta la Scienza e la  
Ragione

Sono l'unico strumento valido  
per conoscere il mondo

Nasce in Francia

**Positivismo**

POSITIVO – Scienze positive si  
basano su fatti dimostrabili

La natura seleziona gli  
individui più adatti  
permettendo alla specie di  
sopravvivere e progredire

Movimento Culturale

Auguste Comte

- Teorico del Positivismo
- Umanità evoluta in tre stadi
- Legge dei tre stadi
  - **Teologico**: spiegazione  
fenomeni con agenti  
soprannaturali: Es Religione
  - **Metafisico**: si spiegano i  
fenomeni tramite concetti  
filosofici
  - **Positivo**: basato sulla scienza  
e sull'osservazione

La crisi del Positivismo e  
Relativismo  
Per il Relativismo non esiste  
una verità assoluta

800

Nietzsche è il padre del  
Relativismo

Per Nietzsche l'umanità è in  
decadenza e l'unico modo per  
salvarsi è

Nasce la psicanalisi con Freud che  
sposta l'attenzione verso la mente  
umana

IL SUPERUOMO

Che è capace di creare nuovi  
valori e dominare la realtà

## LA BELLE EPOQUE

Dalla fine dell'800  
fino alla prima  
guerra mondiale

Nasce il Tempo  
Libero.  
La Borghesia  
frequenta caffè e  
teatri

Epoca di ottimismo.  
Pensando che il progresso  
avrebbe risolto ogni problema

Il mondo correva  
verso la modernità  
prima di  
sprofondare sul  
baratro

Arrivano elettricità, cinema,  
automobili

Stile di vita  
mondano

## DECADENTISMO

- Irrazionale
- Mistero
- Estetico

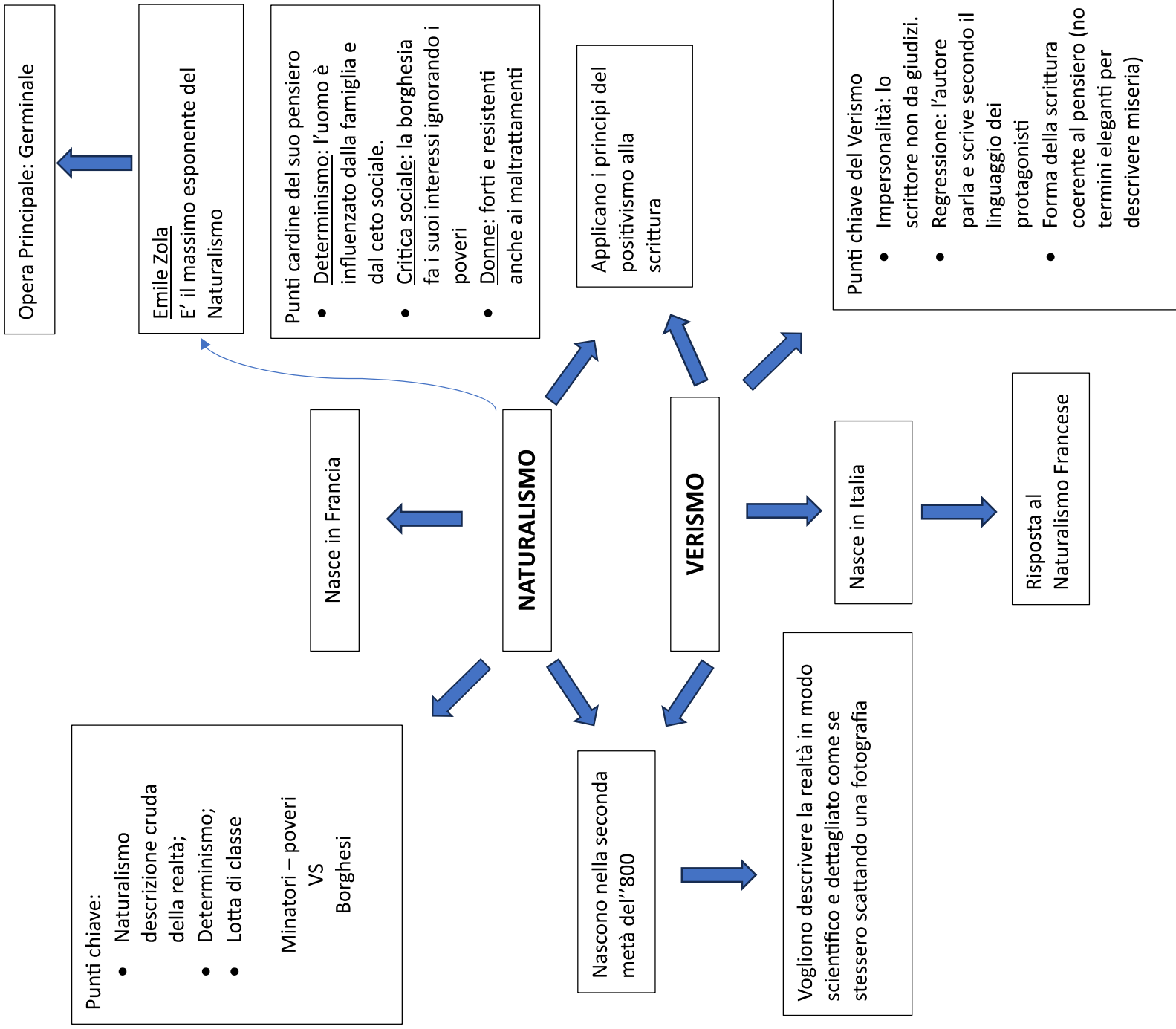
Movimento  
artistico e letterario  
della fine dell'800

Rifiuto del  
razionalismo e crisi  
dei valori borghesi

### Punti Chiave

- Rifiuto del positivismo: la realtà non è fatta di cose oggettive, ma di corrispondenze invisibili che solo l'artista può cogliere.
- Estetismo: l'arte per l'arte
- Il poeta veggente: vede oltre le cose, grazie ad alcool e droghe
- Angoscia: attenzione per tutto ciò che è corretto

Il termine nasce con  
un'accezione  
negativa, ma gli  
artisti ne erano  
orgogliosi



Verga osserva il mondo con pessimismo e il progresso è una macchina che finisce per schiacciare i più deboli

Nasce a Catania



E' il pilastro del verismo



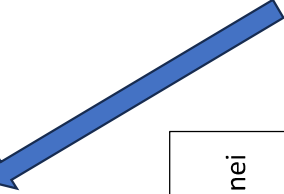
**GIOVANNI VERGA**



Le novelle

- Vita dei campi (tra cui Rosso Malpelo, La Lupa, Cavalleria Rusticana)
- Novelle Rusticane. Il tema centrale è la roba. Cioè le cose materiali. Gli uomini lottano per accumulare ricchezza

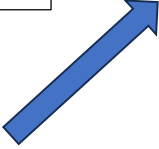
Romanzi Mondani  
Prime opera ambientate in ambienti borghesi: Eva, Tigre, Eros



Inizia scrivendo romanzi ambientati nei salotti borghesi, poi conosce Luigi Capuana e si converte al verismo



Verga inizia a raccontare la realtà siciliana e dei suoi abitanti più poveri



Il ciclo dei Vinti  
Mostra come il progresso schiaccia l'uomo.

- I Malavoglia
- Mastro Don Gesualdo

Tecniche Narrative

- Impersonalità
- Regressione
- Ideale dell'ostrica: i poveri sono protetti finché restano attaccati al loro scoglio. Chi prova a staccarsi per cercare fortuna viene travolto dal mondo



Nasce nel 1855  
A San Mauro di Romagna

Il Poeta delle  
Piccole Cose

Poeta  
Decadentista

**GIOVANNI PASCOLI**

Raccolte principali

- Myricae. Poesie brevi su una vita campestre (tra cui x Agosto)
- Canti di Castelvecchio. I Suoni della campagna diventano volti dei defunti che lo chiamano (Gelsomino notturno)
- I Poemetti. Viene raccontata la vita dei contadini

Il Fanciullino

Per Pascoli la poesia non si inventa, si scopre.  
In ognuno di noi c'è un fanciullino che osserva il mondo con stupore e riesce a scoprire la vera essenza delle cose

La vita

Pascoli fa parte di una famiglia numerosa

Il padre viene ucciso e dopo poco muore anche la madre, poi la sorella maggiore ed i due fratelli. Queste perdite lo segnano profondamente

Dopo aver provato la via della politica trova la sua missione nel creare il "Nido"

Si trasferisce a Castelvecchio con le sorelle vivendo un rapporto quasi morboso. Quando la sorella Ida si sposa, Giovanni si sente tradito ancora una volta

- Le opere principali
- Il Piacere
  - Le Vergini delle Rocce (Superuomo)
  - Notturmo
  - Alcyone
  - La Pioggia nel Pineto
  - Le laudi

- La Poetica
- Estetismo – Culto della bellezza
  - Superuomo – Uomo superiore che sa dominare la realtà
  - Panismo – Fusione tra uomo e natura

Intendeva la vita come un'opera d'arte

Decadentista

D'Annunzio ha trasformato la sua vita in un'esposizione di bellezza audacia e scandalo



**Gabriele D'Annunzio**



Esteta  
Pota della Natura  
Eroe militare



Nasce a Pescara nel 1863



Si trasferisce a Roma per l'università e diventa protagonista dei salotti mondani. Conduceva una vita sregolata, nel lusso ed ha una relazione con Eleonora Duse



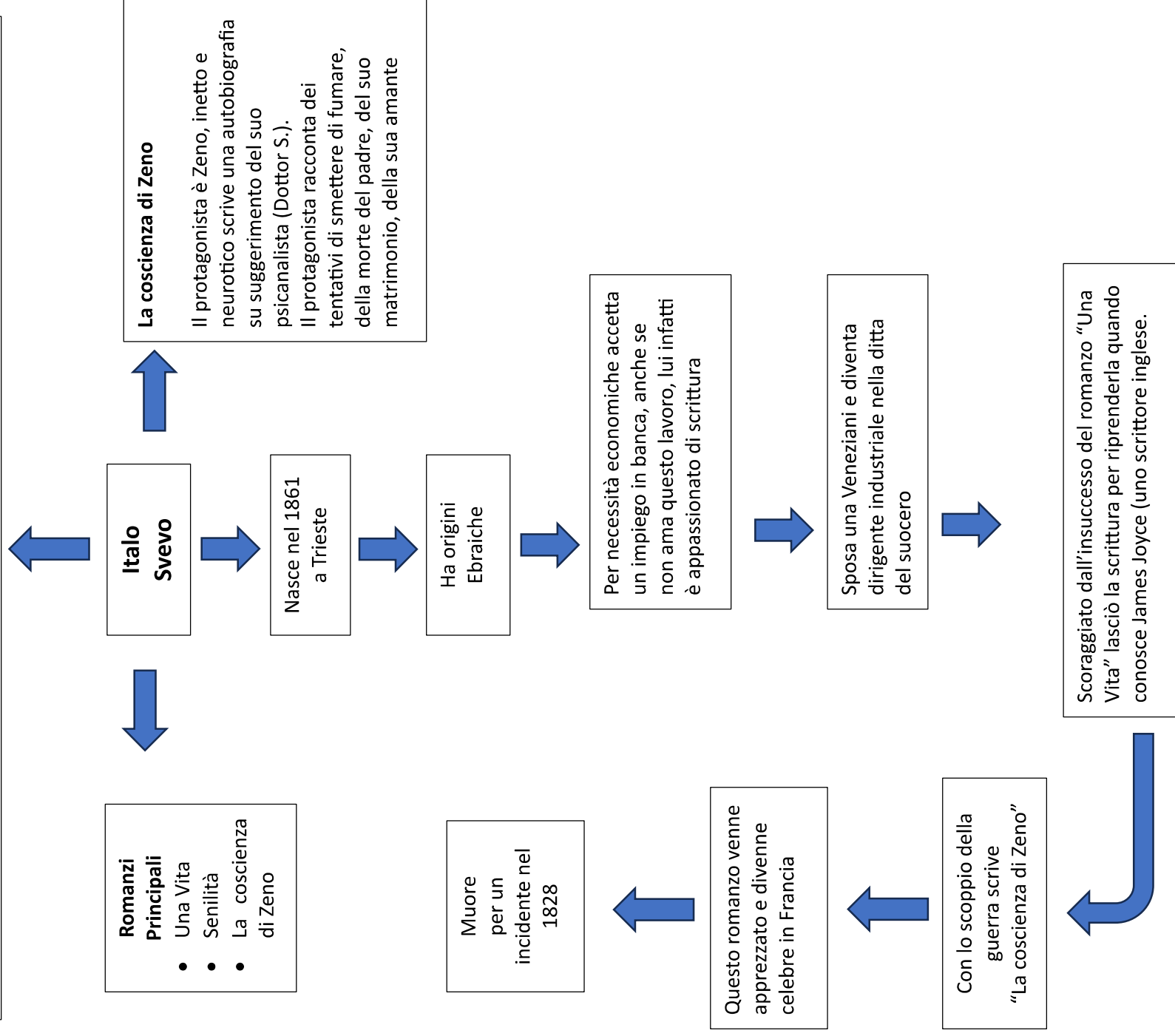
Attivo in politica era un interventista e guidò l'occupazione di Fiume, per protesta al mancato rispetto al patto di Londra



Si ritira al Vittoriale, una villa sfarzosa simbolo di cultura, che diventa anche un museo, dove D'Annunzio muore tra le sue dipendenze, le donne e la droga

## Punti chiave della sua poetica

- La figura dell'inetto: un uomo bloccato, incapace di agire nella vita reale e di vivere la vita che vorrebbe. L'uomo subisce la vita
- Ironia e autoanalisi: con ironia lo scrittore rivela le bugie che i protagonisti raccontano a se stesso
- Struttura narrativa: il racconto segue un tempo non cronologico ma il tempo della coscienza dove passato e presente si intrecciano
- Lingua: Influenzata dal dialetto triestino
- Stile: burocratico e preciso per la radiografia dell'anima



# PIRANDELLO

## La vita

Nasce ad Agrigento nel 1867 da una famiglia benestante

Sposò Maria Antonietta Portulano che si ammalò (paranoia) dopo le difficoltà economiche familiari e poi venne ricoverata.

Iniziò come romanziere e poi passò alle opere teatrali

Aderì al fascismo e ricevette il Premio Nobel.  
Morì a Roma nel 1936

## I concetti chiave

**La crisi dell'io.**  
L'individuo non è una persona unitaria ma centomila frammenti diversi.

**La maschera.**  
L'uomo è costretto ad indossare una maschera per vivere in società (padre, impiegato...). La maschera soffoca la vita

**Umorismo.**  
Comprendendo la sofferenza dietro a situazioni ridicole

**Il teatro nel teatro.**  
Il teatro riflette su se stesso, mostrando la finzione della scena

**Il relativismo conoscitivo.**  
Non esiste una verità oggettiva valida per tutti i.  
Ognuno ha la propria verità che rende la comunicazione tra gli uomini impossibile

## I concetti chiave



## LE OPERE

- **I romanzi**
  - Il fu Mattia Pascal
  - Uno, nessuno e centomila
  - I vecchi e i giovani
  - Quaderni di Serafino Gubbio Operatore
- **Il teatro**
  - Fase del grottesco
  - Teatro nel teatro (tra cui si personaggi in cerca d'autore)
  - I grandi drammi
  - I miti
- **Novelle**
  - Novelle per un anno (opera incompiuta)

# GIUSEPPE UNGARETTI

## La vita

Nasce ad Alessandria d'Egitto nel 1888

Completa gli studi a Parigi dove entra in contatto con gli avanguardisti

Tornato in Italia nel 1914 pubblica la prima raccolta di poesie "Lacerba"

Nel 1921 si trasferisce a Roma ed aderisce al fascismo

Nel 1916 si arruola e dopo la guerra si sposa a Parigi

Per un periodo insegna all'Università di San Paolo in Brasile (1936-1942)

Torna a Roma ad insegnare letteratura

Muore a Milano nel 1970

## I concetti chiave

### Ermetismo.

Linguaggio simbolico ed essenziale

### Il porto sepolto.

Metafora del segreto della poesia che rimane nascosto nell'animo e che il poeta deve portare alla luce

### Vita di un uomo.

La biografia del poeta è legata alla sua produzione artistica

### Il poeta della parola.

La parola è un oggetto scuro da riscoprire, è un frammento essenziale, nuda e pura

### Lo spazio bianco.

Ungaretti è il primo ad usare il vuoto della pagina come parte del testo per far riflettere il lettore

### L'analogia.

Il poeta accosta realtà lontanissime tra loro. La parola è un ponte tra individuo e universo, superando i limiti della ragione

## I concetti chiave

## LE OPERE

### Principali raccolte poetiche

- Il Porto Sepolto (prima raccolta nata dall'esperienza in guerra)
- Allegria di naufragi (tra cui Mattina e Soldati)
- Sentimento del tempo
- Il Dolore (ispirata alla perdita del fratello e figlio e delle atrocità della II Guerra Mondiale)
- La terra promessa
- Il taccuino del vecchio
- Vita di un uomo – raccolta dell'intera produzione



## I.I.S.S. "LUIGI EINAUDI"

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale - Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale -  
Indirizzo Tecnico "Grafica e Comunicazione"  
Corso serale: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera



**ESAMI DI MATURITA' 2025/2026**  
**VALUTAZIONE SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA**  
**NUCLEO 7 TIPOLOGIA B**  
**Indirizzo IP 17: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'ALBERGHIERA**

**Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi**  
**alla Simulazione della 2^ prova scritta**

Alunno/a \_\_\_\_\_

CLASSE \_\_\_\_\_

INDICATORI <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	DESCRITTORI	PUNTI	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	Completa e corretta	3	
	Non del tutto completa con qualche errore, ma sufficiente	2	
	Incompleta e/o molti errori	1	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline.	Completa	5-6	
	quasi completa, ma sufficiente	3-4	
	Incompleta	1-2	
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	completa ed elaborazione delle soluzioni corrette	7-8	
	quasi completa e/o elaborazione delle soluzioni non del tutto corrette	5-6	
	incompleta e/o elaborazione delle soluzioni non corrette	3-4	
	nulla e/o elaborazione delle soluzioni errate	1-2	
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	Esauriente, con corretto utilizzo del linguaggio specifico	3	
	Sufficiente, con sufficiente utilizzo del linguaggio specifico	2	
	Scarsa, con insufficiente utilizzo del linguaggio specifico	1	
TOTALE PUNTEGGIO PROVA (in ventesimi)		<b>20</b>	...../20

# FUTURA



Finanziato  
dall'Unione europea  
NextGenerationEU



Ministero dell'Istruzione  
e del Merito

# LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



Italiadomani  
PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA

COESIONE  
ITALIA 21-27  
SCUOLA E  
KOMPETENZE



## I.I.S.S. "LUIGI EINAUDI"

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Servizi per la Sanità e  
l'Assistenza Sociale - Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale -  
Indirizzo Tecnico "Grafica e Comunicazione"  
Corso serale: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera



**DATA**

**I Docenti**

DATA	I Docenti	



Istituto di Istruzione Superiore "Luigi Einaudi" – Foggia

## MODULO SCIENZE MOTORIE 5 N

### MODULO 1: LA PERCEZIONE DEL SE' ATTRAVERSO LO SVILUPPO DELLE CAPACITA' CONDIZIONALI UTILIZZANDO GLI SCHEMI MOTORI DI BASE

Unità didattiche	Competenze	Conoscenze	Abilità	Tempi in ore
1. _____ 2. _____ 3. _____	-Saper distribuire lo sforzo nel tempo.  --Saper controllare il ritmo e le modalità esecutive delle diverse esercitazioni.  -Saper migliorare la propria prestazione.	-Conoscere le capacità motorie condizionali resistenza, forza, velocità, flessibilità.  -Conoscere i principi generali del riscaldamento.  -Conoscere la finalità degli	Prolungare il lavoro nel tempo in modo efficace.  - Compiere azioni nel minor tempo possibile e con la massima escursione.  - Vincere e opporsi a resistenze esterne come il corpo del compagno e al proprio peso.	<b>20</b>

		<p>esercizi svolti.</p> <p>-Conoscere gli schemi motori statici e dinamici Conoscere alcuni test motori: salto in lungo da fermo, test del salto quintuplo, test di elevazione da fermo, test per i muscoli addominali, test dei muscoli dorsali, test di lancio della palla medica.</p>		
--	--	--	--	--

**MODULO 2: LE DISCIPLINE SPORTIVE, LE REGOLE E IL FAIR PLAY.**

Unità didattiche	Competenze	Conoscenze	Abilità	Tempi in ore
1. _____ _____	- Essere in grado di partecipare e organizzare competizioni sportive.	Conoscere le tecniche degli sport praticati. Conoscere le regole e i gesti arbitrali degli sport praticati.	-Partecipare attivamente nel gioco assumendo i diversi ruoli richiesti. - Partecipare ed elaborare con i compagni tecniche e strategie di gioco.	<b>16</b>
2. _____ _____				
3. _____ _____				
_____	-Agire secondo le regole dello sport e del fair-play .	Conoscere le regole del Fair play nello sport, i diversi aspetti di un evento sportivo( gioco, preparazione, arbitraggio ecc..).	-Rispettare indicazioni, regole e turni di gioco. - Accettare le decisioni arbitrali con serenità.	

**MODULO 3: SALUTE E BENESSERE, SICUREZZA E PREVENZIONE**

Unità didattiche	Competenze	Conoscenze	Abilità	Tempi in ore
1. _____ _____	-Essere in grado di prendere coscienza della propria corporeità al fine di perseguire quotidianamente il proprio benessere individuale.  -Adottare comportamenti idonei a prevenire infortuni nelle diverse attività nel rispetto della propria e altrui incolumità.	-Conoscere i principi fondamentali per il mantenimento di un buono stato di salute.  -Conoscere le patologie della colonna vertebrale, degli arti e del tronco.  -Conoscere i principi di una corretta alimentazione.	-Assumere comportamenti finalizzati al miglioramento della salute.  - Essere in grado di assumere posture corrette.  -Utilizzare le corrette procedure in	<b>14</b>
2. _____ _____				
3. _____ _____				

		-Conoscere il codice comportamentale di primo soccorso.	caso di primo soccorso.	
		-Conoscere i traumi derivanti dalla pratica fisico sportiva .		

### **3. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE**

(lezione frontale, dialogata o multimediale, metodo induttivo, deduttivo, esperienziale o scientifico, ricerche individuali o di gruppo, *problem solving*, *brainstorming*, dibattito, attività di laboratorio, simulazioni, *role playing*, *learning by doing*, *e-learning*, studio autonomo, classe capovolta)

#### **Favorire l'autonomia e la consapevolezza, Cooperative Learning:**

Diari personali: Incoraggiare gli studenti a tenere un diario dove annotare le loro attività fisiche, le loro scelte alimentari e le loro riflessioni sul benessere.

Obiettivi individuali: Aiutare gli studenti a fissare obiettivi personali raggiungibili e a monitorare i propri progressi.

Autovalutazione: Coinvolgere gli studenti nella valutazione delle proprie competenze e dei propri comportamenti.

#### **Creare un ambiente favorevole, Circle time:**

Arredamento della palestra: Rendere la palestra un ambiente accogliente e stimolante, con spazi dedicati al relax e alla socializzazione.

Clima di classe positivo: Favorire un clima di classe positivo, basato sul rispetto reciproco e sulla collaborazione.

Esempio personale: Essere un modello di riferimento per gli studenti, dimostrando un atteggiamento positivo verso l'attività fisica e una dieta equilibrata.

#### **Rendere l'attività fisica divertente e coinvolgente, didattica ludica:**

Giochi e sport: Organizzare giochi di squadra, tornei e attività sportive che stimolino la partecipazione e la competizione sana.

Danza e movimento creativo: Proporre attività di danza e movimento libero per favorire l'espressione individuale e la creatività.

Attività all'aperto: Sfruttare gli spazi esterni per svolgere attività come orienteering, trekking o escursioni in bicicletta.

Utilizzo delle tecnologie: Impiegare app, videogiochi e sensori per rendere l'attività fisica più interattiva e coinvolgente.

### **4. ATTREZZATURE E STRUMENTI DIDATTICI**

Dispense fornite dal docente, app didattiche, LIM, palestra, attrezzature.

## **5. MODALITA' DI VERIFICA DEI LIVELLI DI APPRENDIMENTO**

**Osservazione sistematica:** L'insegnante osserva le abitudini degli studenti durante le attività, prestando attenzione a fattori come l'alimentazione, il sonno, la gestione dello stress e l'attività fisica extrascolastica.

**Questionari e sondaggi:** Attraverso questionari anonimi, si possono raccogliere informazioni dettagliate sulle abitudini degli studenti, sulle loro conoscenze relative a una sana alimentazione e a uno stile di vita attivo, e sulle loro percezioni riguardo al proprio benessere.

### **Modalità di Valutazione**

**Rubriche di valutazione:** Si creeranno rubriche specifiche per valutare le conoscenze degli studenti sugli argomenti trattati, la loro capacità di applicare queste conoscenze nella vita quotidiana e il loro atteggiamento verso la salute.

### **Valutazione**

Questionario iniziale e finale sugli argomenti trattati, diario dell'attività fisica, osservazione diretta durante le lezioni di educazione fisica, test di fitness con misurazione parametri.

**Progetti:** Assegnare progetti di gruppo o individuali che richiedano agli studenti di progettare un piano alimentare sano, un programma di allenamento personalizzato o una campagna di sensibilizzazione sugli stili di vita corretti.

**Presentazioni:** Chiedere agli studenti di preparare presentazioni su argomenti specifici legati agli argomenti trattati (es. l'importanza del sonno, i benefici dell'attività fisica).

**Il Docente Giovanni Sordetti**

**MATERIA: LABORATORIO DI SALA E VENDITA 2025/2026 5^ N**

<b>MODULO N. 1 I Distillati</b>	
ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lo studente sa spiegare le caratteristiche dei diversi sistemi di distillazione.</li><li>• Sa evidenziare le differenze tra i principali distillati del mondo.</li><li>• Saper distinguere l'alambicco continuo e discontinuo</li><li>• Saper riconoscere la Classificazione dei Distillati</li></ul>
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lo studente conosce la storia della distillazione.</li><li>• Conosce le differenti tecniche di distillazione.</li><li>• Conosce i principali distillati e i loro sistemi di produzione e di maturazione.</li></ul>
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lo studente sa utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione, commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</li><li>• Sa progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</li></ul>
TEMPO IN ORE	Primo Quadrimestre
METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale,
MEZZI	Libro di testo, LIM.

**MODULO N. 2 I distillati di vino Europei e Italiani**

ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lo studente sa spiegare le caratteristiche dei diversi sistemi di distillazione Francesi e Italiani</li> <li>• Sa evidenziare le differenze tra i principali distillati di vino e Grappe</li> <li>• Saper distinguere i distillati di altri vegetali</li> <li>• Saper effettuare il servizio di Umanizzazione</li> </ul>
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lo studente conosce la storia vitivinicola della regione Francese e Italiana</li> <li>• Conosce la suddivisione delle denominazioni di origine e la classificazione dei distillati</li> <li>• Conosce le diciture riportate in etichetta</li> </ul>
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lo studente è in grado di presentare un distillato e le sue caratteristiche organolettiche.</li> <li>• Sa collocare un vino nella nuova piramide qualitativa in base all'etichetta</li> <li>• Il servizio dei distillati in sala e al Bar</li> </ul>
TEMPO IN ORE	Primo Quadrimestre
METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale
MEZZI	Libro di testo-Lim

ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lo studente sa creare un cocktail in base alla clientela e ai prodotti disponibili, ed è in grado di proporre tutti i cocktail codificati dall'IBA.</li> <li>• Sa usare le attrezzature manuali ed elettriche per miscelare i Cocktails</li> </ul>
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lo studente conosce l'origine dei Cocktails e la classificazione internazionale del bere miscelato.</li> <li>• Conosce le grammature, le guarnizioni, e i cocktail mondiali IBA</li> </ul>
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conosce le differenze fra Cocktail aperitivi, adatti a tutte le ore e digestivi, è in grado di consigliare le bevande giuste, seguendo la ricetta giusta.</li> <li>• Sa ideare un Cocktail a partire dagli ingredienti</li> </ul>
TEMPO IN ORE	2° Quadrimestre
METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale Ricerche individuali o di gruppo
MEZZI	Libro di testo- Lim

**Modulo N°4: Tecniche di preparazione e di servizio della cucina di sala**

ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principale norme di sicurezza e abilità tecnico-pratiche</li> <li>• E in grado di organizzare la Mice-en-Place per la preparazione di un piatto alla Lampada</li> <li>• Sa abbinare il distillato giusto per ogni pietanza da preparare</li> </ul>
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'organizzazione del Flambage, le attrezzature, tecniche.</li> <li>• Ricette classiche</li> </ul>
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eseguire preparazione flambé</li> <li>• Cenni sulla origine dell'arte del Flambage</li> </ul>
TEMPO IN ORE	2° Quadrimestre
METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Lezione frontale, dialogata o multimediale</li> <li>❖ Ricerche individuali o di gruppo</li> </ul>
MEZZI	Libro di testo- Lim

## ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

MATERIA: LINGUA INGLESE E INGLESE TECNICO  
LINGUA INGLESE

MOD. N. 1 Grammar revision	ABILITA'	- Talking about routines - Talking about recent and past actions - Temporary actions - Future plans and intentions - Talking about hypothesis
	CONOSCENZE	- Present simple - Present continuous - Past simple - Perfect conditional - Future - If clauses - Giving personal information - Making hypothesis
	COMPETENZE	Saper utilizzare la lingua straniera a scopo comunicativo e operativo Saper produrre testi di vario tipo a scopo comunicativo
	TEMPO IN ORE	10
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione interattiva, con lavori a coppie/di gruppo, lettura/ascolto di testi, brainstorming, ricerca e produzione individuale. Ogni modulo è stato sviluppato in tre fasi: presentazione, pratica e produzione, verifica e valutazione.
	MEZZI	Libro di testo, fotocopie, lettori audio

MOD. N. 2 Health and safety	ABILITA'	Acquisire la conoscenza del sistema HACCP
	CONOSCENZE	HACCP La sicurezza alimentare
	COMPETENZE	Saper utilizzare la lingua straniera a scopo comunicativo e operativo
	TEMPO IN ORE	10
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione interattiva, con lavori a coppie/di gruppo, lettura/ascolto di testi, brainstorming, ricerca e produzione individuale. Ogni modulo è stato sviluppato in tre fasi:

		presentazione, pratica e produzione, verifica e valutazione.
	MEZZI	Libro di testo, fotocopie, lettori audio

MOD. N.3 Diet and nutrition	ABILITA'	Saper distinguere il cibo biologico e quello geneticamente modificato Saper distinguere tra diversi tipi di dieta Distinguere i principi nutritivi degli alimenti
	CONOSCENZE	La dieta e la nutrizione - The eatwell plate - The Mediterranean diet – Sustainable food and organic food
	COMPETENZE	Saper utilizzare la lingua straniera a scopo comunicativo e operativo
	TEMPO IN ORE	12
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione interattiva, con lavori a coppie/di gruppo, lettura/ascolto di testi, brainstorming, ricerca e produzione individuale. Ogni modulo è stato sviluppato in tre fasi: presentazione, pratica e produzione, verifica e valutazione.
	MEZZI	Libro di testo, fotocopie, lettori audio

MOD. N. 4 Wine and beer	ABILITA'	Saper nominare e descrivere i diversi tipi di vino Saper nominare e descrivere i diversi tipi di birra
	CONOSCENZE	Metodi di cottura dei cibi: wet methods, dry methods, fat-based methods,
	COMPETENZE	Saper utilizzare la lingua straniera a scopo comunicativo e operativo
	TEMPO IN ORE	10
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione interattiva, con lavori a coppie/di gruppo, lettura/ascolto di testi, brainstorming, ricerca e produzione individuale. Ogni modulo è stato sviluppato in tre fasi: presentazione, pratica e produzione, verifica e valutazione.

	MEZZI	Libro di testo, fotocopie, lettori audio
--	-------	--

MOD. N. 5 Food preservation	ABILITA'	Saper distinguere tra i vari metodi di conservazione
	CONOSCENZE	Phisysical methods, chemical methods, physico-chemical and biological methods. Food contamination. Food packaging. Food poisoning
	COMPETENZE	Saper utilizzare la lingua straniera a scopo comunicativo e operativo
	TEMPO IN ORE	10
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione interattiva, con lavori a coppie/di gruppo, lettura/ascolto di testi, brainstorming, ricerca e produzione individuale. Ogni modulo è stato sviluppato in tre fasi: presentazione, pratica e produzione, verifica e valutazione.
	MEZZI	Libro di testo, fotocopie, lettori audio

EDUCAZIONE CIVICA: EATING DISORDERS	ABILITA'	Saper distinguere tra diversi tipi di dieta Distinguere i principi nutritivi degli alimenti
	CONOSCENZE	THE MEDITERRANEAN DIET
	COMPETENZE	Saper utilizzare la lingua straniera a scopo comunicativo e operativo
	TEMPO IN ORE	3
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione interattiva, con lavori a coppie/di gruppo, lettura/ascolto di testi, brainstorming, ricerca e produzione individuale. Ogni modulo è stato sviluppato in tre fasi: presentazione, pratica e produzione, verifica e valutazione.

	MEZZI	Fotocopie
--	-------	-----------

## ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

**MATERIA:** FRANCESE

**DOCENTE :** Troiano Anna

<p>MOD.</p>  <p>N. 1: La cuisine en salle</p>	<p>ABILITA'</p>	<p>Comprendere le informazioni contenute in un testo autentico dell'area professionalizzante. Saper riassumere e argomentare con lessico e sintassi appropriati su temi di area professionalizzante o culturali.</p>
	<p>CONOSCENZE</p>	<p>Conoscere gli aspetti teorici essenziali in L2 che sottendono all'area di indirizzo. Conoscere i costrutti grammaticali essenziali per comunicare correttamente e in modo appropriato su argomenti specifici in L2</p>

	COMPETENZE	Gestire con padronanza gli elementi strutturali e lessicali della lingua straniera già acquisiti nel corso dei due bienni di studio della disciplina
	TEMPO IN ORE	n.10
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale – Lavoro di gruppo e in coppie per favorire l’interazione comunicativa – Esercitazioni scritte e orali guidate – Metodo di ricerca – Attività laboratoriali
	MEZZI	Libro di testo – Documenti autentici scritti e orali – CD audio- Video

<p>MOD.</p> <p>N.2 : La France et l'Europe</p>	<p>ABILITA'</p>	<p>Comprendere le informazioni contenute in un testo autentico. Saper riassumere e argomentare con lessico e sintassi appropriati su temi di area professionalizzante o culturali</p>
	<p>CONOSCENZE</p>	<p>Conoscere gli aspetti teorici essenziali in L2 che sottendono all'area d'indirizzo</p>
	<p>COMPETENZE</p>	<p>Assimilare strutture linguistiche e lessico appartenenti al registro specifico dell'indirizzo di studio scelto. Sostenere conversazioni su argomenti specifici e generali</p>
	<p>TEMPO IN ORE</p>	<p>N.10</p>

	<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>Lezione frontale – Lavoro di gruppo e in coppie per favorire l’interazione comunicativa – Esercitazioni scritte e orali guidate – Metodo di ricerca – Attività laboratoriali</p>
	<p>MEZZI</p>	<p>Libro di testo – Documenti autentici scritti e orali – CD audio- Video</p>

<p>MOD.</p> <p>N.3:</p> <p>L’Economie</p>	<p>ABILITA’</p>	<p>Comprendere le informazioni contenute in un testo autentico. Saper riassumere e argomentare con lessico e sintassi appropriati su temi di area professionalizzante o culturali</p>
---	-----------------	---

	<p>CONOSCENZE</p>	<p>Conoscere gli aspetti teorici essenziali in L2 che sottendono all'area d'indirizzo</p>
	<p>COMPETENZE</p>	<p>Ampliare gli orizzonti culturali, sociali e umani attraverso il contatto con le civiltà straniere          Produrre in modo corretto e originale testi scritti di carattere quotidiano e specialistico</p>
	<p>TEMPO IN ORE</p>	<p>N.10</p>
	<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>Lezione frontale – Lavoro di gruppo e in coppie per favorire l'interazione comunicativa – Esercitazioni scritte e orali guidate – Metodo di ricerca – Attività laboratoriali</p>
	<p>MEZZI</p>	<p>Libro di testo – Documenti autentici scritti e orali – CD audio- Video</p>

<p>MOD.</p> <p>N.4 : La Mondialisation</p>	<p>ABILITA'</p>	<p>Comprendere le informazioni contenute in un testo autentico. Saper riassumere e argomentare con lessico e sintassi appropriati su temi di area professionalizzante o culturali</p>
	<p>CONOSCENZE</p>	<p>Conoscere gli aspetti teorici essenziali in L2 che sottendono all'area d'indirizzo</p>
	<p>COMPETENZE</p>	<p>Ampliare gli orizzonti culturali, sociali e umani attraverso il contatto con le civiltà straniere Produce in modo corretto e originale testi scritti di carattere quotidiano e specialistico</p>
	<p>TEMPO IN ORE</p>	<p>N.10</p>

	<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>Lezione frontale – Lavoro di gruppo e in coppie per favorire l’interazione comunicativa – Esercitazioni scritte e orali guidate – Metodo di ricerca – Attività laboratoriali</p>
	<p>MEZZI</p>	<p>Libro di testo – Documenti autentici scritti e orali – CD audio- Video</p>

<p>MOD.</p> <p>N.5 : Histoire de France</p>	<p>ABILITA’</p>	<p>Realizzare presentazioni multimediali, realizzare percorsi multidisciplinari in un’ottica di comparazione multiculturale</p>
---	-----------------	---

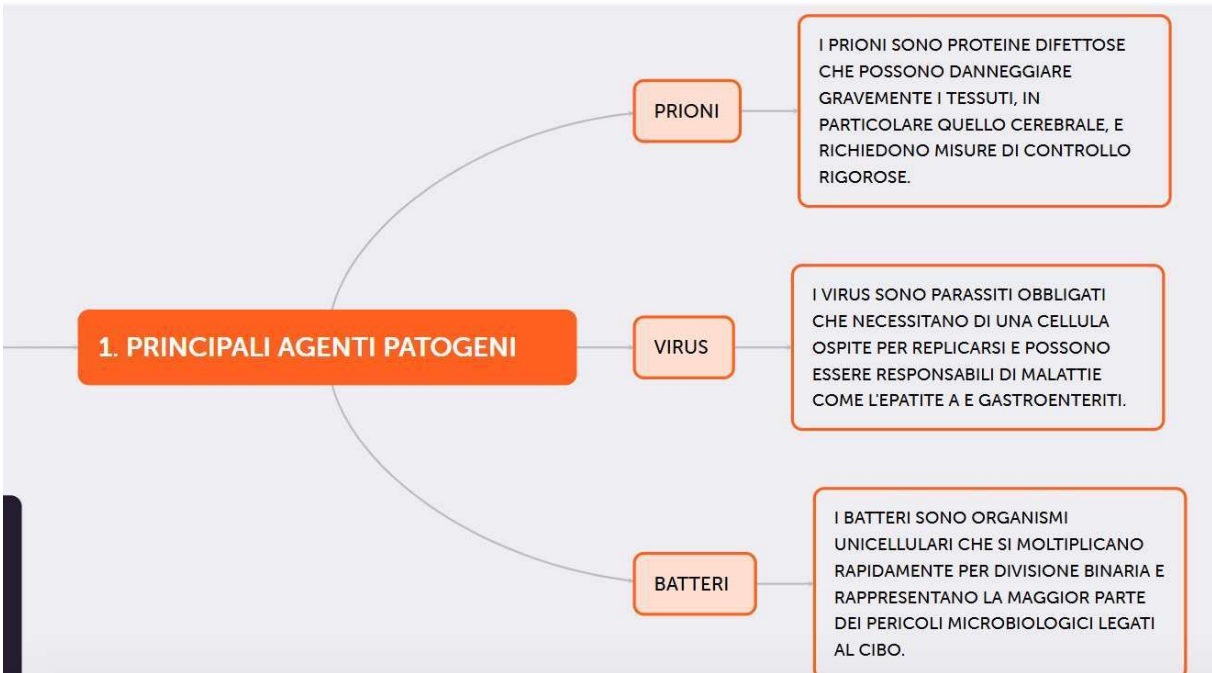
	CONOSCENZE	Conoscere gli aspetti teorici essenziali in L2 che sottendono all'area d'indirizzo
	COMPETENZE	Produrre in modo corretto testi scritti di carattere quotidiano e specialistico. . Ampliare gli orizzonti culturali, sociali e umani attraverso il contatto con le civiltà straniere
	TEMPO IN ORE	N.10
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale – Lavoro di gruppo e in coppie per favorire l'interazione comunicativa – Esercitazioni scritte e orali guidate – Metodo di ricerca – Attività laboratoriali

	MEZZI	Libro di testo – Documenti autentici scritti e orali – CD audio- Video
--	-------	--

**MODULI DA SVOLGERE :**

<p>MOD.</p> <p>N.6 : Argumenter dans la cinquième République</p>	ABILITA'	<p>Comprendere e svolgere dialoghi in ambiente simil lavorativo utilizzando il lessico adeguato al contesto. Realizzare presentazioni multimediali, realizzare percorsi multidisciplinari in un'ottica di comparazione multiculturale</p>
	CONOSCENZE	<p>Conoscere gli aspetti teorici essenziali in L2 che sottendono all'area d'indirizzo. Conoscere i costrutti grammaticali essenziali per comunicare correttamente e in modo appropriato su argomenti specifici in L2</p>

	COMPETENZE	Produrre in modo corretto testi scritti di carattere quotidiano e specialistico. Sostenere conversazioni su argomenti specifici. Sostenere conversazioni su argomenti specifici. Ampliare gli orizzonti culturali, sociali e umani attraverso il contatto con le civiltà straniere
	TEMPO IN ORE	N.10
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale – Lavoro di gruppo e in coppie per favorire l'interazione comunicativa – Esercitazioni scritte e orali guidate – Metodo di ricerca – Attività laboratoriali
	MEZZI	Libro di testo – Documenti autentici scritti e orali – CD audio- Video



## 2. FATTORI CHE INFLUENZANO LA CRESCITA BATTERICA

### TEMPERATURA

LA TEMPERATURA DETERMINA LA VELOCITÀ DI CRESCITA DEI BATTERI, CHE SI CLASSIFICANO IN PSICROFILI (BASSE TEMPERATURE), MESOFILI (MEDIE) E TERMOFILI (ALTE).

### OSSIGENO

LA PRESENZA DI OSSIGENO DISTINGUE I BATTERI IN AEROBI, CHE LO NECESSITANO PER VIVERE, E ANAEROBI, CHE CRESCONO IN SUA ASSENZA.

### UMIDITÀ E DISPONIBILITÀ D'ACQUA

L'ACQUA È UN ELEMENTO ESSENZIALE PER LA CRESCITA MICROBICA, E LA SUA DISPONIBILITÀ PUÒ ESSERE RIDOTTA DA SOSTANZE COME SALE E ZUCCHERO PER INIBIRE I BATTERI.

### PH

IL LIVELLO DI PH INFLUENZA LA CRESCITA BATTERICA, POICHÉ I BATTERI PREFERISCONO AMBIENTI NEUTRI MENTRE GLI AMBIENTI ACIDI POSSONO OSTACOLARNE LO SVILUPPO.

## 3. FORME DI CONTAMINAZIONE ALIMENTARE

### CONTAMINAZIONE PRIMARIA

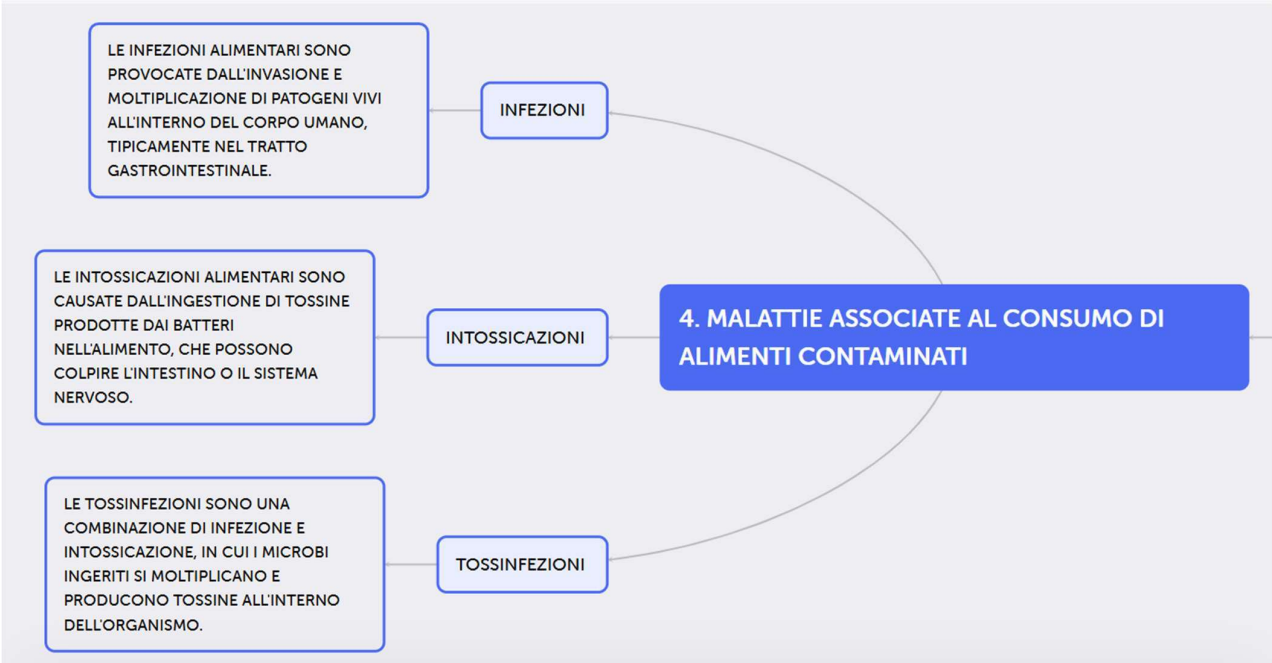
LA CONTAMINAZIONE PRIMARIA SI VERIFICA QUANDO IL PATOGENO È PRESENTE NELL'ALIMENTO FIN DALL'ORIGINE, AD ESEMPIO IN UN ANIMALE GIÀ MALATO.

### CONTAMINAZIONE SECONDARIA

LA CONTAMINAZIONE SECONDARIA AVVIENE DURANTE LE FASI DI PRODUZIONE, MANIPOLAZIONE O CONSERVAZIONE, QUANDO I MICRORGANISMI SI INTRODUCONO NELL'ALIMENTO.

### CONTAMINAZIONE CROCIATA

LA CONTAMINAZIONE CROCIATA CONSISTE NEL TRASFERIMENTO DI MICROBI DA UN ALIMENTO CONTAMINATO A UNO PULITO TRAMITE UTENSILI O SUPERFICI NON LAVATE.



4. NORME IGIENICHE E DI COTTURA PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

**GUIDA AI PRINCIPALI  
CONTAMINANTI ALIMENTARI:  
FUNGHI, BATTERI E PARASSITI**

1. FUNGHI

3. PARASSITI

2. BATTERI

**1. FUNGHI**

LIEVITI

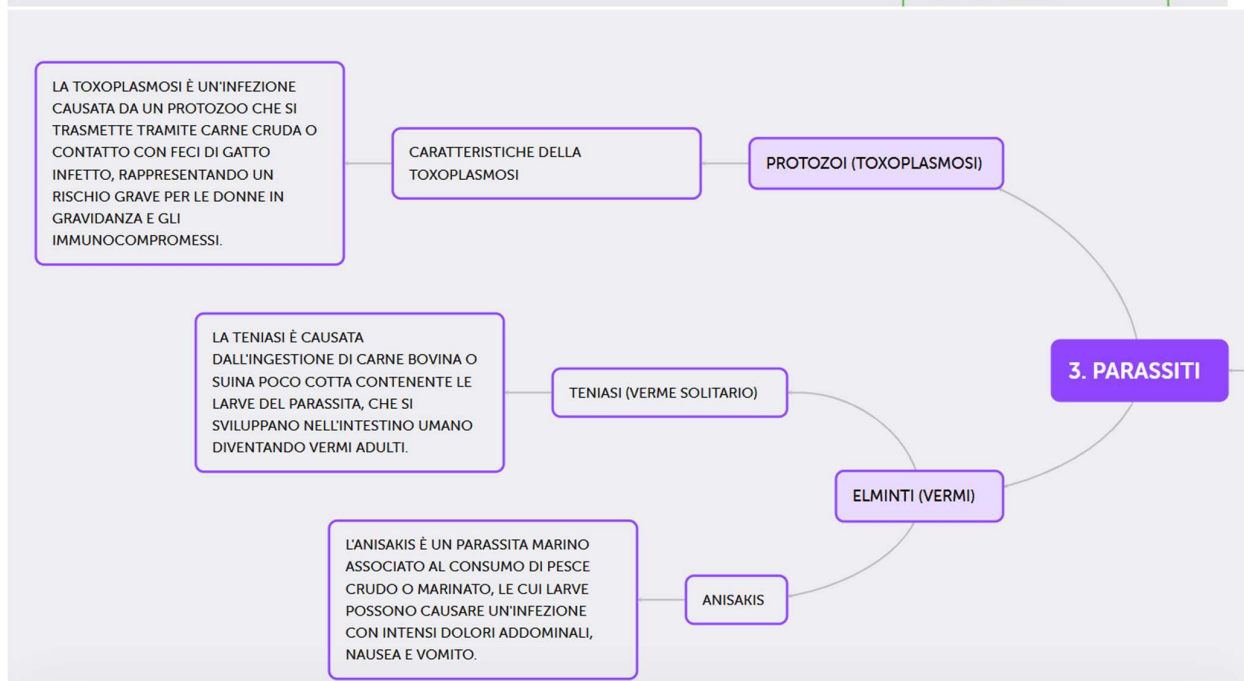
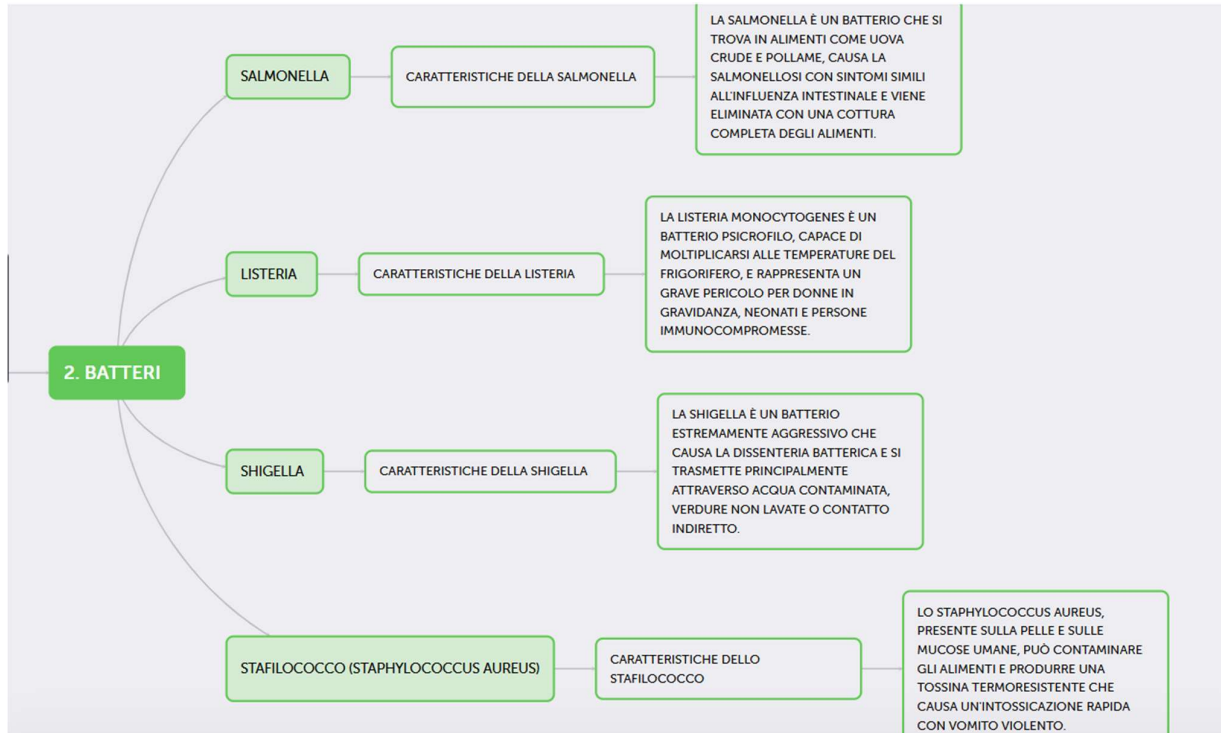
CARATTERISTICHE DEI LIEVITI

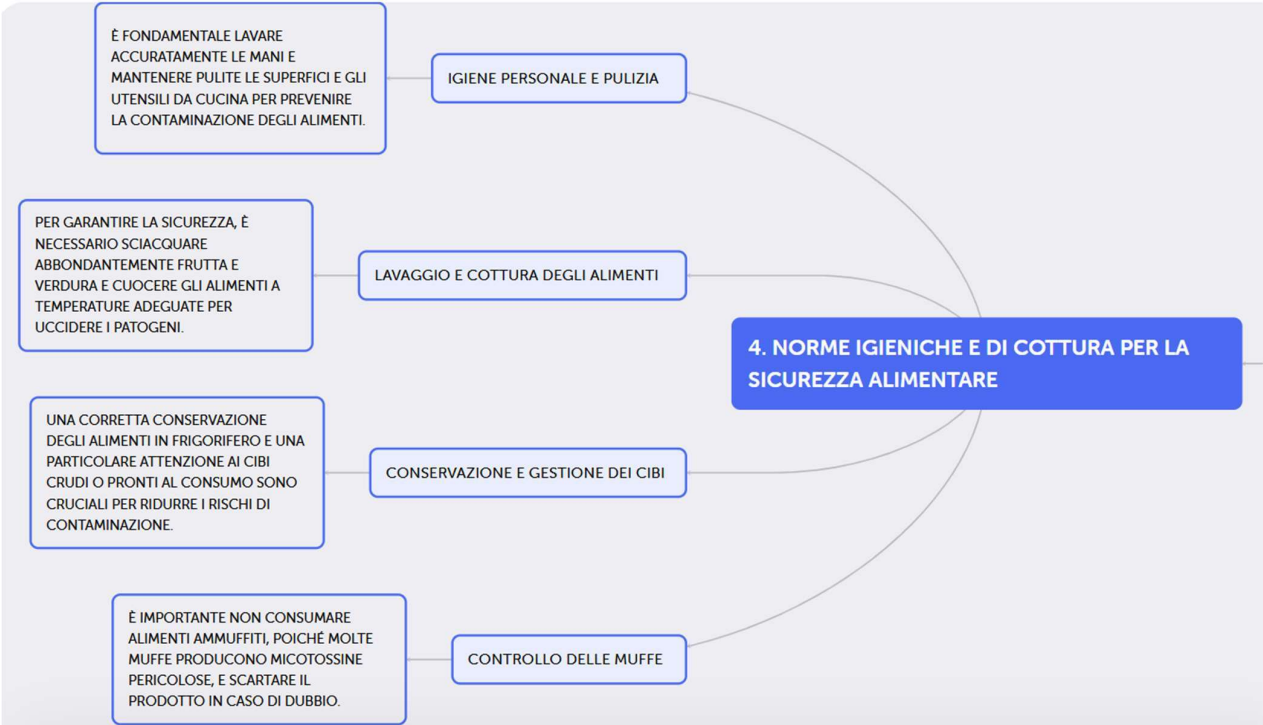
I LIEVITI SONO ORGANISMI UNICELLULARI CHE SI RIPRODUCONO PER GEMMAZIONE, POSSONO SOPRAVVIVERE IN ASSENZA DI OSSIGENO E, PUR NON ESSENDO GENERALMENTE PERICOLOSI, POSSONO ALTERARE SAPORE E ODORE DEGLI ALIMENTI.

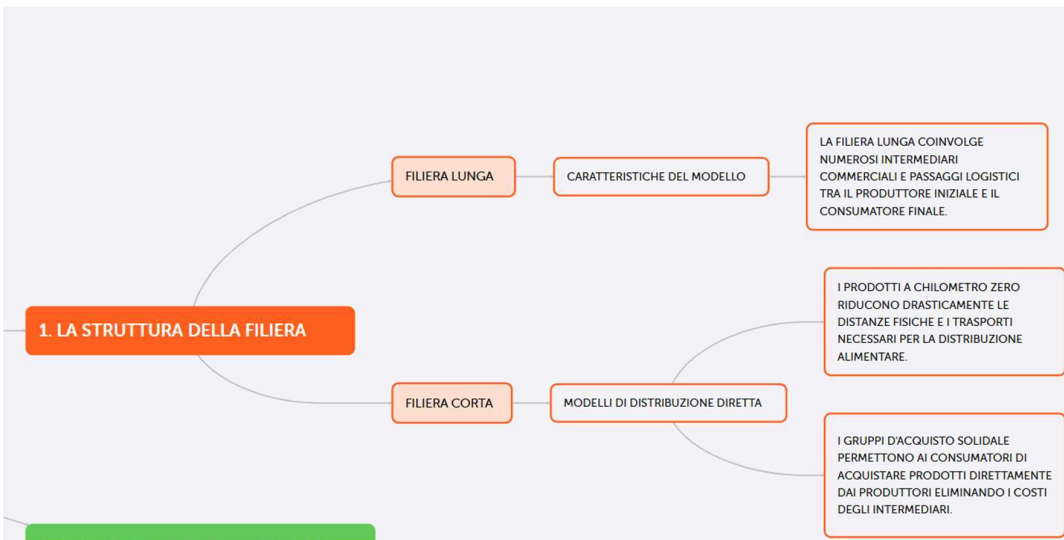
MUFFE

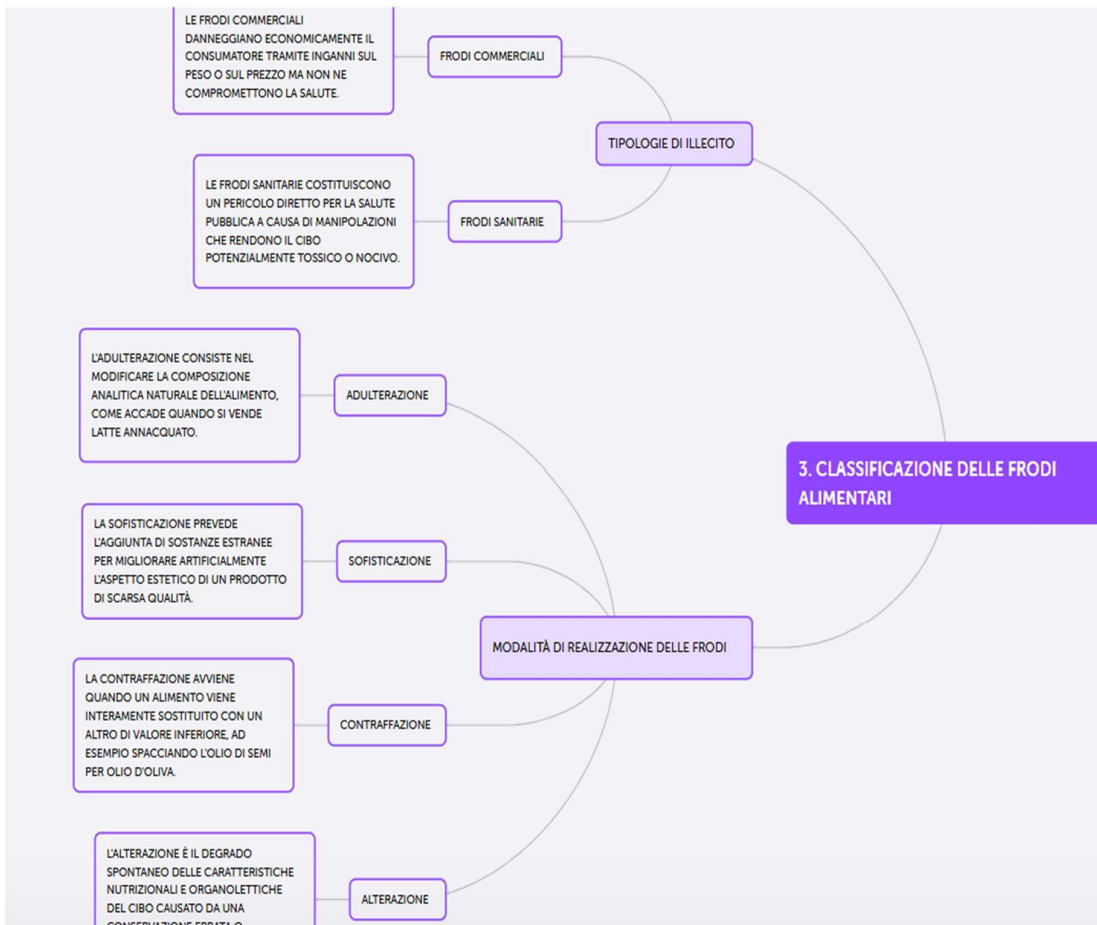
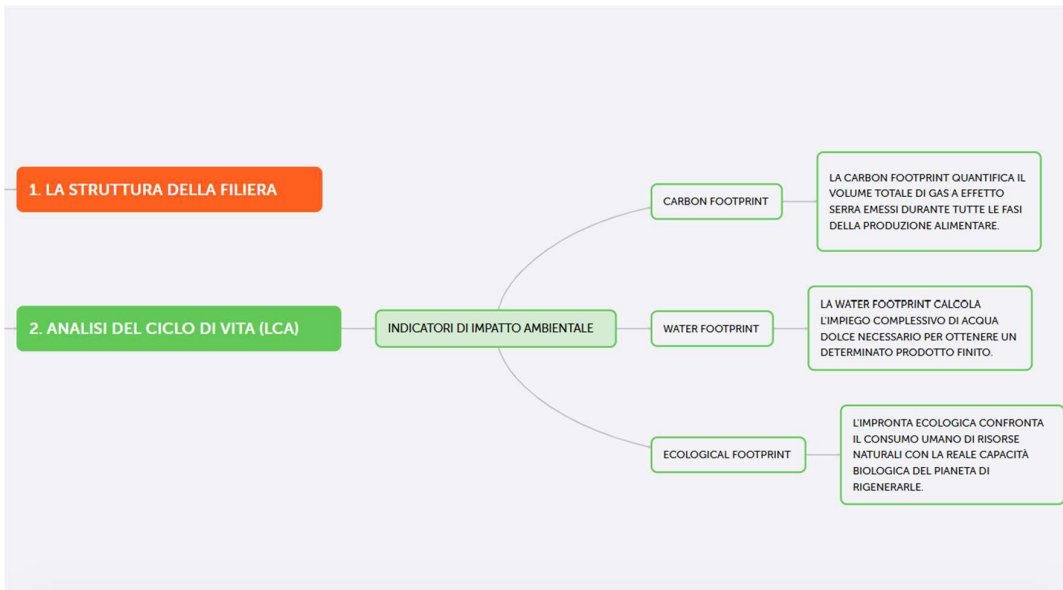
CARATTERISTICHE DELLE MUFFE

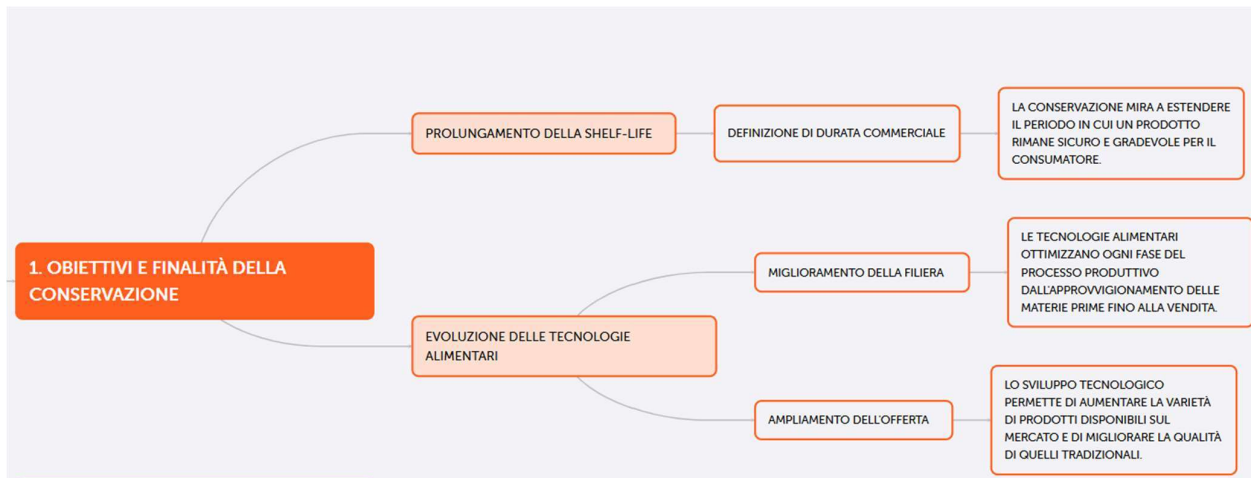
LE MUFFE SONO ORGANISMI PLURICELLULARI E AEROBICI CHE POSSONO PRODURRE MICOTOSSINE, SOSTANZE CHIMICHE TOSSICHE PER L'UOMO ANCHE A BASSE DOSI.











## 2. DANNI TECNOLOGICI E ALTERAZIONI

### TIPOLOGIE DI DANNI DURANTE I TRATTAMENTI

#### DANNI MECCANICI E TERMICI

LE PRESSIONI MECCANICHE E L'USO ECCESSIVO DEL CALORE POSSONO COMPROMETTERE L'INTEGRITÀ FISICA E LE PROPRIETÀ NUTRIZIONALI DELL'ALIMENTO.

#### DANNI CHIMICI E DA INQUINAMENTO

LE REAZIONI CHIMICHE INDESIDERATE E LA CONTAMINAZIONE ESTERNA RAPPRESENTANO RISCHI CONCRETI CHE RIDUCONO LA COMMESTIBILITÀ DEI CIBI.

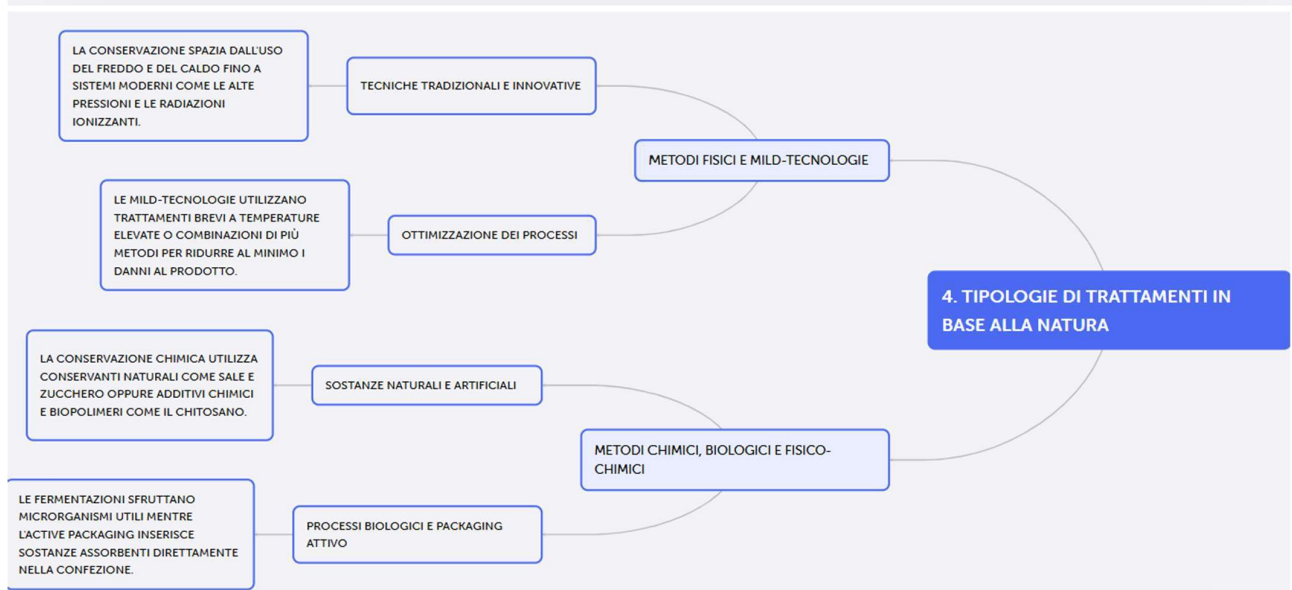
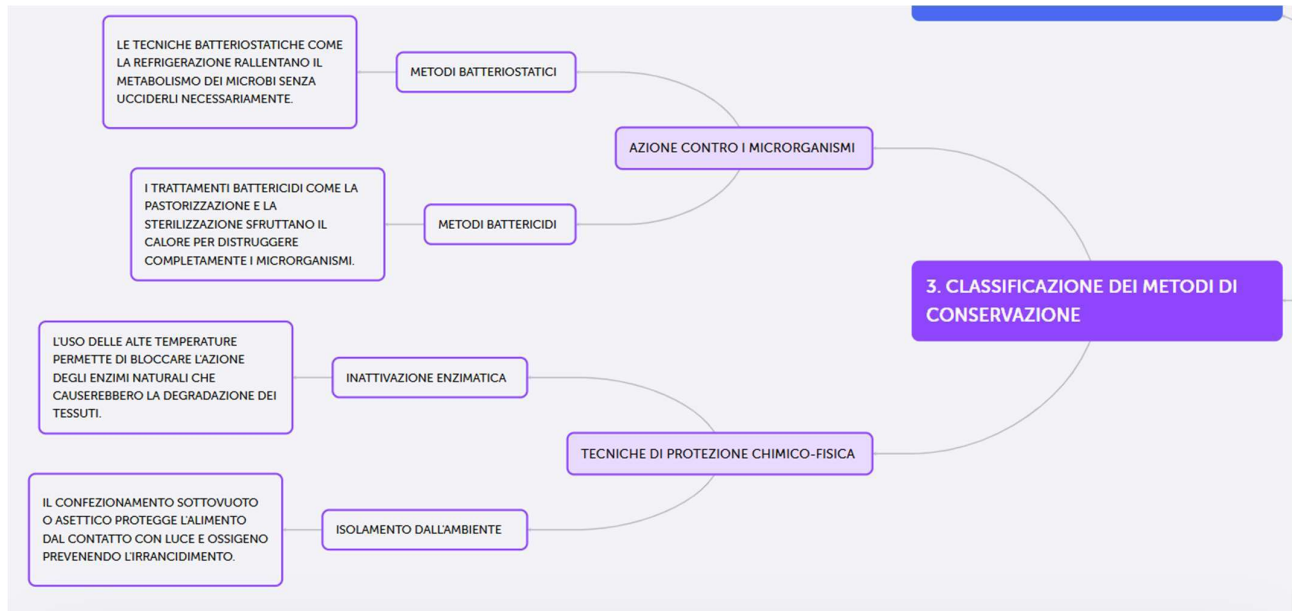
### CAUSE BIOLOGICHE E FISICO-CHIMICHE DI ALTERAZIONE

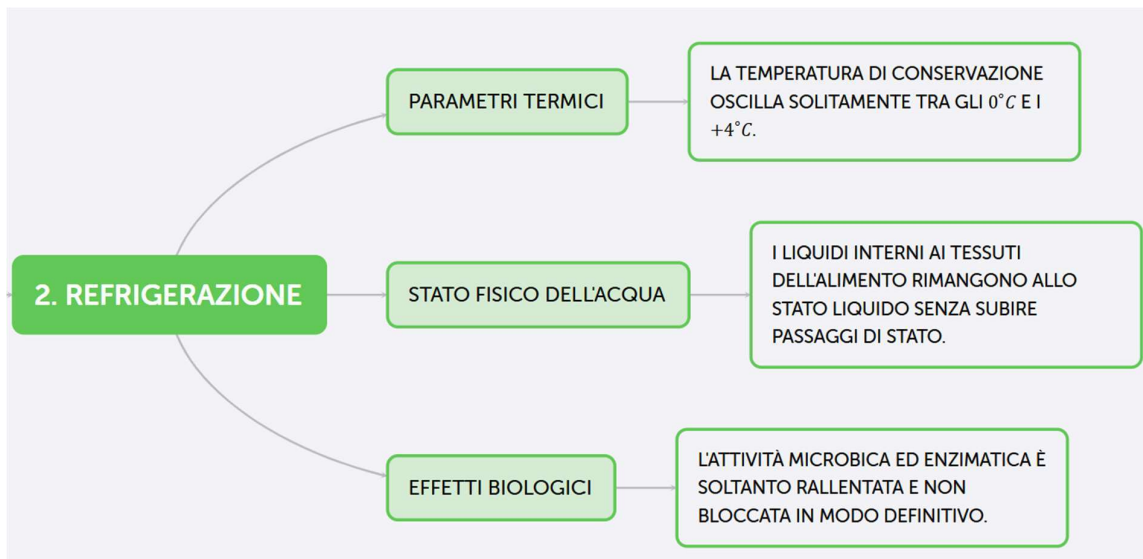
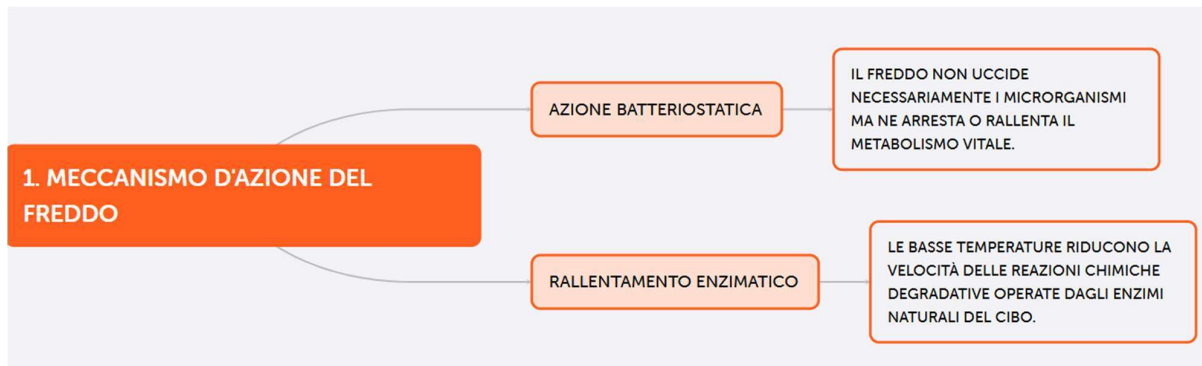
#### AGENTI BIOLOGICI

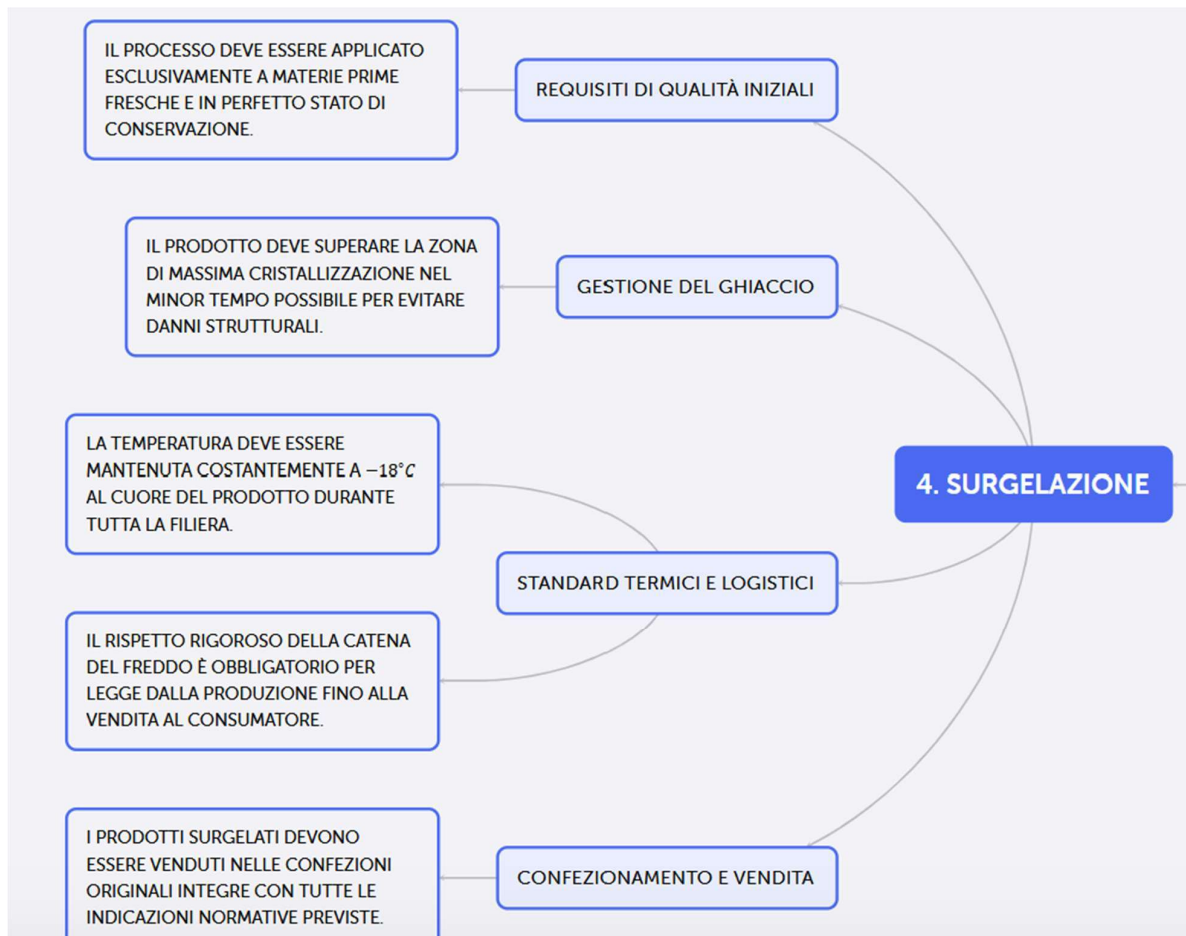
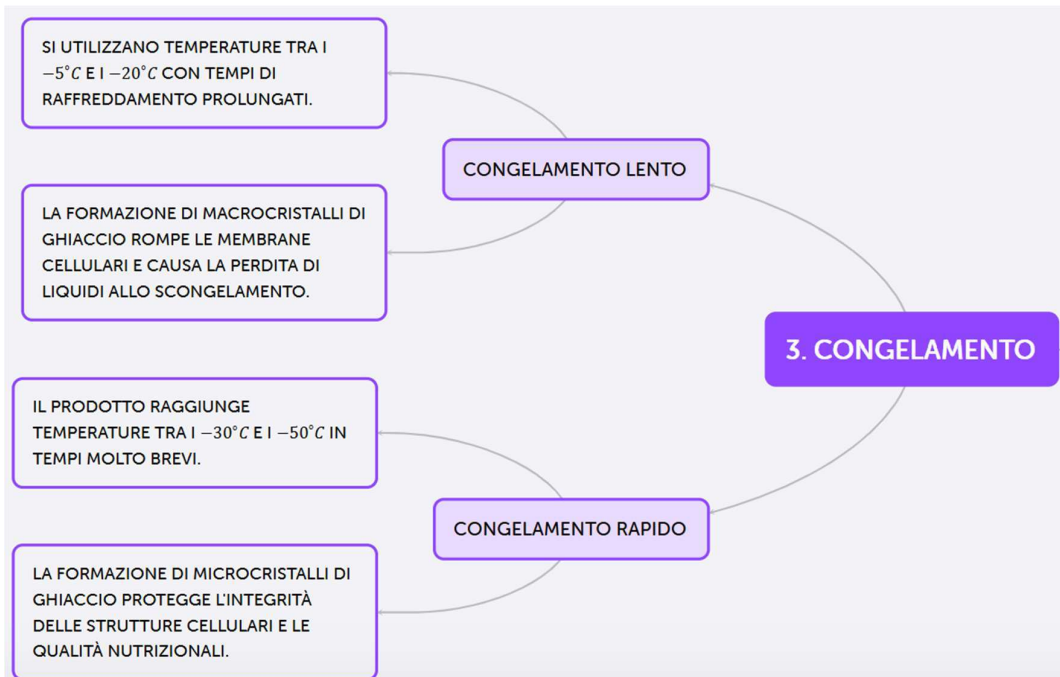
BATTERI, ENZIMI E PARASSITI DEGRADANO I NUTRIENTI E MODIFICANO I CARATTERI ORGANOLETTICI COME SAPORE E ODORE.

#### FATTORI AMBIENTALI

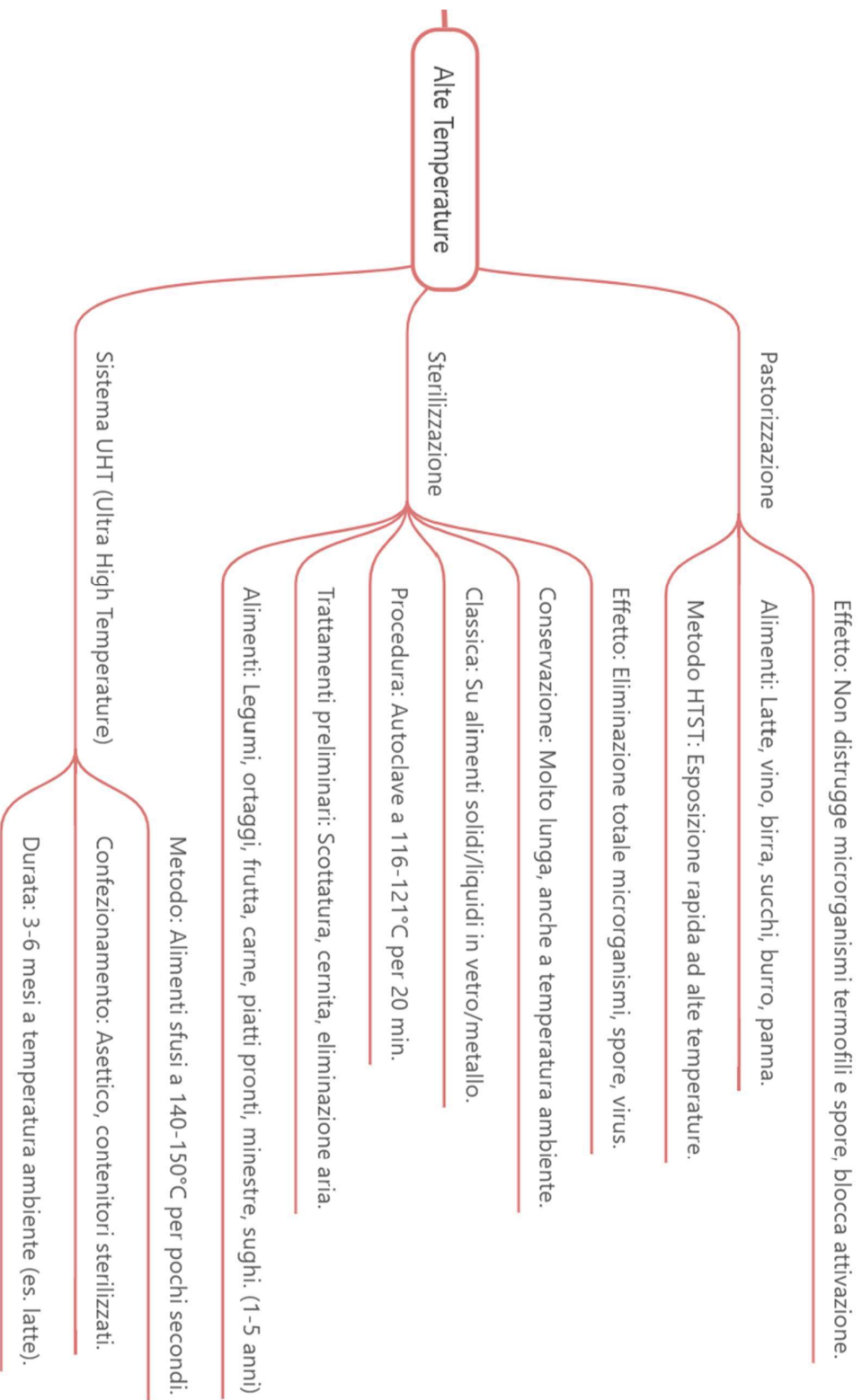
L'OSSIGENO, LA LUCE, L'UMIDITÀ E LE TEMPERATURE TRA 10°C E 40°C ACCELERANO L'OSSIDAZIONE DEI GRASSI E LA CRESCITA DEI PATOGENI.







## ALTRI METODI DI CONSERVAZIONE



Definizione: Quantità di acqua libera disponibile per reazioni biochimiche e crescita microbica.

### L'Attività dell'Acqua (Aw)

Formula:  $Aw = p/p_0$

p: pressione di vapore dell'alimento.

$p_0$ : pressione di vapore dell'acqua pura.

Processo: Eliminazione parte dell'acqua (fino al 50%).

### Concentrazione

A caldo: 40-50°C in sottovuoto (es. conserve pomodoro, latte).

A freddo (Crioconzentrazione): -3°C a -9°C, acqua allontanata come cristalli di ghiaccio (es. mosti, vini, succhi, infusi caffè).

Processo: Rimozione quasi totale dell'acqua. Inibisce crescita microbica (tranne muffe).

## Sottrazione di Acqua

### Essiccazione

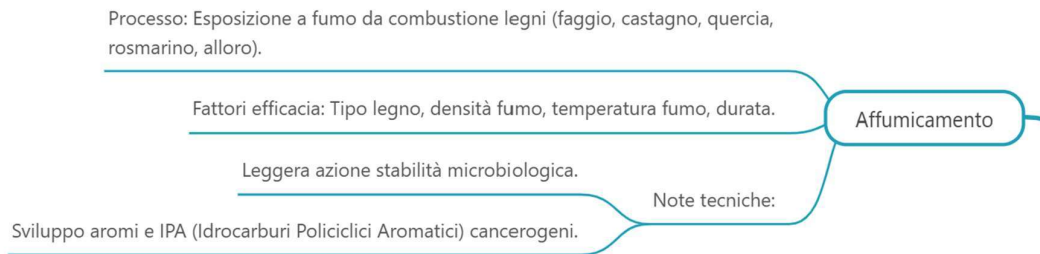
#### Tecniche:

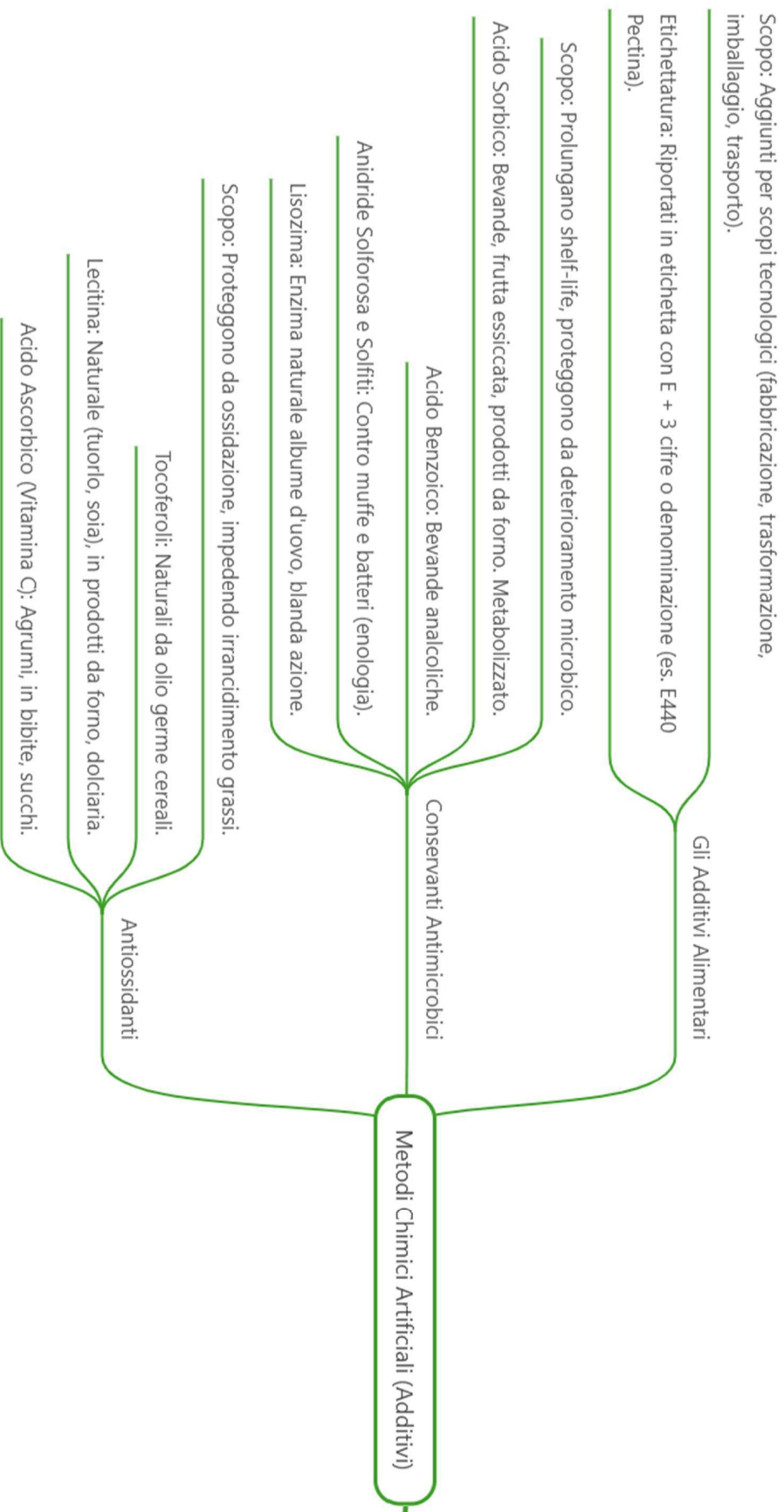
Raggi solari.

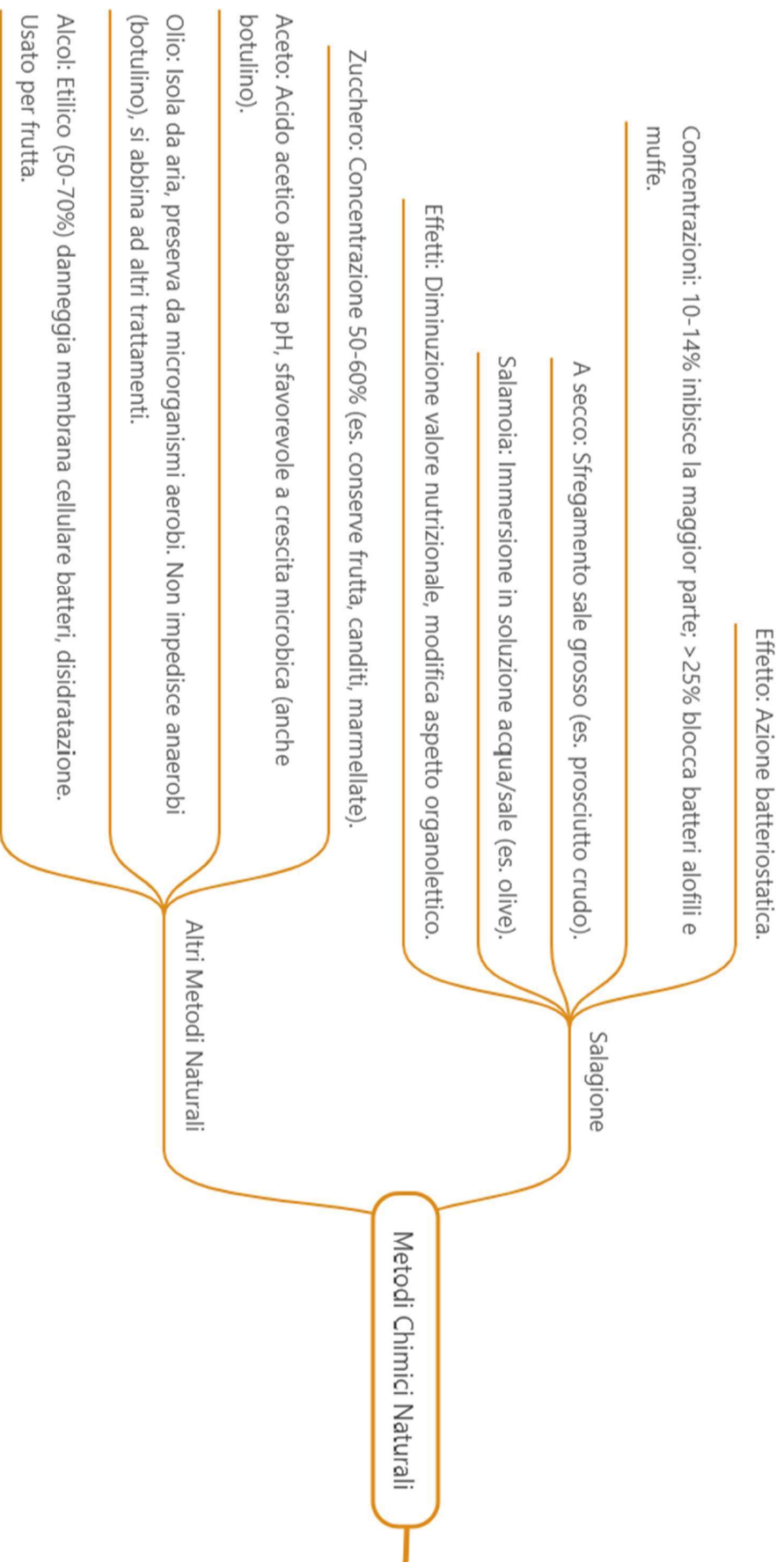
Aria calda: Essiccatoi con aria filtrata e riscaldata.

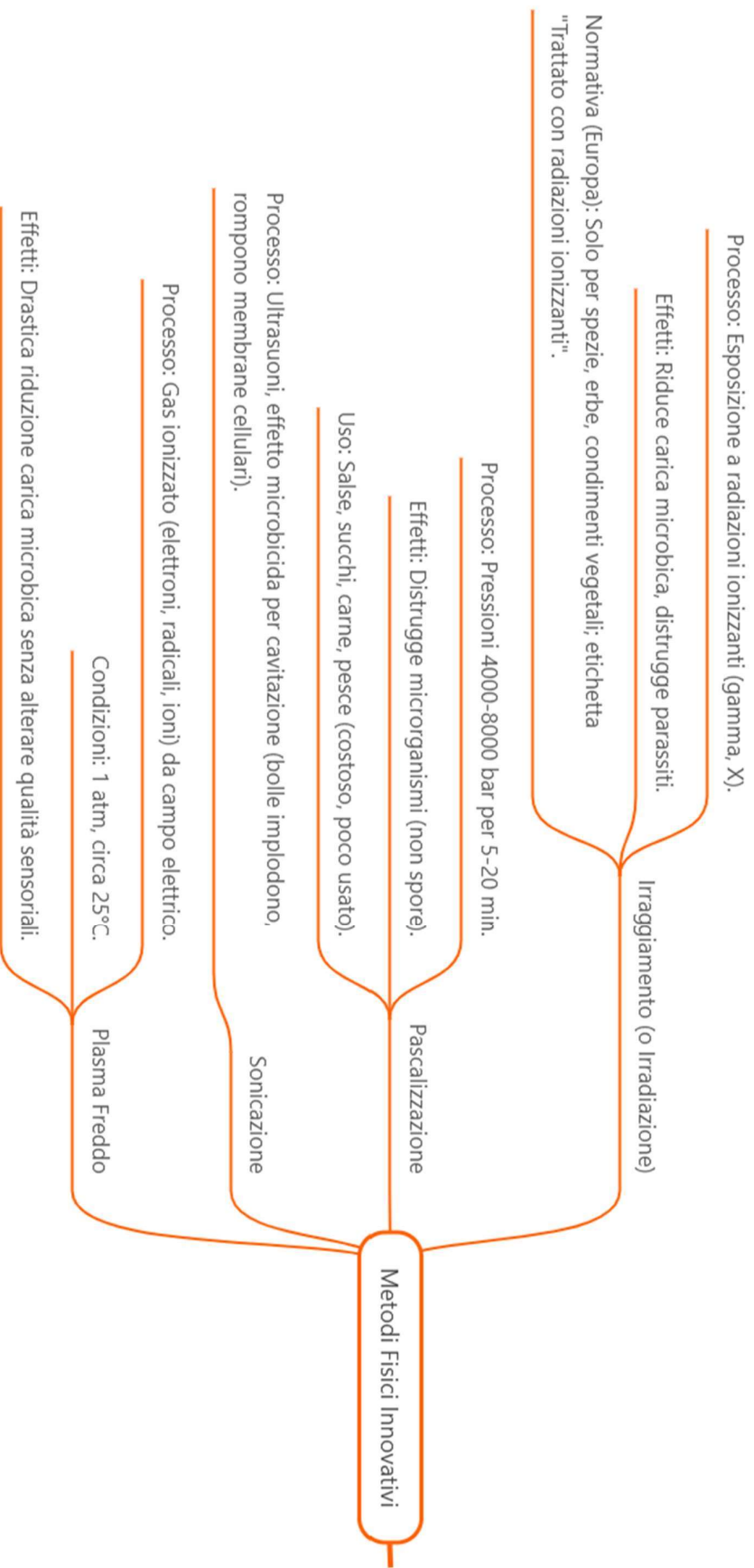
Polverizzazione (Spray-drying): Alimenti liquidi spruzzati in aria calda, prodotto in polvere.

Sottovuoto: Acqua evapora a <60°C.









# Ambienti Modificati & Liofilizzazione

## Liofilizzazione

Processo: Congelazione a  $-50^{\circ}\text{C}$  e successiva disidratazione.

Caratteristiche: Quasi privi di acqua, conservano meglio proprietà nutrizionali.

Esempi: Caffè, alimenti per l'infanzia, frutta, verdura.

Scopo: Prevenire ossidazioni e sviluppo microrganismi aerobi.

Metodo: Immissione gas tecnici o sottrazione aria (azione batteriostatica).

Anidride Carbonica: Inibisce muffe e lieviti.

Gas utilizzati:

Azoto: Inibisce irrancidimento ossidativo/enzimatico, previene muffe/lieviti.

Impiego: Alimenti vegetali (miele, pere, agrumi).

Atmosfera Controllata:

Procedura: Celle frigorifere a  $4^{\circ}\text{C}$ , composizione gas costante.

Processo: Sostituzione aria in confezioni ermetiche con miscela gas.

Atmosfera Modificata:

Uso: Prodotti freschi/deperibili (pasta fresca, salumi, formaggi).

Processo: Sottrazione aria per inibire ossidazione e microrganismi aerobi.

Sottovuoto:

Uso: Prodotti animali/vegetali, crudi/cotti.

Processo: Confezionamento sottovuoto in sacchetti termoretraibili, immersione in acqua calda, conservazione refrigerata.

Effetti: Riduce carica microbica, può comportare cottura (es. zamponi, mortadella).

Tecnica con Trattamenti Combinati - CRYOVAC.

## Conservazione in Ambienti Modificati

## ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

**DOCENTE: DE LUCIA MARIA LAURA**

**MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

Modulo 1 IL MERCATO TURISTICO

MOD. N. 1	ABILITA'	Identificare le caratteristiche del mercato turistico Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.
	CONOSCENZE	Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale
	COMPETENZE	Comprendere il concetto di trasversalità del turismo Comprendere l'importanza della sostenibilità ambientale
	TEMPO IN ORE	18
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale. Lezione partecipata. Problem solving. Lavori di gruppo
	MEZZI	Libro di testo LIM Esercitazioni scritte

Modulo 2 IL MARKETING

MOD. N. 2	ABILITA'	Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche Distinguere le caratteristiche del mercato turistico. Utilizzare le leve di marketing mix. Realizzare in semplici situazioni operative un piano di marketing.
	CONOSCENZE	Marketing pubblico, privato e integrato. Analisi interna ed esterna Targeting, posizionamento e scelte strategiche. Leve di marketing Tecniche e strumenti di web-marketing. Piano di marketing
	TEMPO IN ORE	44

	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale. Lezione partecipata. Problem solving. Lavori di gruppo
	MEZZI	Libro di testo LIM Esercitazioni scritte

#### Modulo 3 PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

MOD. N. 3	ABILITA'	Riconoscere i punti di forza e di debolezza di un'impresa Riconoscere le opportunità e le minacce per un'impresa provenienti dall'ambiente esterno. Individuare le funzioni e gli elementi del budget. Individuare le funzioni e gli elementi del business.
	CONOSCENZE	Pianificazione e programmazione aziendale. Vantaggio competitivo. Controllo di gestione Budget e controllo budgetario. Business plan.
	COMPETENZE	Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi.
	TEMPO IN ORE	30
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale. Lezione partecipata. Problem solving. Lavori di gruppo.
	MEZZI	Libro di testo LIM Esercitazioni scritte

#### Modulo 4 LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

MOD. N. 4	ABILITA'	Applicare la normativa nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza. Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto. Individuare norme e procedure relative per la tracciabilità dei prodotti. Individuare e illustrare le caratteristiche dei principali contratti stipulati dalle imprese ristorative.
	CONOSCENZE	Normativa relativa alla sicurezza del lavoro e del luogo di lavoro. Normativa relativa all'igiene alimentare e alla tracciabilità dei prodotti. Contratti delle imprese ristorative.
	COMPETENZE	Applicare le normative in materia di sicurezza,

		trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
	TEMPO IN ORE	24
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale. Lezione partecipata. Problem solving. Lavori di gruppo.
	MEZZI	Libro di testo LIM Esercitazioni scritte

Modulo 5 LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

MOD. N. 5*	ABILITA'	Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari. Individuare i prodotti a km 0 come strumento di marketing.
	CONOSCENZE	Consumi e abitudini alimentari. Marchi di qualità e prodotti a km 0
	COMPETENZE	Predisporre menu, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
	TEMPO IN ORE	12
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale. Lezione partecipata. Problem solving. Lavori di gruppo.
	MEZZI	Libro di testo LIM Esercitazioni scritte

\*Il modulo 5 è in corso di svolgimento



*Istituto di Istruzione Superiore "Luigi Einaudi" – Foggia*

# PROGRAMMA DI LABORATORIO DI CUCINA

**Classe:** Quinta

**Sezione:** N

**Indirizzo:** Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

**Articolazione:** Enogastronomia – Cucina

**Anno scolastico:** 2025-2026

**Docente:** Prof. Francesco Vincenzo pazienza

## Laboratorio di Cucina – Moduli tematici

### Competenze di riferimento (PECUP)

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione, commercializzazione dei servizi enogastronomici.
- Valorizzare, promuovere e presentare prodotti enogastronomici del territorio.
- Applicare correttamente il sistema HACCP e le normative vigenti.
- Progettare menu coerenti con il contesto e il target di clientela.
- Collaborare in modo efficace tra cucina e sala per garantire la qualità del servizio.

### 1. Valorizzazione del territorio e cucina italiana contemporanea

Sviluppo di competenze nella selezione e valorizzazione delle materie prime locali e dei prodotti certificati. Applicazione di tecniche di rivisitazione della tradizione in chiave moderna.

**Competenze in uscita:** promozione del territorio e identità culturale enogastronomica.

### 2. Tecniche di cottura e innovazione in cucina

Applicazione di tecniche di cottura avanzate (bassa temperatura, sottovuoto) e gestione della produzione in funzione del servizio.

**Competenze in uscita:** utilizzo di tecniche professionali e innovative.

### 3. Sicurezza alimentare e qualità del processo produttivo

Applicazione operativa del sistema HACCP, controllo delle fasi produttive e rispetto delle normative igienico-sanitarie.

**Competenze in uscita:** garanzia della sicurezza e qualità alimentare.

#### **4. Alimentazione, salute e diete speciali**

Realizzazione di preparazioni adeguate a esigenze nutrizionali specifiche (allergie, intolleranze, regimi alimentari particolari).

**Competenze in uscita:** attenzione al benessere del cliente e personalizzazione del servizio.

#### **5. Sostenibilità e gestione responsabile delle risorse**

Adozione di pratiche di cucina sostenibile, riduzione degli sprechi e utilizzo consapevole delle materie prime.

**Competenze in uscita:** responsabilità sociale e ambientale nel settore ristorativo.

#### **6. Progettazione del menu e food cost**

Elaborazione di menu in relazione a stagionalità, contesto e target. Calcolo del costo piatto e definizione del prezzo di vendita.

**Competenze in uscita:** gestione economica e organizzativa del servizio.

#### **7. Cucina internazionale e competenze interculturali**

Conoscenza e realizzazione di piatti appartenenti a diverse tradizioni gastronomiche.

**Competenze in uscita:** apertura al contesto internazionale e adattamento al cliente.

#### **8. Integrazione cucina-sala e abbinamento enogastronomico**

Collaborazione operativa tra cucina e sala nella costruzione dell'offerta ristorativa e negli abbinamenti cibo-vino.

**Competenze in uscita:** lavoro di squadra e qualità del servizio.

#### **9. Presentazione e comunicazione del prodotto gastronomico**

Cura dell'impattamento e sviluppo di competenze comunicative nella presentazione del piatto.

**Competenze in uscita:** valorizzazione commerciale e comunicativa del prodotto.

#### **10. Catering, banqueting e organizzazione eventi**

Pianificazione e gestione di eventi ristorativi complessi con coordinamento tra brigata di cucina e personale di sala.

**Competenze in uscita:** organizzazione e gestione del servizio in contesti strutturati.

## ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

MATERIA:       STORIA      

MOD.  N.1	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper interpretare rappresentazioni schematiche;</li> <li>• Saper sintetizzare e collegare i contenuti principali;</li> <li>• Saper cogliere la significatività del passato per la comprensione del presente;</li> <li>• Saper localizzare i fenomeni nello spazio e nel tempo;</li> <li>• Saper analizzare le fonti;</li> <li>• Saper analizzare e confrontare le carte;</li> </ul>
	CONOSCENZE	<p>Cultura positivista, cambia cambi dei costumi, rivoluzione industriale, scoperte e invenzioni. Società di massa e catena di montaggio. Neutralità dello Stato, lotte dei lavoratori, riforme sociali nell'Italia liberale. Colonialismo, crisi sociale, nuove alleanze e antichi rancori.</p>
	COMPETENZE	<p>Individuare le connessioni tra la <i>Belle époque</i> e la scienza e l'economia. Conoscere la dimensione geografica in cui si inseriscono la Rivoluzione industriale, la società di massa, la catena di montaggio, la corsa agli armamenti, le premesse della Prima guerra mondiale. Collegare l'economia, la società e le istituzioni politiche del primo '900 ai contesti globali e locali, in un costante rimando sia al territorio sia allo scenario internazionale.</p>
	TEMPO IN ORE	16
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, cooperative learning, role-playing, visione di video e mappe concettuali.
	MEZZI	Libro di testo, appunti, video e slides.

MO D. N. 2	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper interpretare rappresentazioni schematiche;</li> <li>• Saper sintetizzare e collegare i contenuti principali;</li> <li>• Saper cogliere la significatività del passato per la comprensione del presente;</li> <li>• Saper localizzare i fenomeni nello spazio e nel tempo;</li> <li>• Saper analizzare le fonti;</li> <li>• Saper analizzare e confrontare le carte;</li> <li>• Saper riconoscere e analizzare i principali sistemi metrici italiani</li> </ul>
	CONOSCENZE	<p>Il nuovo assetto geopolitico, il principio di autodeterminazione, la Società delle nazioni.</p> <p>La Rivoluzione Russa, il comunismo di Lenin e il totalitarismo di Stalin.</p> <p>L'Italia nel dopoguerra: biennio rosso, avvento del fascismo, nascita del partito comunista.</p> <p>Il fascismo.</p> <p>La crisi del '29. Il nazismo; La Seconda Guerra Mondiale; Il secondo dopoguerra;</p>
	COMPETENZE	<p>Individuare le connessioni tra i totalitarismi e la scienza, l'economia e la tecnologia.</p> <p>Conoscere la dimensione geografica in cui si inserisce la Rivoluzione russa, lo stalinismo, il fascismo, la crisi del '29 e il nazismo.</p> <p>Collegare le caratteristiche peculiari dei totalitarismi e della crisi del '29 ai contesti globali e locali.</p>
	TEMPO IN ORE	30
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, cooperative learning, role-playing, visione di video e mappe concettuali.
	MEZZI	Libro di testo, appunti, video e slides.

MO D. N.3	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper interpretare rappresentazioni schematiche;</li> <li>• Saper sintetizzare e collegare i contenuti principali;</li> <li>• Saper cogliere la significatività del passato per la comprensione del presente;</li> <li>• Saper localizzare i fenomeni nello spazio e nel tempo;</li> <li>• Saper analizzare le fonti;</li> <li>• Saper analizzare e confrontare le carte;</li> </ul>
	CONOSCENZE	<p>Le dinamiche politiche, militari ed economiche della Seconda guerra mondiale.          Gli atroci stermini: soluzione finale e foibe.          L'Italia fascista in guerra: difficoltà militari, caduta del fascismo e Resistenza.          Il nuovo assetto mondiale e l'Europa divisa in due blocchi.          Gli scontri indiretti durante la guerra fredda: la divisione della Corea.          Il comunismo in Cina e il maccartismo negli USA.</p>
	COMPETENZE	<p>Individuare le connessioni tra la Seconda guerra mondiale e la scienza l'economia e la tecnologia.          Conoscere la dimensione geografica in cui si inseriscono le battaglie della Seconda Guerra mondiale e la Resistenza.          Collegare le dinamiche della guerra ai contesti globali e locali in un costante rimando sia al territorio sia allo scenario internazionale</p>
	TEMPO IN ORE	20
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, cooperative learning, role-playing, visione di video e mappe concettuali.
	MEZZI	Libro di testo, appunti, video e slides.

\*DA ULTIMARE

Per i moduli ancora da svolgere, fare l'annotazione.

## ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

MATERIA: ITALIANO

MOD. N.1	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Orientarsi nel contesto storico-culturale del secondo Ottocento;</li> <li>• Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del Naturalismo e del Verismo;</li> <li>• Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo delle forme narrative;</li> <li>• Saper rapportare le forme della narrativa tardo-Ottocentesca al loro contesto storico e culturale;</li> <li>• Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore;</li> <li>• Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera;</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Orientarsi nel contesto storico-culturale del secondo Ottocento;</li> <li>• Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del Naturalismo e del Verismo;</li> <li>• Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo delle forme narrative;</li> <li>• Saper rapportare le forme della narrativa tardo-ottocentesca al loro contesto storico e culturale;</li> <li>• Saper cogliere la novità e centralità di Verga nel panorama letterario del suo tempo;</li> <li>• Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore;</li> <li>• Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera;</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La vita di Verga nel suo tempo;</li> <li>• La poetica;</li> <li>• Lo stile;</li> <li>• Vita dei campi;</li> <li>• Novelle rusticane;</li> <li>• I Malavoglia;</li> <li>• Mastro don Gesualdo;</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	30
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, cooperative learning, role-playing, visione di video e mappe concettuali.
	MEZZI	Libro di testo, appunti, video e slides.

MOD. N. 2	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Orientarsi nel contesto storico-culturale del secondo Ottocento;</li> <li>• Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del Decadentismo;</li> <li>• Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie delle Avanguardie;</li> <li>• Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo delle forme poetiche e narrative;</li> <li>• Saper rapportare le forme della narrativa e della poesia tardo-Ottocentesche al loro contesto storico e culturale;</li> <li>• Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore;</li> <li>• Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera;</li> <li>• Saper riconoscere e analizzare i principali sistemi metrici italiani;</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Orientarsi nel contesto storico-culturale del secondo primo Novecento;</li> <li>• Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del Decadentismo;</li> <li>• Saper ricostruire l'evoluzione delle opere e degli autori del Decadentismo;</li> <li>• Saper rapportare le forme della poesia tardo-dei primi del Novecento al loro contesto storico e culturale;</li> <li>• Saper cogliere la novità e centralità di Pascoli nel panorama letterario del suo tempo;</li> <li>• Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore;</li> <li>• Saper cogliere la novità e centralità di d'Annunzio nel panorama letterario del suo tempo;</li> <li>• Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera;</li> <li>• Saper riconoscere e analizzare i principali sistemi metrici italiani;</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La vita di Pascoli nel suo tempo;</li> <li>• La poetica;</li> <li>• Lo stile;</li> <li>• Il nido e il fanciullino;</li> <li>• Myricae;</li> <li>• La vita di d'Annunzio nel suo tempo;</li> <li>• La poetica;</li> <li>• Lo stile;</li> <li>• L'estetismo, il superomismo e il panismo;</li> <li>• Il Piacere;</li> <li>• L'Alcione;</li> <li>• Uno nessuno centomila;</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	25
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, cooperative learning, role-playing, visione di video e mappe concettuali.

	MEZZI	Libro di testo, appunti, video e slides.
--	-------	--

MOD. N. 3	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Orientarsi nel contesto storico-culturale del Novecento;</li> <li>• Assimilare i caratteri della narrativa psicologica</li> <li>• Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo delle forme poetiche e narrative;</li> <li>• Saper rapportare le forme della narrativa del Novecento al loro contesto storico e culturale;</li> <li>• Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore;</li> <li>• Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera;</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Orientarsi nel contesto storico-culturale del secondo primo Novecento;</li> <li>• Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del Decadentismo;</li> <li>• Saper ricostruire l'evoluzione delle opere e degli autori del Decadentismo;</li> <li>• Saper rapportare le forme della poesia tardo-dei primi del Novecento al loro contesto storico e culturale;</li> <li>• Saper cogliere la novità e centralità di Pascoli nel panorama letterario del suo tempo;</li> <li>• Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore;</li> <li>• Saper cogliere la novità e centralità di d'Annunzio nel panorama letterario del suo tempo;</li> <li>• Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera;</li> <li>• Saper riconoscere e analizzare i principali sistemi metrici italiani;</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La vita di Italo Svevo nel suo tempo;</li> <li>• La poetica;</li> <li>• Lo stile;</li> <li>• L'inetto;</li> <li>• Una vita, Senilità e La coscienza di Zeno;</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	20
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, cooperative learning, role-playing, visione di video e mappe concettuali.
	MEZZI	Libro di testo, appunti, video e slides.

MOD. N.4	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Orientarsi nel contesto storico-culturale del secondo Ottocento e i primi due decenni del Novecento;</li> <li>• Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del Decadentismo;</li> <li>• Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie delle Avanguardie;</li> <li>• Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo delle</li> </ul>
-------------	----------	---

		<p>forme narrative;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper rapportare le forme della narrativa tardo-ottocentesca e degli inizi del Novecento al loro contesto storico e culturale;</li> <li>• Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore</li> </ul> <p>Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera;</p>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Orientarsi nel contesto storico-culturale del secondo Ottocento e degli inizi del Novecento;</li> <li>• Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del Decadentismo;</li> <li>• Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo delle forme narrative;</li> <li>• Saper rapportare le forme della narrativa tardo-Ottocentesca e degli inizi del Novecento al loro contesto storico e culturale;</li> <li>• Saper cogliere la novità e centralità di Pirandello nel panorama letterario del suo tempo;</li> <li>• Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore;</li> <li>• Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera;</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La vita di Pirandello nel suo tempo;</li> <li>• La poetica;</li> <li>• Lo stile;</li> <li>• L'umorismo;</li> <li>• Il fu Mattia Pascal;</li> <li>• Novelle per un anno;</li> <li>• Uno nessuno centomila;</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	30
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, cooperative learning, role-playing, visione di video e mappe concettuali.
	MEZZI	Libro di testo, appunti, video e slides.

MOD. N.5	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Orientarsi nel contesto storico-culturale della prima metà del Novecento;</li> <li>• Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie dell'Ermetismo e del romanzo italiano degli anni trenta e quaranta;</li> <li>• Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo delle forme poetiche e narrative;</li> <li>• Saper rapportare le forme della narrativa e della</li> </ul>
-------------	----------	--

		<p>poesia della prima metà del Novecento al loro contesto storico e culturale;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore;</li> <li>• Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera;</li> <li>• Saper riconoscere e analizzare i principali sistemi metrici italiani.</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il contesto storico: dal 1918 alla Seconda Guerra Mondiale;</li> <li>• Le Avanguardie;</li> <li>• Esistenzialismo e marxismo;</li> <li>• Il romanzo al tempo del fascismo;</li> <li>• L'Ermetismo;</li> <li>• La vita di Ungaretti nel suo tempo;</li> <li>• La poetica;</li> <li>• Lo stile;</li> <li>• Il porto sepolto;</li> <li>• Naufragi;</li> <li>• Orientarsi nel contesto storico-culturale della prima metà del Novecento;</li> <li>• Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie dell'Ermetismo;</li> <li>• Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo;</li> <li>• delle forme poetiche;</li> <li>• Saper rapportare le forme della poesia della prima metà del Novecento al loro contesto storico e culturale;</li> <li>• Saper cogliere la novità e centralità di Ungaretti nel panorama letterario del suo tempo;</li> <li>• Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore;</li> <li>• Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera;</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contestualizzare autori e opere;</li> <li>• Stabilire collegamenti e confronti;</li> <li>• Comprendere e interpretare un testo;</li> <li>• Produrre varie tipologie di testi;</li> <li>• Argomentare il proprio punto di vista;</li> <li>• Produrre varie tipologie di testi;</li> <li>• Argomentare il proprio punto di vista;</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	20
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, cooperative learning, role-playing, visione di video e mappe concettuali.
	MEZZI	Libro di testo, appunti, video e slides.

MOD. N.6	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Orientarsi nel contesto storico-culturale del Novecento;</li> <li>• Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo delle forme poetiche;</li> <li>• Saper rapportare le forme di poesia del Novecento al loro contesto storico e culturale;</li> <li>• Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore</li> </ul> <p>Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera;</p>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Orientarsi nel contesto storico-culturale del Novecento;</li> <li>• Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie durante le guerre;</li> <li>• Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo delle forme poetiche;</li> <li>• Saper rapportare le forme della poesia del Novecento al loro contesto storico e culturale;</li> <li>• Saper cogliere la novità e centralità di Montale nel panorama letterario del suo tempo;</li> <li>• Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore;</li> <li>• Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera;</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La vita di Montale nel suo tempo;</li> <li>• La poetica;</li> <li>• Lo stile;</li> <li>• Ossi di seppia;</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	15
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, cooperative learning, role-playing, visione di video e mappe concettuali.
	MEZZI	Libro di testo, appunti, video e slides.